



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	天然醸造 日本国産		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	国内 6か月 海外 1年
主原料産地(漁獲場所)	米 日本 大豆 日本	JANコード	4978045600317
内容量	500g	希望小売価格	715円 国内
1ケースあたり入数	6個	保存温度帯	5℃ 海外
発注リードタイム	2週間	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	30ケース	ケースサイズ(重量)	縦×330mm 横×230mm 高さ×100mm (3.7kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)			
ターゲット	売り先	商社・卸	
	海外のディストリビューター様をお願いします。 国内は商社・卸し様を中心に、小売り様、メーカー様にも対応します。		
利用シーン(利用方法・調理例等)	味噌汁、野菜ディッピング、醤油の代わりに調味料として。		
商品特徴	本商品は国内産100%の大豆・米・塩の中でも厳選された原料を使用し日本古来から伝わる職人の技と製法に基づき仕込まれ、美しい信州の自然の中で1年間じっくりと自然に醸造熟成された、天然醸造品です。光沢ある赤色と味噌本来の奥深い豊潤な香味が生きており、香りと風味と旨味を楽しんでいただけます。 食品添加物は使用せず、加熱殺菌もしていない生みそです。		

商品写真



出展企業紹介

出展企業名	㈱マルモ青木味噌醤油醸造場		
年間売上高	100'000'000円	従業員数	33名
代表者氏名	青木 幸彦		
メッセージ	「醸造は芸術なり」の精神をモットーに、原料、生味噌、天然醸造、衛生に力点を置き、味噌本来の美味しさと機能性にこだわった味噌造りをして参った真面目な会社です。		
ホームページ	http://www.aokimiso.co.jp/		
会社所在地	〒381-0023 長野県長野市風間下河原2180-1		
工場所在地	〒381-0023 長野県長野市風間下河原2180-1		
担当者	青木 啓吉	E-mail	info@aokimiso.co.jp
TEL	026-221-3868	FAX	026-221-3656

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

5年前に包装棟を増築し、製品の流れをワンウェイにすることで交差汚染を防いでいる。またサニタリーエリアでのエアershowerとローラーがけで異物の持ち込みを防止しています。更に全てのラインに金属検出器を設置し、全ての商品について最終確認を目視検査で行っています。



外観-天然蔵



内部-調整



製麹

品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 （「有」の場合⇒検査項目：Y値 官能検査）	
衛生管理への取組	製造工程の管理	各作業での機器の点検や清掃状況を毎日の日報で確認する体制となっている。また、月1回の5Sパトロールで工場内のチェックと改善を実施している。
	従業員の管理	全従業員に対し、週1回の5S会議で社内のマニュアルや他社の5S活動等の読み合わせを実施することで5S教育を徹底している。
	施設設備と管理	各施設担当者による定期的な清掃と点検を実施し、月1回のパトロールで状況を確認する体制となっている。
危機管理体制 【担当者・連絡先／記録】	担当者：鈴木 晴紀 連絡先：026-221-3868 製造日報 事業総合賠償責任保険生産物品質保険加入 ①商品の賞味期限が分かれば使用した原材料の入庫日までトレースできる体制となっている。②異物発見時の対処方法マニュアルの制定と上長への報告の徹底をしている。	