



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	一筋縄 生そうめん		
最もおいしい時期	季節問わず	賞味期限・消費期限	常温90日
主原料産地(漁獲場所)	小麦 オーストラリア	JANコード	4582238532356
内容量	180g	希望小売価格	500円
1ケースあたり入数	20袋	保存温度帯	常温
発注リードタイム	4日	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	5ケース	ケースサイズ(重量)	縦×280mm 横×248mm 高さ×90mm (3.9kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)			
ターゲット	売り先	その他(一般消費者、海外)	
	食材へのこだわりのある方、プロの料理人、主婦、年輩者		
利用シーン(利用方法・調理例等)	冷やし素麺、温かい出汁に入れていただいでにゅう麺、また、お味噌汁の具材にもよく合います。		
商品特徴	本来、素麺をのぼす工程で油を使用しますが、弊社では全く油を使用せず、和菓子にも使われる薄力粉と吉野葛を使った独自製法で自社生産を行っています。モチモチ食感とのどごしに自信があり、ハラル認証取得済みでヘルシーで安全・安心な食にこだわっています。		

商品写真

--	--

出展企業紹介

出展企業名	㈱三輪山勝製麺		
年間売上高	2億5000万円	従業員数	20名(パートタイマー含む)
代表者氏名	山下勝山		
メッセージ	大和の国は、三輪の里で創業200年山下家の6代目創作手延べ師「山下勝山」が麺作り一筋30年の集大成として、弊社ノンオイル麺「一筋縄」を作り上げました。麺を通じて満足を提供するを理念に、厳選した小麦のモチモチ食感、吉野葛を使ったのどごし、安心・安全にこだわった一筋縄、是非、ご賞味ください。		
ホームページ	http://www.miwayamakatsu.asia/		
会社所在地	〒633-0011 奈良県桜井市黒崎702		
工場所在地	〒633-0122 奈良県桜井市出雲1217		
担当者	山下勝山	E-mail	teramoto@miwayamakatsu.jp
TEL	0744-44-2533	FAX	0744-42-5740

製造工程(農林水産物の場合は、生産工程)等アピールポイント

素麺は本来、低温で自然乾燥が基本ですが、現代は空気の汚染がどうしても懸念されるなか、絶対に美味しいものを作りたいという、思いを叶えるために室内に独自の空調装置を作り、1年中、真冬の三輪を再現できる工場を実現しました。

品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 有 ・ <input type="radio"/> 無 (「有」の場合⇒検査項目:細菌検査、検食)		
衛生管理への取組	製造工程の管理		
	従業員の管理		
	施設設備と管理		
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】			