



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	牡蠣六味(牡蠣加工品):香、濃、漬、伝、旨、干		
最もおいしい時期		賞味期限・消費期限	常温60日~120日(商品により異なる)
主原料産地(漁獲場所)	宮城県	JANコード	商品により異なる
内容量	商品により異なる	希望小売価格	商品により異なる
1ケースあたり入数	商品により異なる	保存温度帯	常温
発注リードタイム	中2日程度	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	その他、(営業許可書)		
ターゲット	売り先	小売	
	30代~50代の主婦の方をターゲットとしております。		
利用シーン(利用方法・調理例等)	御歳暮、お中元等のギフト等の贈り物に喜ばれます。		
商品特徴	宮城県産牡蠣のみを使用し、6種類もの食感と味を創り出した類のない商品です。加工品に多い化学調味料・保存料等は不使用で、常温60日以上という長期保存が可能です。セット中の「濃:牡蠣のkok甘醤油煮」や「旨:牡蠣のあっさり煮」は日系大手航空会社ファーストクラスのラウンジや機内食としてもご提供、ご好評いただいております、もっと多くの方々に召し上がっていただきたいと思ひ商品化いたしました。		

商品写真



【内容】旨:牡蠣のあっさり煮 / 干:牡蠣のハーブドライ / 伝:牡蠣の伝承たれ佃煮 / 香:牡蠣のオリーブオイル漬 / 漬:牡蠣の味噌茶漬 / 濃:牡蠣のkok甘醤油煮

出展企業紹介

出展企業名	水月堂物産株		
年間売上高		従業員数	23人
代表者氏名	阿部 芳寛		
メッセージ	弊社(創業52年)は、東日本大震災で多大な被害を受けましたが、それでも宮城の牡蠣にこだわり、商品を作り続けてきました。創業時より生鮮品が中心の宮城県で、いち早く加工製品に目を付け、原材料にこだわり、安心・安全で本当においしい物を目指し商品開発を行って参りました。現在では自社ブランドで展開し、大手デパート、鉄道、航空関連会社等とお取引し30年以上の実績がございます。		
ホームページ	http://www.suigetsudo.jp		
会社所在地	〒986-2103 宮城県石巻市流留字沖1-50		
工場所在地	〒986-2103 宮城県石巻市流留字沖1-50		
担当者	阿部 修浩	E-mail	eigyou@suigetsudo.jp
TEL	0225-97-5225	FAX	0225-97-3690

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

社員に衛生教育を行い、製造人員についてはエアシャワーを通過、手洗い、うがいを徹底する取り組みを行っています。
 加工過程においては加熱温度、厳密な時間管理による殺菌、水分活性等のチェック、加工後は金属探知機の通過により異物混入防止を徹底し商品管理をしております。
 放射能物質については、原料調達時に検査を実施し管理しております。



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:細菌検査、水分活性検査、異物混入検査等)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	マニュアル化し使用物、量、温度、検査等の記載管理の実施
	従業員の管理	衛生意識を持たせるための教育の徹底
	施設設備と管理	エアシャワー、金属探知機、消毒清掃等の徹底
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	緊急連絡体制を整えており、速やかに指示を出し対応いたします。	