



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	白玉パールベジミックス		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	90日
主原料産地(漁獲場所)	日本	JANコード	4902658102050
内容量	1kg	希望小売価格	
1ケースあたり入数	10個	保存温度帯	常温
発注リードタイム	1週間	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	5ケース	ケースサイズ(重量)	縦×300mm 横×370mm 高さ×210mm (16kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)			
ターゲット	売り先	ホテル・宴会・レジャー	
	健康を気遣うすべての年齢層。新しい食材に関心のあるプロの料理人。		
利用シーン(利用方法・調理例等)	ホテル、レストランのバイキング、デザートなど。		
商品特徴	ぷにぷにした食感の白い小粒のこんにやくと小さなパール状のカラフルこんにやくを品の良い甘さのシロップに漬けました。		

商品写真



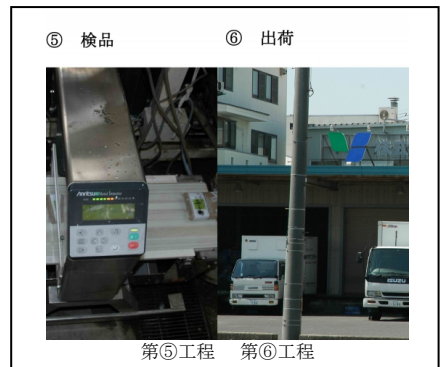
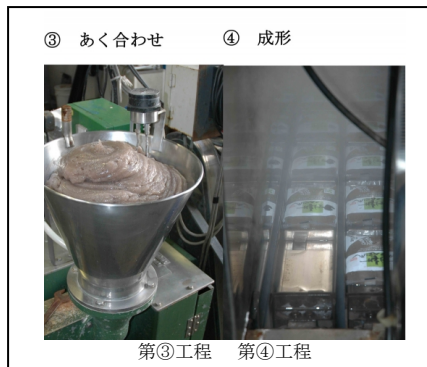
業務用 白玉パールベジ ミックス シラップ漬け 1kg		そのまま冷やしてお召しあがりください
名称	こんにやくシラップ漬け	
原材料名	砂糖、こんにやく粉(国産)、リキュール、にんじん粉末、かぼちゃ粉末、サゴヤシでんぷん、加工でんぷん、酸味料、香料(りんごを含む)、水酸化カルシウム	
内容量	1kg(固形量)	
賞味期限	14.02.28	
保存方法	直射日光を避け、冷蔵所で保存して下さい。	
製造者	〒702-8002 岡山市中区榮野 709-8 株式会社 みゆきやフジモト	
黒い斑点はこんにやく芋の皮です。異物ではありません。		

出展企業紹介

出展企業名	(株)みゆきやフジモト		
年間売上高		従業員数	18人
代表者氏名	代表取締役 藤本 博雄		
メッセージ	創業61年のこんにやく専門メーカーです。原料や製法を吟味しつつ、こんにやくの新しい可能性を追求し、幅広く時代に対応したユニークで美味しいこんにやく製品をご提供いたします。		
ホームページ	http://miyukiya.jp		
会社所在地	〒702-8002 岡山県岡山市中区桑野709-8		
工場所在地	〒702-8002 岡山県岡山市中区桑野709-8		
担当者	藤本 恵子	E-mail	k.fujimoto@miyukiya.jp
TEL	086-276-1176	FAX	086-276-4722

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

- ①産地より原料到着→洗浄後1年分冷凍保存
- ②当日分のりかき
- ③あく合わせ
- ④成形
- ⑤検品
- ⑥出荷



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	専門の業者の定期的なチェックを受けている。
	従業員の管理	各部署のリーダーを中心に衛生管理向上に力を入れている。
	施設設備と管理	機械メーカー、設備の専門メーカーのチェックを受けている。
危機管理体制 【担当者・連絡先／記録】	藤本 博雄岡山市中区桑野709-8TEL086-276-1176	