



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	半熟チーズケーキおなべちゃん		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	冷凍90日 解凍後冷蔵5日
主原料産地(漁獲場所)	北海道、フランス	JANコード	4938396001829
内容量	150g	希望小売価格	
1ケースあたり入数	72	保存温度帯	-18℃以下
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	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦×380mm 横×510mm 高さ×380mm (11.7kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	HACCP、		
ターゲット	売り先	小売	
	子どもからお年寄りまで男女、年齢問いません。		
利用シーン(利用方法・調理例等)	冷たく、レンジで温めて、二つの味が楽しめます。		
商品特徴	二種類のクリームチーズをブレンドし、ふんわりとろける半熟チーズケーキに焼き上げました。冷たくとろ〜り、電子レンジでチンして熱々のチーズケーキをホカ〜り。冷たく、温かく二つの食感が楽しめます。		

### 商品写真



**出展企業紹介**

出展企業名	(有)沢菊		
年間売上高	25000万円	従業員数	30名
代表者氏名	宮澤 陽一		
メッセージ	創業80余年、お菓子はコミュニケーションをテーマに独自性と夢のあるお菓子作りを心掛けてきました。お菓子一つひとつに物語を吹き込ことで皆様に新たな出会いと楽しみを提供できる菓子店を目指しています。		
ホームページ	<a href="http://www.sawagiku.jp">http://www.sawagiku.jp</a>		
会社所在地	〒028-0065 岩手県久慈市十八日町2-1		
工場所在地	〒028-0065 岩手県久慈市十八日町2-1		
担当者	宮澤	E-mail	info@sawagiku.jp
TEL	0194-55-2206	FAX	0194-55-2200

**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**

弊社工場は、平成8年度「食品衛生優良施設 厚生大臣表彰」受賞施設です。



**品質管理情報**

商品検査の有無	(有)・無 (「有」の場合⇒検査項目:一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	原料受入、冷蔵保管、加工、重量確認、箱詰、冷凍、出荷ライン
	従業員の管理	手洗い、衛生教育、講習会の受講、健康状態
	施設設備と管理	常に清掃、不必要な物品はないか
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	PL保険加入担当者 宮澤陽一 連絡先0194-55-2206	