



The 40th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2015

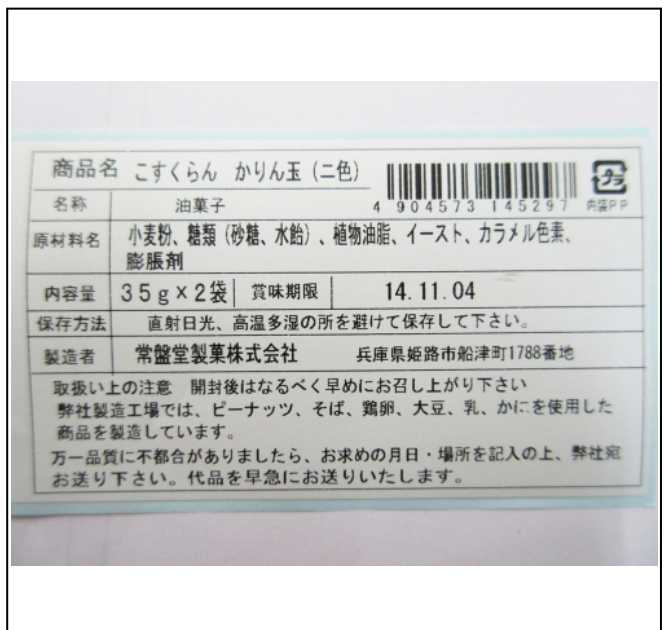


商談会シート(製品情報シート)

商品特性と取引条件

商品名	こすくらん かりん玉		
最もおいしい時期		賞味期限・消費期限	
主原料産地(漁獲場所)		JANコード	
内容量		希望小売価格	
1ケースあたり入数		保存温度帯	
発注リードタイム		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)	
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)			
ターゲット	売り先		
利用シーン(利用方法・調理例等)			
商品特徴	昔ながらのこすくらん製法(型こね製法)ゆえに出来る食感でソフトな口当たりとサクサクした噛み心地があり小粒で食べやすいお菓子です。		

商品写真

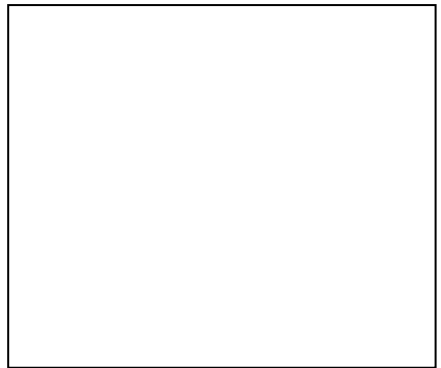


出展企業紹介

出展企業名	常盤堂製菓(株)		
年間売上高	10億円	従業員数	80名
代表者氏名	天野 治		
メッセージ	「ええもん」をつくり続けることで食の文化を創造し、社会に貢献する。を经营理念とし常にお客様の幸せを追求しております。		
ホームページ	http://www.tokiwa-do.co.jp		
会社所在地	〒679-2101 兵庫県姫路市船津町1788		
工場所在地	〒679-2101 兵庫県姫路市船津町1788		
担当者	川久保 卓	E-mail	karinto@tokiwa-do.co.jp
TEL	079-232-0682	FAX	079-232-5835

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

大ロット少品種及び小ロット多品種に即時対応出切るライン設備を導入しております。包装についても機械包装を軸に別途手詰めによる作業も充実しており付加価値のある商品を供給しております。



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:AV POV)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	工程表に基づき各工程毎に原材料、設備、備品、清掃等の基準を設けて管理し基準外に対するの対応方法も取り決めている。
	従業員の管理	出社時に体温確認、家族を含む健康チェック、作業場入室時の服装マスク爪体調のチェックを実施、同時にローラーチェックを行い作業着は定期的にクリーニングにおいて一括管理。
	施設設備と管理	各区画、各部署毎に詳細に清掃マニュアルを作成し清掃を実施。毎日の水質検査及び毎週排水設備の清掃実施そして第三者業者による防虫対策を実施。
危機管理体制 【担当者・連絡先／記録】	突発事故発生時の対応組織、並びに自衛消防隊組織を結成し部外者侵入対策として監視カメラを設置した上で部外者の入室禁止、作業内私物持込禁止を徹底し警備会社にセキュリティを依頼しております。	