



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	スイカゼリー		
最もおいしい時期	4月～7月	賞味期限・消費期限	180日
主原料産地(漁獲場所)	北海道富良野	JANコード	4938571505430
内容量	22g×10	希望小売価格	409(税込) 378(税別)
1ケースあたり入数	24	保存温度帯	常温
発注リードタイム	6日	販売エリアの制限	有・ <input type="checkbox"/> 無
最低ケース納品単位	4c/s	ケースサイズ(重量)	縦×276mm 横×460mm 高さ×180mm (6.7kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	有機JAS、		
ターゲット	売り先	小売	
	20～40代の女性、子供		
利用シーン(利用方法・調理例等)	夏の暑い時期のおやつに。良く冷やすとおいしくお召し上がりいただけます。		
商品特徴	北海道富良野産のスイカを使用したゼリーです。富良野盆地特有の寒暖の差が、甘くておいしいスイカを育てます。そのスイカの果実を搾ったままの「ストレート果汁」をふんだんに使用し、スイカの甘味とレモンの爽やかさを活かしました。後味がさっぱりとしていて、夏にぴったりのゼリーです。		

商品写真



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	榑谷口農場		
年間売上高	450000000円	従業員数	22
代表者氏名	谷口 威裕		
メッセージ	トマト、とうもろこしなどを生産する農業法人で敷地内に加工場を所有し野菜ジュース、ゼリー、味噌等の加工をおこなっています。		
ホームページ	http://www.taniguchifarm.co.jp		
会社所在地	〒078-8340 北海道旭川市東旭川町共栄255		
工場所在地	〒078-8340 旭川市東旭川町共栄255番地		
担当者	小関拓哉	E-mail	koseki@taniguchifarm.co.jp
TEL	0166-34-6699	FAX	0166-33-3048

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

生産から加工までを基本にして有機栽培トマト、新鮮な野菜原料を使った加工品の製造をしています。



内部



内部



内部

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：一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌）		
衛生管理への取組	製造工程の管理	原料入庫記録→調査記録→充填記録→殺菌記録→包装記録等の記録を完備しており、どの商品もトレースできる状態です。	
	従業員の管理	半年に1回に検便の実施、健康チェックは毎日実施	
	施設設備と管理	工場は築20年と古い工場ですが、毎日分解清掃を実施。	
危機管理体制 【担当者・連絡先／記録】	クレームがおきたら営業担当者→社長、工場担当者、事務担当者に連絡しマニュアルに沿って対応。クレーム報告書も完備しています。		