



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	蟹しゅうまい		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	賞味期限366日
主原料産地(漁獲場所)	国産	JANコード	4938364300220
内容量	600g	希望小売価格	3000円
1ケースあたり入数	16袋	保存温度帯	-18℃以下
発注リードタイム	別途相談(参考:首都圏3日)	販売エリアの制限	有・ 無
最低ケース納品単位	5甲(複数商品合わせ可能)	ケースサイズ(重量)	縦×370mm 横×510mm 高さ×210mm (11kg)
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	
	お子様からお年寄りまで性別問わず		
利用シーン(利用方法・調理例等)	揚げ・蒸し・レンジ調理・焼・鍋可能		
商品特徴	日本海で漁獲され、紅ズワイガニ脚肉のほぐし身が入った生地を、細かく切ったシューマイの皮で一つ一つ包みました。山芋のふんわり感とくわいのシャキシャキ感が楽しめる一品です。		

商品写真



(冷凍食品)

名 称	冷凍かにしゅうまい
原 材 料 名	野菜(玉ねぎ、くわい)、魚肉(かに、たら)、つなぎ(でん粉、パン粉、マッシュポテト)、豚脂、油脂加工品、食塩、カンエキス、砂糖、山芋、皮(小麦粉、粉末状植物たん白、食塩)、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香料、(原材料の一部に乳、卵、大豆、ゼラチンを含む)
内 容 量	600g(30個入)
賞 味 期 限	表面上部に記載してあります
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください
使 用 方 法	冷凍のまま、約7分蒸してください。 又は、170℃の油で約4分揚げてください。
凍結前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してください
製 造 者	株式会社 越 河 鳥取県米子市旗ヶ路2035

商品及び原料原産地については、下記までお問い合わせください。
 電話番号 0859-35-5996 メールアドレス awabi@sanmedia.or.jp
 (受付時間9:00~17:00 土・日・祝日を除く)

栄養成分	
(1個平均重量20gあたり)	
エネルギー	34kcal
たんぱく質	1.5g
脂 質	1.1g
炭水化物	4.5g
ナトリウム	61.0mg
(食塩相当量)	0.2g

4 938364 300220

使用上の注意

※いったん解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがありますのでご注意ください。
 ※油を使用するときは、油がはねたりしますのでご注意ください。
 ※調理器具や火力の強さにより、調理時間が多少異なります。
 ※開封後はなるべく早くお召し上がりください。
 ※捨てるときには、お住まいの自治体の区分に従ってください。

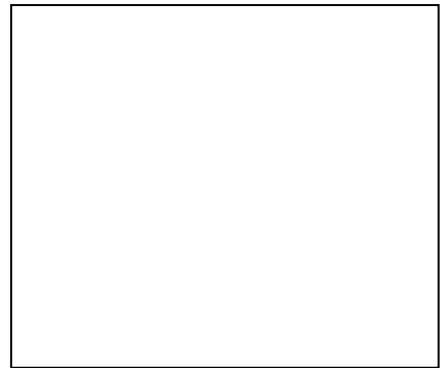
このシートは農林水産省 フード・コミュニケーション・プロジェクトにて展示会での商談に必要な商品・企業情報項目を抽出したシートです。
 フード・コミュニケーション・プロジェクトについては <http://www.food-communication-project.jp/intro/index.html> をご覧ください。

出展企業紹介

出展企業名	(株)越河		
年間売上高	22億	従業員数	45人
代表者氏名	越河貴文		
メッセージ	少数精鋭和をもって前進しよう、を社是とし、加工食品原料部、包装資材部、水産冷食部の3部門のコラボで、安心して安全な原料を、美味しくより安く提供出来る事の最大の強みを生かしたサービスをお客様へ提供する。		
ホームページ	http://www.k-chef.jp		
会社所在地	〒683-0845 鳥取県米子市旗ヶ崎2035		
工場所在地	〒683-0845 鳥取県米子市旗ヶ崎2021-8		
担当者	笹尾保	E-mail	sasao@k-chef.jp
TEL	0859-35-0533	FAX	0859-22-5352

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

昨年ISO22000を取得し、更なる安心安全をお届けする事をモットーに前進する。



品質管理情報

商品検査の有無	(有)・無 (「有」の場合⇒検査項目:金属探知機、細菌検査をアイテムロット毎に自社検品)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	ISO22000に則った工程管理を行い、品質に問題が生じた場合に早急な原因究明、改善が出来る体制を整えている。
	従業員の管理	衛生管理点検表による日々の体調管理をはじめ、衛生講習会を定期的に関くなどして従業員の認識向上を図っている。
	施設設備と管理	機器の保守点検、整備を実施している。
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	緊急時における社内の各担当の責任及び役割を定めている。また、迅速に対応するために定期的にシミュレーションを行っている。	