



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	三州梅酒10		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	なし
主原料産地(漁獲場所)	青梅(奈良県)	JANコード	4938209300507
内容量	720ml	希望小売価格	1660円
1ケースあたり入数	12本	保存温度帯	常温(開戦後は冷蔵)
発注リードタイム	応相談	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位		ケースサイズ(重量)	縦×260mm 横×340mm 高さ×310mm (14.9kg)
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	
	物志向、健康志向の個人のお客様から一流料理店まで幅広くご支持いただいております。マクロビオティックを実践しているお客様にもお飲みいただけます。		
利用シーン(利用方法・調理例等)	よく冷やしてストレート、ロックにして食前酒として。またはお水や炭酸水で割り食中酒としても。まろやかでありながら後味のキレが良いので、最後までおいしくお飲みいただけます。こうじのチカラで“お米”から自然な甘さを引き出した梅酒は、和食はもちろん、チーズ等ともよく合います。		
商品特徴	当社こだわりの純米みりんに漬けこんだ《砂糖無添加》二段仕込み梅酒です。長期熟成により爽やかな梅の風味と自然な甘さが融けあい、芳醇でまろやかな味わいに仕上がりました。砂糖の甘さにはない、キレの良い甘さがお料理をより一層引き立てます。みりん一筋の蔵自慢の「和のリキュール」です。		

商品写真



青梅、もち米、米こうじ、本格焼酎(米)

出展企業紹介

出展企業名	三州三河みりん(榑角谷文治郎商店)		
年間売上高		従業員数	
代表者氏名	角谷 利夫		
メッセージ	500年前に甘い酒として醸造され飲み親しまれてきたみりん。明治43年(1910年)創業以来みりんの本場三河で「米一升・みりん一升」の醸造法を受け継ぎ100余年。もち米のおいしさを醸造という伝統的な技のみで引き出した本格みりんを造り続けています。三河の恵まれた風土のもと、国内の厳選した原材料を用い、自然に任せて熟成される味わいを大事にしています。今後とも安心・安全な本物のみりん造りを続けていきます。		
ホームページ	http://www.mikawamirin.com/		
会社所在地	〒447-0843 愛知県碧南市西浜町6-3		
工場所在地	〒447-0843 愛知県碧南市西浜町6-3		
担当者	角谷 文子	E-mail	sumiya@mikawamirin.com
TEL	0566-41-0748	FAX	0566-42-3931

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

弊社では、原材料である米を国内指定産地から玄米の状態を取り寄せ、自社工場で精米するところからみりに加工しびん詰め・出荷まで一貫して製造を行っております。
 みりんの原材料である本格焼酎も自社にて行います。
 愛知県・三河の恵まれた風土のもと、四季の移り変わりの中でお米のおいしさを醸造という技のみで引き出したみりんは、上品な甘さと自然なコクが豊かに含まれています。



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	作業記録の作成・保管を徹底して行っています。
	従業員の管理	定期的に外部講師を招き、勉強会を実施しています。
	施設設備と管理	清掃作業の記録と保管を徹底して行っています。
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	危機管理担当:角谷利夫。迅速に関係者へ伝達する体制を整備。クレーム発生時の対応マニュアルを作成し、緊急時に備えています。	