



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 | スモッチ(くんせい卵) | | |
| 最もおいしい時期 | 通年 | 賞味期限・消費期限 | 製造日より21日 |
| 主原料産地(漁獲場所) | 鶏卵(国産) | JANコード | 4935007000288 |
| 内容量 | 1個(55g) | 希望小売価格 | 135円(8%税込) |
| 1ケースあたり入数 | 120個 | 保存温度帯 | 冷蔵(10℃以下保存) |
| 発注リードタイム | オーダー確定後、翌日出荷 | 販売エリアの制限 | 有・ <input checked="" type="radio"/> 無 |
| 最低ケース納品単位 | 100個 | ケースサイズ(重量) | 縦×460mm 横×310mm 高さ×230mm (7.5kg) |
| 認証・認定機関の許認可(商品・工場等) | | | |
| ターゲット | 売り先 | フードサービス | |
| | 全て(卵は栄養化が高くお子様から、ご年配の方まで。特にお酒を召し上がる方のおつまみに) | | |
| 利用シーン(利用方法・調理例等) | お酒のおつまみやラーメンのトッピング(夏は冷やし中華など)、サラダに添えて(塩味付きなのでドレッシングは掛けないで朝サラダなどに)、お弁当のおかずとして、刻んでタルタルソースづくりに、お好み次第でいろんなメニューにご使用いただけます。 | | |
| 商品特徴 | 国産の新鮮な鶏卵を半熟にゆでて、海水100%から取れる「いそしお」で味付けし、桜のチップにちよっぴりのさくらんぼの木のチップをブレンドしたもので本格燻製。それを、こだわりの冷蔵庫で3日間以上熟成させ、約1週間かけて出来上がる手間ひまのかかる商品です。 | | |

商品写真



| | |
|-------|--|
| 名 称 | くんせい卵 |
| 原材料名 | 鶏卵(国産)、食塩 |
| 内 容 量 | 1個 |
| 賞味期限 | 枠外裏面下部記載 |
| 保存方法 | 要冷蔵(10℃以下で保存) |
| 製 造 者 | (有)半澤鶏卵 山形県天童市大字高嶺北2050 TEL 023-655-2556 |

出展企業紹介

| | | | |
|--------|--|--------|---|
| 出展企業名 | (有)半澤鶏卵 | | |
| 年間売上高 | 7億3883万円 | 従業員数 | 31名 |
| 代表者氏名 | 半澤 清彦 | | |
| メッセージ | 価格競争の激しい鶏卵卸の形態から生き残りをかけて付加価値の高い卵の生産(養鶏業)と加工に参入。半熟くんせい卵「スモッチ」は、全国の雑誌やテレビで紹介されるなど、知名度を上げながら全国各地に広げています。また、安全性に配慮した親鶏を使った加工食品の開発が、国の農商工連携事業に認定されるなど、積極的な事業展開を図っております。 | |  |
| ホームページ | http://www.sumotti.com | | |
| 会社所在地 | 〒994-0068 山形県天童市大字高揃北2050 | | |
| 工場所在地 | 〒994-0068 山形県天童市大字高揃北2050 | | |
| 担当者 | 石山 和男 | E-mail | oishi@sumotti.com |
| TEL | 023-655-2556 | FAX | 023-655-3723 |

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

工場内では、各工程ごと仕切られており、工程ごと検品・記録簿を付けて管理しております。また、商品についても冷蔵庫で各商品ごと記録簿を付けて品質・温度管理を行っております。毎日の作業が終了次第、清掃を時間をかけて行っております。また、弊社では、省エネ化の一環として照明はLEDに切替えています。



各工程ごと鮮度管理の冷蔵庫



各工程ごと仕切られた加工場



時間をかけてスモークマシンの清掃

品質管理情報

| | | |
|------------------------|---|----------------------------|
| 商品検査の有無 | (有)・無 (「有」の場合⇒検査項目:細菌検査、放射能セシウム検査(鶏卵・水道)) | |
| 衛生管理への取組 | 製造工程の管理 | 自社でマニュアル化し、製造ごとルール化しております。 |
| | 従業員の管理 | 健康管理・手洗い・アルコール殺菌 |
| | 施設設備と管理 | 第三者機関の検査も含め適正な処置をしております。 |
| 危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】 | 加工課担当:高橋 勇一 日のサンプリングの取り置き有り | 製造工程のマニュアル化や毎 |