



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	マルド〜レ		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	製造より6ヶ月
主原料産地(漁獲場所)	愛媛県	JANコード	4940440091014
内容量	140g	希望小売価格	432円
1ケースあたり入数	応相談	保存温度帯	常温
発注リードタイム	発注後7営業日	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	応相談	ケースサイズ(重量)	
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)			
ターゲット	売り先	小売	
	原料にこだわった商品に興味のある方		
利用シーン(利用方法・調理例等)	サラダドレッシングとして、ソースとして、料理の調味料としてお使いいただけます。		
商品特徴	果物等の植物の細胞壁の構成成分として、セルロース等他の成分と結合して、植物細胞をつなぎ合わせる働きをしている天然の多糖類です。人間の消化酵素では分解されないため、食物繊維として機能します。また、食後血糖値の低下や正常なコレステロール値の維持に関する報告もあります。マルド〜レは、そのペクチンを多く使ったドレッシングです。		

### 商品写真



いよかん(愛媛県内産)  
 ペクチン(愛媛県内産ゆず)  
 マービー、クエン酸、塩、酵母エキス

**出展企業紹介**

出展企業名	(有)進藤重晴商店		
年間売上高	8000万円	従業員数	12名
代表者氏名	代表取締役 進藤 峰生		
メッセージ	創業時より培われた製造技術を活用し、愛媛県産柑橘100%使用による様々な安心・安全な柑橘商品(ピール、ジャム、ドレッシング)の開発・製造・販売をしております。		
ホームページ	http://miyone.com		
会社所在地	〒799-0431 愛媛県四国中央市寒川町3797-1		
工場所在地	〒799-0431 愛媛県四国中央市寒川町3797-1		
担当者	進藤 峰生	E-mail	info@p-1.jp
TEL	0896-25-0313	FAX	0896-25-2620

**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**

--	--	--

**品質管理情報**

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 有 ・ 無 (「有」の場合⇒検査項目:目視検査【梱包不良、異物混入、商品品質】)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	品質管理責任者を置き、製造工程、出荷における生産過程を記録したカルテを作成・保管しており、品質管理に問題があった場合の原因解明や生産品の品質向上に努めている。
	従業員の管理	教育係を決め、生産知識や作業者の人間性モラル向上に努めている。
	施設設備と管理	機械、設備の定期的なメンテナンスを実施している。
危機管理体制【担当者・連絡先/記録】	担当: 進藤 峰生 TEL: 0896-25-0313	