

展示会・商談会シート(輸出版)



商品特性と取引条件

| | | | | | |
|-------------------------|--|-------|---|----------------------|--------------|
| 商品名 | 帆立の潮煮 | | | | |
| JANコード (13桁もしくは8桁) | 4957610300982 | パッケージ | 材質 | PE,PA | |
| 消費期限 | 冷凍1年(解凍後40日) | | サイズ/重量 | 縦(号) × 横(号) × 高さ(号) | 内容量 |
| 最低ケース納品単位 | 40入 | ケース | 材質 | DB | 入数 |
| 発注リードタイム | 別途ご商談の上 | | サイズ/重量 | 縦(号) × 横(号) × 高さ(号) | 重量 |
| 保存温度帯 | <input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 (-18℃以下) | 参考価格 | <input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF | 価格有効期限 日本国内での販売価格 | *他取引条件により異なる |
| 認証・認定機関の許認可 (商品・工場等) | 大日本水産会HACCP、ベトナム向け輸出水産食品登録施設 | | | | |

| 原材料及び添加物 | 原産地 | 栄養成分 | 成分量 (××当り・××カロリー) |
|---|------|---|-------------------|
| はたて | 宮城県産 | エネルギー | 101cal |
| | | タンパク質 | 19.2g |
| | | 脂質 | 1.0g |
| | | 炭水化物 | 3.9g |
| | | ナトリウム | 310mg |
| | | 水分 | 75g |
| | | 食塩相当量 | 0.8g |
| 商品特徴 | | 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | |
| 味付けは一切せず、帆立の旨味エキスだけで煮込みました。帆立本来の凝縮された旨味を味わえる逸品です。 | | 開封後そのままお召し上がりいただけます。また、帆立のエキスを使って帆立の炊き込みご飯や帆立鍋、お子様にも人気のグラタンなどでもおいしく召し上がれます。 | |

商品写真





はたての潮煮

| | |
|----------|-----------------------------|
| 名 称 | 魚介加工品 |
| 原材料名 | 帆立貝(宮城県産) |
| 内 容 量 | 150g(3粒入) |
| 賞味期限 | |
| 保存方法 | -18℃以下で保存して下さい。 |
| 凍結耐性 | 加熱してあります。 |
| 加熱調理の必要性 | 解凍後、そのままお召し上がりいただけます。 |
| 加工者 | 東永海産株式会社 宮城県石巻市塩田町2-5-73 |

・使用方法
解凍後はお早めにお召し下さい。
そのままお湯みとして、混ぜご飯の元、パスタの元としてお召し上がりいただけます。



アレルギー表示(特定原材料)

■ 出展企業紹介

| | | | |
|--------|---|-----------------|---|
| 出展企業名 | 末永海産株式会社 | | |
| 年間売上高 | 6億5千万 | 従業員数 | 45名 |
| 代表者氏名 | 代表取締役社長 末永 寛太 | |  |
| メッセージ | 先祖代々一族の多くが、三陸の海で養殖業を生業として生きてきました。冷たい海で働く漁師の思いをそのまま味に託し、多くの皆様に味わって頂きたく、何も足さず、何も引くことなく、三陸の素材をそのまま食卓にお届けします。 | | |
| ホームページ | http://www.suenaga.co.jp | | |
| 会社所在地 | 〒986-2114 | 宮城県石巻市塩富町2-5-73 | |
| 工場所在地 | 〒同上 | 同上 | |
| 担当者 | 末永康也 | E-mail | kova@suenaga.co.jp |
| TEL | 0225-24-1519 | FAX | 0225-24-1547 |

■ 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

特大の宮城県産ほたての本来の旨さだけを閉じ込めました。



アピール点
生産から加工処理、販売まで一元管理を可能にした**6次産業化を目指したシステム**です。
水揚げ直後の鮮度・味を保つため、**水揚げ日のその日に加工処理・冷凍保管**します。

写真



① 自社工場ですき身処理



② 鮮度を保つため、深絞り真空パック包装



③ 新方式レトルト釜を採用

■ 品質管理情報

| | | | | | |
|----------|----------------------------------|--|-------|-----|--------------|
| 商品検査の有無 | 毎月、食品微生物センターへ検査依頼（一般生菌・大腸菌群・大腸菌） | | | | |
| 衛生管理への取組 | 製造工程の管理 | 安全で殺菌性の高いオゾンナノバブルにより清浄な水を常に使用。X線検査を使用しての異物探知、各工程終了ごとに設備の清掃。 | | | |
| | 従業員の管理 | 全従業員に毎月1回の衛生研修を実施。毎日3回の作業服のローラー掛け。長靴の塩素殺菌を実施。衛生管理の従業員を専任。 | | | |
| | 施設設備と管理 | 毎日始業1時間前に工場内清掃。その後不備、衛生点検。また、工場内は手のアルコール除菌、エアシャワーを行わいと入れない作りになっています。 | | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者 | 末永 寛太 | 連絡先 | 0225-24-1519 |
| | 記録 | 商品仕様書有・PL保険加入済み | | | |