



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	冷凍お好み焼お好み村		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	6か月
主原料産地(漁獲場所)	うどん、キャベツ、鶏卵、もやし、天粕	JANコード	4901694110999
内容量	250g	希望小売価格	450円(税別)
1ケースあたり入数	40	保存温度帯	-18℃以下
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	5ケース	ケースサイズ(重量)	縦×410mm 横×580mm 高さ×210mm (15kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	(営業許可)		
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)	フィルムをカットしそのフィルムごと電子レンジで約4分加熱。昼食、夜食やちょっとしたスナックとしてお召し上がり下さい。		
商品特徴	1枚1枚手焼きしていますので本場広島の美味しさをそのまま召し上がれます。この商品は輸が用として肉類は入っていません。国内用には冷蔵・冷凍各製品をラインアップ。		

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	