



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                 | 国産ごま七味  |            |                                   |
| 最もおいしい時期            | 通年  | 賞味期限・消費期限  | 製造より1年                            |
| 主原料産地(漁獲場所)         | 日本(兵庫県)他  | JANコード     | 4980717300074                     |
| 内容量                 | 10g   | 希望小売価格     | 378円                              |
| 1ケースあたり入数           | 100   | 保存温度帯      | 常温                                |
| 発注リードタイム            | 5~10日   | 販売エリアの制限   | 有 ・ 無                             |
| 最低ケース納品単位           | 1   | ケースサイズ(重量) | 縦×220mm 横×355mm 高さ×150mm (1.72kg) |
| 認証・認定機関の許認可(商品・工場等) | 有機JAS、ISO、  |            |                                   |
| ターゲット               | 売り先   | 小売         |                                   |
|                     | 成年男女  |            |                                   |
| 利用シーン(利用方法・調理例等)    | 和食のスパイス、ピザなどのイタリアンのスパイスに。                         |            |                                   |
| 商品特徴                | 国産原料のみを使用した七味唐辛子。胡麻の使用比率を多くすることで旨味と辛みのバランスを楽しめます。 |            |                                   |

### 商品写真



金ごま・唐辛子・山椒・陳皮・すじ青のり・黒ごま・アマランサス

**出展企業紹介**

|        |   |        |                  |
|--------|---|--------|------------------|
| 出展企業名  | 榊和田萬商店  |        |                  |
| 年間売上高  | 950,000,000円  | 従業員数   | 47人              |
| 代表者氏名  | 和田悦治  |        |                  |
| メッセージ  | 創業1883年。約50年前より「ごま」に特化。「ごま」のポテンシャルを最大限に生かした加工技術を構築。また、2012年にISO22000認証取得を機に、食の安全安心を追求する取り組みを行う。食品安全マネジメントシステムと職人的製造技術の融合を目指し、多角的に顧客支持を得られるような取り組みを行っています。 |        |                  |
| ホームページ | http://www.wadaman.com/   |        |                  |
| 会社所在地  | 〒530-0046 大阪府大阪市北区菅原町9-5  |        |                  |
| 工場所在地  | 〒581-0092 大阪府八尾市老原7-97  |        |                  |
| 担当者    | 久綱茂義  | E-mail | wada@wadaman.com |
| TEL    | 06-6364-4387  | FAX    | 06-6364-7380     |

**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**

未選別原料から自らの手で選別管理を行う。その中、一概に「胡麻」を色だけでくらず、ロット・産地の特徴を把握し継続的安定した品質を提供できるよう小ロット生産を行う。そのことにより胡麻のポテンシャルを最大限生かせる焙煎加工を行い、最終工程で金属探知器・色彩選別を取り入れ品質の安定化を図っています。

**品質管理情報**

|                        |   |   |  |
|------------------------|---|---|--|
| 商品検査の有無                | <input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無 （「有」の場合⇒検査項目：官能検査・微生物検査） |   |  |
| 衛生管理への取組               | 製造工程の管理   | 食品安全マニュアルのもと、各工程毎のハザード分析を行い、工程毎区分けされた管理方法をおこなひ、微生物増殖リスクやコンタミネーションリスクを軽減する管理を行っています。 |  |
|                        | 従業員の管理  | 衛生規範のもと、入室・手洗いなどを手順化し記録を行い、二次汚染の予防を徹底を図っています。                                       |  |
|                        | 施設設備と管理   | 清掃管理を細分化。その特性毎に清掃頻度を策定。想定される限りのリスクに対応した管理を行っています。                                   |  |
| 危機管理体制<br>【担当者・連絡先／記録】 | 食品安全チームリーダー→食品安全チーム各担当し指示→各スタッフへこの流れをマニュアル化し「緊急連絡網」として工場内部に掲示。                      |   |  |