



The 40th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2015

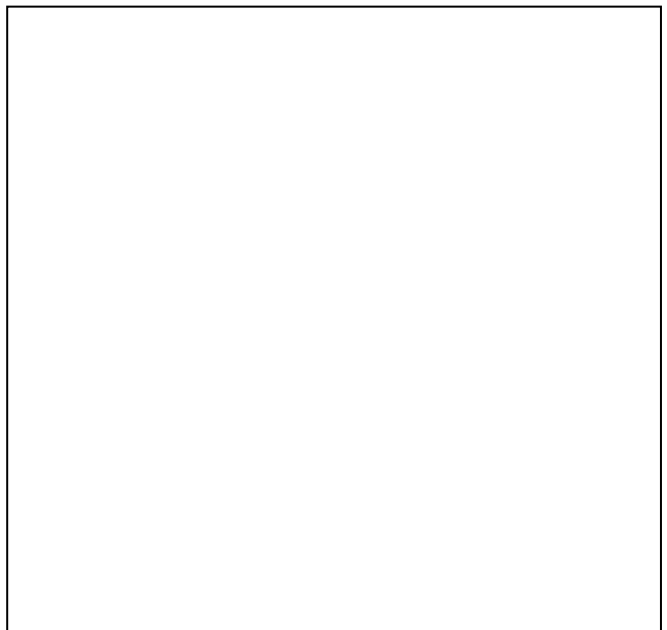


商談会シート(製品情報シート)

商品特性と取引条件

商品名	くろず屋のおいしいくろず		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	1年
主原料産地(漁獲場所)	鹿児島県	JANコード	
内容量	200ml	希望小売価格	665~1,000円(税抜)
1ケースあたり入数	24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 ・ 無
最低ケース納品単位		ケースサイズ(重量)	縦×245mm 横×390mm 高さ×245mm (12kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)			
ターゲット	売り先	ホテル・宴会・レジャー	
	黒酢が苦手な方や、飲んだことがない方		
利用シーン(利用方法・調理例等)	水や炭酸水、牛乳などで割ってお飲みください		
商品特徴	黒酢の里、鹿児島県福山町で造られた純玄米黒酢にフルーツ果汁を合わせました。フルーツ果汁を加えることにより、お子様からお年寄りまで幅広い世代の方においしく飲んでいただける飲みやすい味に仕上げました。		

商品写真



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】		