



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	グルテンフリーヌードル うどん(白米)		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	賞味期限12カ月
主原料産地(漁獲場所)	日本(岐阜県、愛知県)	JANコード	4972493857361
内容量	128g	希望小売価格	220円
1ケースあたり入数	24袋	保存温度帯	常温(冷暗所)
発注リードタイム	2日	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	4ケース	ケースサイズ(重量)	縦×260mm 横×430mm 高さ×80mm (3.3kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	ISO、		
ターゲット	売り先	フードサービス	
	小麦アレルギーの方、グルテンフリーダイエットに興味のある方、カロリー制限が必要な方。		
利用シーン(利用方法・調理例等)	上記のような方とご家族の方にラーメン、パスタ、サラダ等色々な麺料理をお楽しみ頂けます。		
商品特徴	小麦粉、小麦グルテン等の小麦由来の材料は一切不使用の米粉麺(グルテンフリー食品)。小麦の麺に比べカロリーは20%オフ、脂質、タンパク質は3分の1、身体(胃腸)に優しく、乾麺とは違いモチモチの生麺です。		

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	小林生麺(株)		
年間売上高	22600万円	従業員数	31人
代表者氏名	小林俊夫		
メッセージ	1947年創業の業務用生麺メーカーです。「岐阜から美味しさと元気を世界へ発信する。」をモットーに生中華麺、生パスタ等の生麺にこだわりを持ち、小麦アレルギーの方の為に「グルテン・フリー・ヌードル」、ダイエット食品として「ローカーブ・ヌードル」を製造しています。		
ホームページ	http://www.kobayashiseimen.jp/		
会社所在地	〒500-8172 岐阜県岐阜市白山町2丁目23番地の5		
工場所在地	〒500-8172 岐阜県岐阜市白山町2丁目23番地5		
担当者	長屋若雄	E-mail	info@kobayashiseimen.jp
TEL	058-262-9374	FAX	058-267-3268

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

ISO9001認証取得、規格を基に原材料の受け入れから配送までを管理し、安心、安全な麺の製造に努めています。特に「グルテン・フリー・ヌードル」は小麦の麺工場とは道路を隔てた別棟専用工場、専従社員により製造しています。



小麦工場とは道路を隔てた別棟の専用工場



グルテンフリーヌードルは専従社員で製造



ISO9001規格による管理体制

品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> ・ 無 (「有」の場合⇒検査項目:細菌検査、小麦含有検査)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	ISO9001規格により管理、原材料の受け入れから製造記録、清掃記録、保管記録、発送までをマニュアルに基づき管理製造しています。
	従業員の管理	ISO9001規格を基に衛生管理、衛生記録、教育を行っています。
	施設設備と管理	ISO9001規格を基に始業前の衛生管理から終業時までの設備衛生、設備管理を行っています。
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	ISO9001規格での危機管理体制マニュアルを設定、担当者 長屋若雄、連絡先 090-6088-5863、PL保険により、日本国内、アメリカ、ヨーロッパ、オーストラリアをカバーしています。	

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。