



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	ミツワゆずソース		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	365日
主原料産地(漁獲場所)	トマト、リンゴ、柚子果汁、たまねぎ	JANコード	4901694120103
内容量	420g	希望小売価格	485円(税別)
1ケースあたり入数	20本	保存温度帯	常温
発注リードタイム	営業日5日以内発送	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	10ケース	ケースサイズ(重量)	縦×265mm 横×320mm 高さ×200mm (9.7kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	(営業許可証)		
ターゲット	売り先	小売	
	老若男女を問わない		
利用シーン(利用方法・調理例等)	とんかつ、コロッケ、フライドチキン、魚のフライ、卵料理、生野菜、焼そば、豆腐、等 洋食、中華、和食にも		
商品特徴	ミツワお好みソースに高知県産柚子果汁をブレンド。濃厚で爽やかな風味。蜂蜜、藻塩使用してまろやかな味に。ノンオイル、カラメル色素不使用。		

### 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	サンフーズ(株)		
年間売上高	¥300,000,000	従業員数	25
代表者氏名	布崎正憲		
メッセージ	広島名物お好み焼に関わる全ての業務に携わっております。お好み焼のフードテーマパークとして全国的に有名な「お好み村」の全店舗で使用されているミツフお好みソース、激辛お好みソース、焼そばソース等ソース類各種、冷蔵・冷凍お好み焼の製造販売。現在海外14カ国に輸出しており、本社でお好み焼体験学習やお好み焼教室の実施しており、海外からの団体の参加者も年々増大しています。		
ホームページ	http://www.sunfoods.net		
会社所在地	〒734-0013 広島県広島市南区出島1丁目26番1号		
工場所在地	〒734-0013 広島市南区出島1丁目26番1号		
担当者	布崎正憲	E-mail	info@sunfoods.net
TEL	082-250-2511	FAX	082-250-2512

**製造工程(農林水産物の場合は、生産工程)等アピールポイント**

弊社のミツフ焼そばソースは国内大手コンビニの惣菜メニュー「焼そば」に仕様されており、その規定に従って場内の整備、品質管理を徹底しております。冷蔵・冷凍お好み焼「お好み村」は1枚1枚完全手焼きで本場広島の美味しさをそのままお楽しみ頂けます。



**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:菌数・粘土・可溶性固形分・PH他)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	原料仕入れからロットごとの製造実績、製品出荷まで全て記録しています。
	従業員の管理	外部品質管理、場内管理会社との契約で定期的に衛生講習を実施しています。
	施設設備と管理	外部管理会社により週に一度場内を視察し防虫防鼠を徹底して全て記録しています。
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	全ての製品は各ロットごとに管理され記録されており、万が一何か不都合なことが起きた場合はそのロットに付いて追跡調査することが可能です。製造責任者 ソース関連 大前昭宏 お好み焼関連 板垣利隆	