



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	ウルメイワシ醤油糍煮		
最もおいしい時期	周年	賞味期限・消費期限	1年間
主原料産地(漁獲場所)	山口県産	JANコード	4939461131311
内容量	200g(10尾)	希望小売価格	500円(税抜)
1ケースあたり入数	24入	保存温度帯	常温
発注リードタイム	2週間	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	1ケース	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	商社・卸	
利用シーン(利用方法・調理例等)	袋のまま「湯煎」をし、袋から取り出してそのまま魅し上がれます。		
商品特徴	山口県で漁獲される「ウルメイワシ」を頭・内臓を除去して醤油糍を主体で味付ました。骨まで食べられます。県内の学校給食等で好評です。		

### 商品写真



ウルメイワシ(山口県産)、砂糖、醤油、米糍(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

**出展企業紹介**

出展企業名	マル幸商事(株)		
年間売上高	12億円	従業員数	60名
代表者氏名	古田宏一		
メッセージ	大正8年創業の山口県下関市に本社を置く水産物加工・販売業および飲食業を営む企業です。加工・販売業は「クジラ」「ふぐ」「すり身」等を中心に各種魚介類を取り扱っており、特に「クジラ」加工・販売は全国でも有数の取扱量です。		
ホームページ	http://		
会社所在地	〒750-0093 山口県下関市彦島西山町4丁目13-48		
工場所在地	〒750-0093 山口県下関市彦島西山町4丁目13-48		
担当者	増田好郎	E-mail	masuda@marukou-inc.co.jp
TEL	083-267-3727	FAX	083-267-8642

**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:一般生菌数・大腸菌・大腸菌群等)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	品質管理室を中心に製造工程の確認を日々行っています。
	従業員の管理	日々の健康状態を自己申告による健康チェック表書き込みを行っています。
	施設設備と管理	品質管理室を設置し、工場内の品管を実行しています。日々の生産物の抜き取り検査を実行しています。
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	社長 ⇒ 品質管理室 ⇒ 工場長 ⇒ 作業員(フィードバック)	