



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

<b>商品名</b>	素材自慢 奄美諸島の黒糖使用(抹茶オーレ・生姜ラテ・きなこ抹茶)		
<b>最もおいしい時期</b>	いつでも	<b>賞味期限・消費期限</b>	9ヶ月
<b>主原料産地(漁獲場所)</b>	日本	<b>JANコード</b>	4542320600028
<b>内容量</b>	12g×7袋	<b>希望小売価格</b>	500円(税別)
<b>1ケースあたり入数</b>	30個	<b>保存温度帯</b>	常温
<b>発注リードタイム</b>	1週間	<b>販売エリアの制限</b>	有 ・ 無
<b>最低ケース納品単位</b>	1ケース	<b>ケースサイズ(重量)</b>	
<b>認証・認定機関の許認可(商品・工場等)</b>			
<b>ターゲット</b>	<b>売り先</b>	商社・卸	
	若い世代～お年寄りまで飲める商品です。		
<b>利用シーン(利用方法・調理例等)</b>	個包装しているので、いつでも気軽に飲めます。		
<b>商品特徴</b>	抹茶オーレ・生姜ラテ・きなこ抹茶のそれぞれが飲めて、楽しめることです。		

### 商品写真



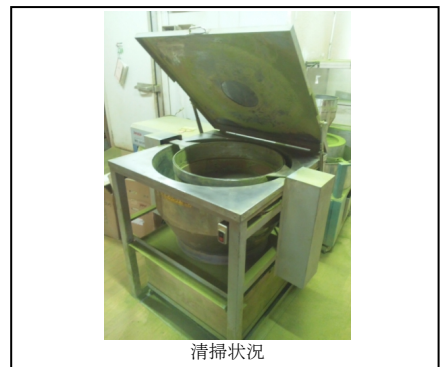
このシートは農林水産省 フード・コミュニケーション・プロジェクトにて展示会での商談に必要な商品・企業情報項目を抽出したシートです。フード・コミュニケーション・プロジェクトについては <http://www.food-communication-project.jp/intro/index.html> をご覧ください。

**出展企業紹介**

出展企業名	(有)藤二商会		
年間売上高	3億	従業員数	15人
代表者氏名	利田 帯造		
メッセージ	京都の宇治の間屋で、社長から社員・パート・アルバイトまでやる気にさせる会社です。		
ホームページ	http://fujini.com/		
会社所在地	〒615-8162 京都府京都市西京区榎原上の町5番地		
工場所在地	〒615-8162 京都市西京区榎原上の町5番地		
担当者		E-mail	kaka2525@biglobe.ne.jp
TEL	075-381-3338	FAX	075-391-6931

**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**

弊社は受注生産が主なので、注文を頂いてから商品作りをしますので、常に鮮度のいい商品作りをしています。



**品質管理情報**

商品検査の有無	(有)・無 (「有」の場合⇒検査項目: )	
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造するにあたり、出荷したら、記録ノート、配合ノートをとっています。
	従業員の管理	工場での仕事は全員、作業服で統一し、服から異物が出ない作業服を着用しています。
	施設設備と管理	整理整頓、5s活動しています。
危機管理体制 【担当者・連絡先／記録】	弊社は以前は危機管理体制は正直していませんでしたが、これをやる事で誰が何を発送したかわかるようになりました。担当者関・吉岡 連絡先075-381-3338 記録係吉岡・利田	