



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	冷凍十割そば		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	冷凍1年
主原料産地(漁獲場所)	中国	JANコード	4963204825205
内容量	160g×5	希望小売価格	972円
1ケースあたり入数	8PC(40食)	保存温度帯	-18℃
発注リードタイム	3日	販売エリアの制限	有・
最低ケース納品単位	20CTN	ケースサイズ(重量)	縦×400mm 横×340mm 高さ×175mm (6.9kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)			
ターゲット	売り先	フードサービス	
	男女を問わず、すべての年齢層のお客様にお召し上がり頂けます。		
利用シーン(利用方法・調理例等)	十割そばを製造後、茹で、瞬間冷凍をしておりますので、通年、薫り高い十割そばの風味をお楽しみ頂けます。暖かいそばで召し上がると更に薫りが引き立ちます。また、低GI値食品でもあるので健康志向の方にも最適です。薫り高いそばをぜひ！		
商品特徴	グルテンフリー商品ですので健康志向の方にお勧めです。十割そばはえぐみがあり、切れやすく扱いにくいという性質がありますが、弊社製品はその問題点を全て克服した製品です。調理時間の改善も著しく、通常の乾燥そばの調理時間は約5～6分ですが、本製品は冷凍状態のまま沸騰したお湯に入れてほぐれると完成、時間にして約5～10秒となっており、効率的なオペレーションの時間短縮が可能です。冷凍1年保管可能です。		

商品写真



品名	冷凍ゆで生十割そば		
賞味期限	2015.12.24	内容量	160g×40食
保存方法	要冷凍(-18℃以下で保存)		
販売者	神戸瑞穂本舗株式会社KMT 〒651-2111 兵庫県神戸市西区池上1-14-8-2F TEL:0120-89-8877		

- 【お召し上がり方】 ※一度解凍したものを再冷凍しないで下さい。品質が変わる事があります。
- ① 鍋にたっぷりの湯(約1.5リットル)を沸かします。
 - ② 凍ったまま本製品を鍋に入れて約5～10秒ボイルしてください。柔らかい食感がお好みの方は長めにボイルしてください。
 - ③ 冷水でヌメリを取り、麺をしめてからお召し上がりください。
 - ④ 温麺で召し上がる場合は麺の水分をよく切って容器に移し、お好みのつゆでお召し上がりください。


出展企業紹介

出展企業名	神戸瑞穂本舗(株)		
年間売上高	500,000,000円	従業員数	11名
代表者氏名	秋山智昭		
メッセージ	長年の研究開発の末、価格競争に左右されないオンリーワン製品の開発及び量産化に成功し、もっちもちの生パスタは日本はもとより、既に北米・豪州・東南アジア・近隣アジア諸国へ販売しており、今後はイスラム圏・EUへと販売拡大を考えております。		
ホームページ	http://www.kobe-mizho.co.jp		
会社所在地	〒651-2111 兵庫県神戸市西区池上1丁目14-8 2F		
工場所在地	〒651-2132 兵庫県神戸市西区森友1丁目120-1		
担当者	玉城 勇次	E-mail	info@kobe-mizho.co.jp
TEL	078-978-1137	FAX	078-978-1139


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

《製造工程》


【調合】→【ふるい】→【計量・袋詰め】→【製造工場へ搬入】→【調合】→【原料ミキシング】→【ミキシング】→【脱気】→【複合】→【圧延】→【切り出し】→【ボイル】→【計量】→【金属探知】→【冷凍】→【袋詰め】→【保管】→【出荷】



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"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無 (「有」の場合⇒検査項目: 一般菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	品質管理責任者を置き、製造日報、機械の誤差チェックを毎日行っております。
	従業員の管理	定期的な健康診断、各部署に責任者を設け、食品を扱う者としてのモラル向上に努めています。
	施設設備と管理	機械の定期的なメンテナンスと共に、機械メーカーからのサポート体制を整えています。
危機管理体制 【担当者・連絡先／記録】	担当: 玉城 勇次 連絡先: 078-927-0510	