



The 40th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2015

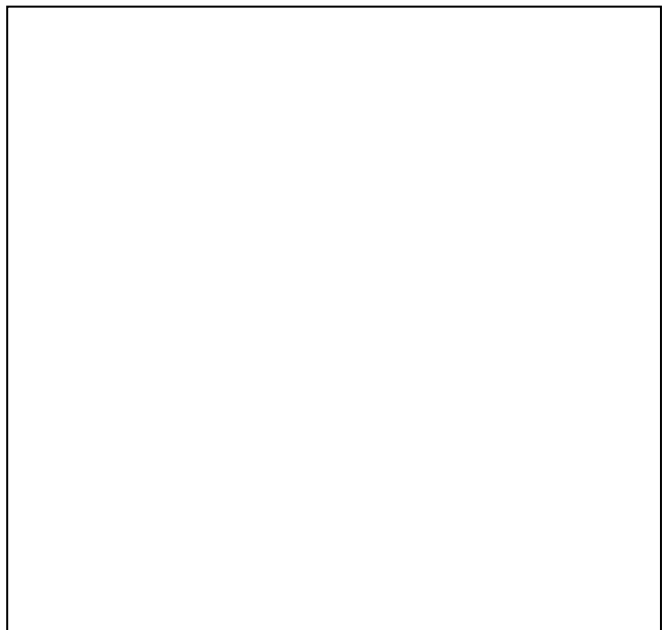


商談会シート(製品情報シート)

商品特性と取引条件

商品名	増毛のボイルだこ		
最もおいしい時期		賞味期限・消費期限	
主原料産地(漁獲場所)	北海道	JANコード	
内容量	230g	希望小売価格	
1ケースあたり入数		保存温度帯	冷凍
発注リードタイム		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)	
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)			
ターゲット	売り先	フードサービス	
利用シーン(利用方法・調理例等)	そのままお刺身としてお召し上がりいただけます。薄くスライスして、ご飯の上に乗せて海鮮丼としてお楽しみいただけます。サラダの具材、たこ焼きの具材としてもご利用いただけます。		
商品特徴	増毛のタコは寒冷な海で育ったため、身が引き締まっていて、ほのかな甘みがあるのが特徴です。そんな美味しい増毛の「たこ」を「はますい」独自の製法で丁寧に煮上げたのが「増毛ボイルだこ」です。塩のみで味つけしており、添加物を一切使用していません。たこ本来の旨味と歯ごたえをご堪能下さい。		

商品写真



出展企業紹介

出展企業名	はますい(株)		
年間売上高	18,000千円	従業員数	16名
代表者氏名	浜本 義夫		
メッセージ	弊社は、北海道の日本海で獲れる魚介類(たこ、蝦夷アワビ、甘エビ)などの地域素材を活用して様々な水産加工品を製造・販売している会社です。素材の鮮度と弊社独自の特許技術を用いたオリジナル商品は全国的にも高い評価を受けています。		
ホームページ	http://www.hamasui-y.com/		
会社所在地	〒077-0217 北海道増毛郡増毛町別荘417番地の1		
工場所在地	〒077-0217 北海道増毛郡増毛町別荘417番地の1		
担当者	浜本 義夫	E-mail	hamamoto-y@ivory.plala.or.jp
TEL	0164-53-9410	FAX	0164-53-9411

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

弊社では、水産加工場に直結した「-35℃急速冷凍結庫・保管庫」において、原料及び製品を急速冷凍することにより、長期間保存が可能で冷凍やけをしない水産加工品を提供することができます。また、平成25年度の食品衛生優良店舗として留萌振興局長から表彰を受けています。



増毛の海辺にある加工場の外観



獲れたてのタコを工場内にて茹でている様子



従業員一同真心を込めて作っています!!

品質管理情報

商品検査の有無	有 ・ 無 (「有」の場合⇒検査項目:)		
衛生管理への取組	製造工程の管理		
	従業員の管理		
	施設設備と管理		
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】			