



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	純玄米黒酢		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	2年
主原料産地(漁獲場所)	鹿児島県	JANコード	4538673700317
内容量	900ml	希望小売価格	3,000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	7日	販売エリアの制限	有・ <input type="checkbox"/> 無
最低ケース納品単位		ケースサイズ(重量)	縦×270mm 横×335mm 高さ×325mm (18kg)
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	
		健康に気遣う方	
利用シーン(利用方法・調理例等)	普段のお料理や、水と割ってお飲みいただけます。 飲用する場合は、1日30mlを目安に、10ml程度を5~10倍に希釈してお飲みください。飲みにくい場合は、蜂蜜等を入れると美味しくお召し上がりいただけます。		
商品特徴	原料に玄米を使用しており、一年半以上発酵熟成させているため、栄養素が豊富に含まれており、まろやかな酸味が特徴です。		

商品写真



開栓後要冷蔵	
名称	米黒酢
原材料名	玄米
酸度	4.5%
内容量	900ml
賞味期限	
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください。
製造者	(有)重久盛一酢醸造場 鹿児島県霧島市福山町 福山2246番地

出展企業紹介

出展企業名	榎福山物産		
年間売上高		従業員数	36名
代表者氏名	重久 浩		
メッセージ	当社の純玄米黒酢はかめ壺造り露天醸造法により、文化二年(一八〇五年)から二百年以上の時を経て、黒酢造り匠の心と技で、伝統的な黒酢造りを受け継いでまいりました。先祖から学んだ最高級の黒酢造りの技と伝統を受け継ぎ、桜島に抱かれた黒酢の郷福山の温暖な気候風土で育まれた黒酢。当社の黒酢は本場本物の味、代々受け継ぎ伝え続ける自信の黒酢です。ぜひご賞味ください。		
ホームページ	http://www.kurozuya.co.jp		
会社所在地	〒899-6405 鹿児島県霧島市溝辺町崎森2770-3		
工場所在地	〒899-6405 鹿児島県霧島市溝辺町崎森2770-3		
担当者		E-mail	info@kurozuya.co.jp
TEL	0995-58-2905	FAX	0995-58-3744

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

当社の黒酢の醸造法は、特殊な手法で「かめ壺仕込み」と言われ温暖な気候と風土を条件とし、一年半以上もの長い月日をかけて静置・熟成発酵を行う伝統的な手法です。



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:)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	製品の目視検査
	従業員の管理	帽子・マスク着用及び手洗いの徹底
	施設設備と管理	
危機管理体制 【担当者・連絡先／記録】		