



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	常陸乃梅加賀地蔵梅干し「奏」		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	300日
主原料産地(漁獲場所)	茨城県	JANコード	4985763005157
内容量	1粒	希望小売価格	250円(税抜)
1ケースあたり入数	40入	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 ・ 無
最低ケース納品単位	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦×57mm 横×60mm 高さ×40mm (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	
	絶対的なシェアを占める南高梅の梅干しコーナーに？を感じ、梅本来の味を求めている方		
利用シーン(利用方法・調理例等)	ご飯、お茶、お茶漬け、焼酎等のお供に。		
商品特徴	常陸乃梅加賀地蔵は、茨城県が育成地に指定されている、茨城プレミアム品種です。地蔵梅と白加賀から出来た加賀地蔵は、梅本来の味が非常に強く、大粒で皮の柔らかい梅干しに最適な品種です。(写真左)		

### 商品写真



●名称：梅干し●原材料名：梅、漬け原材料(食塩)●原料原産地名：茨城県産(梅)●内容量：一粒●賞味期限：底面に記載●保存方法：高温多湿、直射日光を避けて保存してください。●製造者：(株)吉田屋 茨城県東茨城郡大洗町磯浜町 6731 TEL:029-267-2069

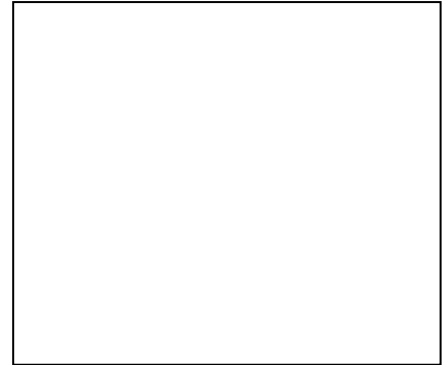
※開封後は必ず冷蔵庫に保存し、お早めにお召し上がり下さい。

**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(農林水産物の場合は、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	