



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	九州産おにぎり倶楽部		
最もおいしい時期	通年おいしくいただけます	賞味期限・消費期限	60日
主原料産地(漁獲場所)	米(佐賀県)	JANコード	
内容量	90g×12個	希望小売価格	4500円
1ケースあたり入数		保存温度帯	冷凍
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×230mm 横×300mm 高さ×50mm (1.3kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)			
ターゲット	売り先	商社・卸	
利用シーン(利用方法・調理例等)	レンジで温めてお召し上がりいただけます。一つづつ個包装されているのでちょっとお腹がすいた時や、おやつ代わりにどうぞ。		
商品特徴	九州の素材を使用した冷凍のおにぎり詰合せです。一つづつ個包装されているのでちょっと食べたい時にレンジで温めてお召し上がりいただけるので大変便利です。		


商品写真




【冷凍食品】		九州産おにぎり倶楽部-104	
名称	おにぎり		
原材料名	【みつせ鶏おにぎり】 米(国産)、野菜(国産)(牛蒡、人参)、鶏肉(国産)、醤油、清酒、本みりん、砂糖、食塩、酸味料		
	【鯛めしおにぎり】 米(国産)、鯛(国産)、牛蒡(国産)、人参(国産)、醤油、酒、三つ葉(国産)、本味酢、砂糖、酸味料		
	【古代米明太子おにぎり】 米(国産)明太子(すけとうらの卵(米国又はロシア)醸造調味料、果糖ぶどう糖液糖、食塩、その他)古代米(国産)(緑米、黒米、赤米)調味料(7-M/酸等)増粘剤(増粘多糖類、加工澱粉)酸化防止剤(ビタミン)発色剤(亜硝酸Na)酵素、着色料(黄5、赤106) (原材料の一部に小麦、大豆、ゼラチンを含む)		
内容量	90g×12	賞味期限	13.05.31
保存方法	要冷凍(-18℃以下で保存して下さい)		
凍結前加熱の有無	加熱してあります。		
加熱調理の必要性	加熱して下さい。		
製造者	かねすえ 代表者 古賀正弘 佐賀県小城市芦刈町声溝128-3 TEL0952-66-4521(代) http://www.kanesue-saga.jp/		
本製造工場では、かに、乳、卵、牛、豚、鶏、まぐろを含む製品を製造しております。 開封後はお早めにお召し上がり下さい。			
4 980960 100094		No.11	個包装紙外箱

このシートは農林水産省 フード・コミュニケーション・プロジェクトにて展示会での商談に必要な商品・企業情報項目を抽出したシートです。
 フード・コミュニケーション・プロジェクトについては <http://www.food-communication-project.jp/intro/index.html> をご覧ください。

出展企業紹介

出展企業名	佐賀冷凍食品(株)		
年間売上高	450百万円	従業員数	18人
代表者氏名	古賀 正弘		
メッセージ	生産者、生産方法など、産地を含めて明確であること。「嘘」がないこと、生産者の「顔」が見えること。生産方法「姿勢」が開示できること。厳しい目で選んだ食材を、料理人が真面目に丁寧に調理し、みなさまに安心してお召し上がりいただけるものを提供していきたいと考えています。		
ホームページ	http://		
会社所在地	〒849-0311 佐賀県小城市芦刈町芦溝128-3		
工場所在地	〒849-0311 佐賀県小城市芦刈町芦溝128-3		
担当者		E-mail	besuto@sunny.ocn.ne.jp
TEL	0952 - 66 - 4521	FAX	0952 - 66 - 4523

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

		
外観		

品質管理情報

商品検査の有無	①・無 (「有」の場合⇒検査項目:金属探知機)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	金属探知機で検査を行う。
	従業員の管理	工場入室前に体調や服装のチェック、ローラーがけを行う。
	施設設備と管理	
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】		