



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	赤ほや塩から		
最もおいしい時期	5月上旬～9月下旬	賞味期限・消費期限	冷凍180日
主原料産地(漁獲場所)	オホーツク海域(北海道、ロシア)	JANコード	4560359330921
内容量	90gビン、200gパック(業務用)	希望小売価格	1000円(税別)
1ケースあたり入数	20個	保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
発注リードタイム	3日	販売エリアの制限	有・ <input type="checkbox"/> 無
最低ケース納品単位	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦×30mm 横×24mm 高さ×9mm (5kg)
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	
	30歳以上の男女		
利用シーン(利用方法・調理例等)	お酒のおつまみにはもちろんのこと、ご飯との相性も抜群!ほやが苦手という方でも食べやすいように開発しました。旨味や甘みが凝縮された「赤ほや」と、石巻の「伊達の旨塩」で海の旨味がぎゅっと詰まった一品です。 ※伊達の旨塩は、みやぎものづくり大賞特別賞受賞の塩です。		
商品特徴	ほやがあまり好きではない、そんな方々にもほやの魅力を知ってもらいたい、好きになってもらいたいという思いから約1年2ヶ月という歳月をかけて「できるだけ添加物を使わない!」という思いのもと、この商品を開発しました。赤ほや特有のコリコリとした食感をお楽しみください。		

### 商品写真



**伊達の旨塩使用**

## ほやっぴーの 赤ほや塩から

**赤ほや塩から** 要冷凍

※注意/ビンはワレモノです。取り扱いにはご注意ください。開封後はお早めにお召し上がりください。  
 名称/赤ほや塩から 原材料名/赤ほや(北海道産・ロシア産)、麦芽糖、食塩、みりん、清酒、酵母エキス、トレハロース、調味料(アミノ酸)  
 内容量/90g 賞味期限/別途記載  
 保存方法/冷凍(-18℃以下)  
 解凍後は冷蔵(10℃以下)で、5日以内にお食べください。

販売者/(株)三陸オーシャンKS ●その他の原材料名  
ビンガラス  
プラスチック  
フィルム  
 仙台市青葉区栗生3丁目17-1-105 TEL. 022-398-4205

4 560359 330921

出展企業紹介

出展企業名	㈱三陸オーシャン		
年間売上高	2,070万円(平成25年度)	従業員数	2名
代表者氏名	代表取締役 木村 達男		
メッセージ	三陸のほや加工品に特化した、ほや販売会社。商品開発は自社で行い、OEMで製造している		
ホームページ	<a href="http://www.sanriku-hoya.com/">http://www.sanriku-hoya.com/</a>		
会社所在地	〒989-3122 宮城県仙台市青葉区栗生3丁目17-1-105		
工場所在地	〒984-0015 委託先 ㈱海祥 様 宮城県仙台市若林区御町5丁目3-4		
担当者		E-mail	info@sanrikuocean.com
TEL	022-398-4205	FAX	022-398-4206

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

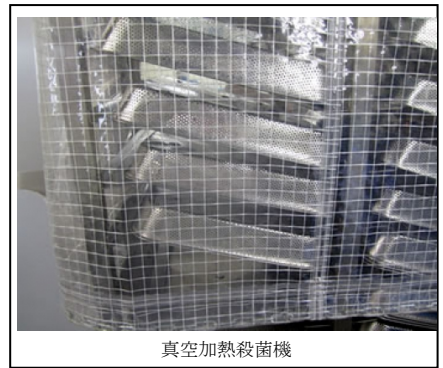
三陸のほやは、その7割が宮城県産であるが、生食文化であり国内の需要が進展していない。またその形状と鮮度の問題により、全国でも有数の嫌われる食材となっている。しかし、ほやは5つの味が揃っているといわれる稀な食材であり、栄養価も高く評価されている。弊社は、このほやを初心者用・中級者用等10種類以上の商品開発をし、ほやの新しいニーズを提供することによってファンの拡大にまい進している会社である。



サニタリールーム



内部



真空加熱殺菌機

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: 一般生菌検査)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	ほやの場合は鮮度が大事なので、鮮度管理は非常に神経をとがらせながら行っております。また、提携先工場にある真空殺菌蒸気釜の機械を使用したり、できるだけ自然の味が表現できるような工夫を行っています。
	従業員の管理	サニタリールームで生産室用靴に履き替え、体に付着したゴミの除去、マスク、手洗い、アルコール洗浄、抗菌手袋、エアシャワーで取りきれなかったものを完全に除去し、工場内へゴミを入れないよう徹底しています。
	施設設備と管理	真空加熱殺菌機を使用し安全性を高めた商品作りをしています。保存料・殺菌料を一切使用せずに微生物の繁殖を抑制する事ができ、殺菌時間が短いため風味・色などが損なわれにくく、製品の安定供給が可能です。
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	緊急時において関連する情報を、関係者に迅速に伝達する体制を整備しており、原因究明が迅速にできるよう、予め記録を管理しています。(※PL保険加入済)	