



The 40th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2015



商談会シート(製品情報シート)

商品特性と取引条件

商品名	常陸乃梅シロップ PureSweet 露茜		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	120日
主原料産地(漁獲場所)	茨城県	JANコード	4985763004914
内容量	300ml	希望小売価格	1500円(税抜)
1ケースあたり入数	12本	保存温度帯	常温
発注リードタイム	+3日	販売エリアの制限	有・ <input type="checkbox"/> 無
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦×67mm 横×67mm 高さ×275mm (kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	その他、(農商工連携事業計画)		

ターゲット	売り先	小売
	お子様のいるご家庭の女性	
利用シーン(利用方法・調理例等)	水・炭酸等でうすめて飲む、ゼリーやソース等製菓・料理原料	
商品特徴	無添加無着色の梅シロップは、砂糖のみで漬けたお子様でも安心な梅シロップです。全国でも希少品種で奇跡の紅食梅「露茜」を使用し、フルーティーな梅シロップになります。(写真右)	

商品写真



出展企業紹介

出展企業名	榊吉田屋		
年間売上高	1,400万円	従業員数	20名
代表者氏名	大山 岳夫		
メッセージ	「伝統を守り、お客様の健康を願い、茨城の梅文化を全国へ発信していく企業」創業天保元年(1830年)から続く梅干し漬け物専門店です。2013農商工連携認定「茨城県産梅のブランド化事業」、2014経営革新計画にて全国初の梅専門カフェume cafe WAONをOPEN。		
ホームページ	http://www.kk-yoshidaya.co.jp		
会社所在地	〒311-1301 茨城県東茨城郡大洗町磯浜町546		
工場所在地	〒311-1301 茨城県東茨城郡大洗町磯浜町6731		
担当者	大山 壮郎	E-mail	ume@kk-yoshidaya.co.jp
TEL	029-267-2069	FAX	029-266-3217

製造工程(農林水産品の場合は、生産工程)等アピールポイント

製造専用ルームを構築し、衛生管理に取り組んでおり、出荷前の金属探知機も徹底している。



品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無 (「有」の場合⇒検査項目:賞味期限・菌検査)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	異物混入対策の目視・金属探知機の徹底
	従業員の管理	製造ルーム入室時の白衣・コロコロ・手洗い等の衛生チェックの徹底
	施設設備と管理	冷蔵庫温度管理・清掃防虫記録等
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	担当者取締役 大山壮郎 090-4524-9151	