



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	ドリップバッグコーヒー 各種		
最もおいしい時期	商品お届け後すぐ	賞味期限・消費期限	賞味期限 12~18か月
主原料産地(漁獲場所)		JANコード	パッケージに表示
内容量	8g	希望小売価格	—
1ケースあたり入数	500個	保存温度帯	通常
発注リードタイム	3週間	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	随時双方で相談	ケースサイズ(重量)	縦×510mm 横×380mm 高さ×265mm (7.5kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	ISO、		
ターゲット	売り先	その他(卸、小売り)	
	ホテル業界・サービス業界、一部雑貨、その他一般家庭		
利用シーン(利用方法・調理例等)	ホテルの宿泊室内、オフィスやご家庭での急な来客時など 多種多様。たくさん味の味の中から好みの品を見つけてください。		
商品特徴	カップにひっかけてお湯をそそぐだけで、いつでもどこでも簡単に美味しいコーヒーを淹れられます。一つ一つ窒素充填加工しているため、コーヒーが湿気ることなく焼き立ての香・味が維持できます。		

### 商品写真



品名:レギュラーコーヒー(粉)  
 原材料名:コーヒー豆  
 (生豆生産国名〇〇 ※商品の種類により異なる)  
 内容量:8g  
 挽き方:細挽き  
 賞味期限:別途記載  
 保存方法:高温多湿・直射日光をお避けください  
 製造者:株式会社 澤井珈琲  
 鳥取県境港市竹内団地278-6

**出展企業紹介**

出展企業名	(株)澤井珈琲		
年間売上高	18億円	従業員数	約100人
代表者氏名	代表取締役 澤井 幹雄		
メッセージ	創業以来、お砂糖を入れなくても飲める「マイルド」な味わいを大切にしており、「ごまかす」ことなくコーヒー豆本来の味・香りを引き出すコーヒーを日々追及しています。そうしてお客様へ「美味しい」と感動して頂けることこそ、弊社の喜びであり転起力の源です。笑顔と感動をテーマに一人一人のお客様を大切に、常にコーヒー・紅茶を通じて社会貢献や地域の発展に少しでも寄与できればと念じて居ります。		
ホームページ	http://www.sawaicoffee.co.jp		
会社所在地	〒684-0046 鳥取県境港市竹内団地278-6		
工場所在地	〒684-0046 鳥取県境港市竹内団地278-6		
担当者	中尾 優花	E-mail	info@sawaicoffee.co.jp
TEL	0859-47-5381	FAX	0859-47-5385

**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**

世界中の焙煎士に愛される世界最高水準の「プロバット焙煎機」でコーヒー生豆を焙煎し、焼き立ての豆をすぐに袋詰めしお客様のもとへお届け致します。また、窒素充填した個包装のドリップバッグ加工し、コーヒー本来の旨味・香りを新鮮なまま、弊社自慢のコーヒーとしてお届けしています。



プロバット焙煎機



袋詰め/X線検査



ドリップバッグ自動充填

**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: カップテスト、抜き取りチェック他)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	フローチャートに基づいた製造及び見直し(随時)
	従業員の管理	指導・教育、清掃管理の徹底(随時)、各自の体調管理チェック
	施設設備と管理	第二工場の設立・運営や、商品保管倉庫の拡張/各種機械・器具のメンテナンス(随時)
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	ISOの取得・運用にも伴い、製造～出荷までの製造・作業工程や出荷後までの見直しを随時図る。	