



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	まっことうまい焼き玉葱ドレッシングちや		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	270日
主原料産地(漁獲場所)	高知	JANコード	4571367400667
内容量	300ml	希望小売価格	450円
1ケースあたり入数	40本	保存温度帯	常温
発注リードタイム	7日	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	40本	ケースサイズ(重量)	縦×350mm 横×285mm 高さ×370mm (13kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)			
ターゲット	売り先	小売	
		30代~60代の主婦	
利用シーン(利用方法・調理例等)	生野菜・温野菜全般、カルパッチョ全般、ハンバーグソース、白身魚料理		
商品特徴	じっくりオープンで焼き、玉葱の持つ香ばしさと香、コクのある味を最大限に引き出したドレッシングです。柑橘系大国の高知の直七を使用して、すっきりとしたプロのcockが作るドレッシングです。		

商品写真



名 称	分離液状ドレッシング
原材料名	玉葱、キャノーラ油、薄口醤油(大豆・小麦を含む)、米酢、かんきつ類直七果汁、きび砂糖、米味噌、ごま
内 容 量	300ml

出展企業紹介

出展企業名	(株)グラッツェミール		
年間売上高	1億円	従業員数	11名
代表者氏名	森澤 錠二		
メッセージ	高知市内において、レストランを2店舗経営し、その他惣菜事業部としてお弁当の販売を行い、外販事業部としてドレッシングやパスタソースの販売を行っております。		
ホームページ	http://www.graziemille.info		
会社所在地	〒781-0245 高知県高知市長浜蒔絵台2丁目5-5		
工場所在地	〒780-0026 高知県高知市秦南町1丁目5-54		
担当者	川原 愛翔	E-mail	a.kawahara@graziemille.co.jp
TEL	088-854-8399	FAX	088-855-3630

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

フレッシュ感にこだわって、製造ラインを凝縮し調合から充填まで短時間で行え、できるだけ手作業を残しつつ、重要な管理工程には最新の設備を導入し、野菜の美味しさや安全・安定を追求した商品を作っています。



外観



内部



清掃状況

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: 一般生菌、大腸菌、酵母、乳酸菌)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	HACCP手法に基づき、気概要因を分析しCCPに対して管理値を設定し現場作業員及び管理者が一丸となって製造を行っております。
	従業員の管理	チェック表に基づいた従業員の健康管理を徹底し、定期的な衛生教育、日々の衛生指導をチェック表に基づいて行っております。
	施設設備と管理	ドレッシング専用エリアを設定し、ドレッシング専用の設備を導入しています。
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	危機管理体制 担当者: 竹村 好正	