



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	ほやー一夜漬		
最もおいしい時期	8月	賞味期限・消費期限	冷凍180日
主原料産地(漁獲場所)	宮城県	JANコード	4950908041505
内容量	130g	希望小売価格	972円(税込)
1ケースあたり入数	30本	保存温度帯	冷凍
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)	縦×360mm 横×300mm 高さ×105mm (9kg)
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~60代の会社員男性		
利用シーン(利用方法・調理例等)	日本酒や焼酎のおつまみとしてホやは絶大な人気があり、「NO.1おつまみ」とも称され食べればやみつきになります。 レモンを絞って召し上がるとさわやかな香りと食感が口いっぱいに広がります。 シングルモルトともお勧めです。		
商品特徴	ホやは宮城県が生産量の90%以上を生産し、日本でここでしか手に入らない高級食材になります。 その姿から海のパイナップルと呼ばれ栄養価が高く、芳醇な海の香りを堪能することができます。 そのホヤを秘伝の調味液で漬け込み一夜漬けにいたしました。 抜群の旨みをご堪能ください。		

### 商品写真



ほや、食塩、酵母エキス、甘味料(ソルビット、ステビア)、酒精、酸味料、乳清ミネラル、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V・C)、増粘剤(キサンタン)

**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。	