

展示会・商談会シート(輸出版)



商品特性と取引条件

商品名	牡蠣の潮煮			
JANコード (13桁もしくは8桁)	4957610185701	パッケージ	材質	PE,PP PET,PE
消費期限	冷凍1年		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 内容量 20.7 16.7 2.0 170g
最低ケース納品単位	40入	ケース	材質	DB 入数 40.0
発注リードタイム	別途ご商談の上		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量 44.5 36.0 10.5 8kg
保存温度帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF * 他取引条件により異なる	価格有効期限 日本国内での販売価格
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			

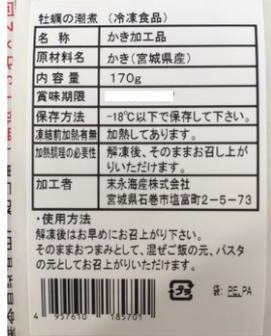
原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (××当り・××カロリー)
かき	宮城県産	エネルギー	109cal
		タンパク質	14g
		脂質	3.9g
		炭水化物	4.5g
		ナトリウム	330mg
		水分	76.6g
		食塩相当量	0.8g
商品特徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
味付けは一切せず、牡蠣の旨味エキスだけで煮込みました。牡蠣本来の凝縮された旨味を味わえる逸品です。		開封後そのままお召し上がりいただけます。また、牡蠣のエキスを使って牡蠣の炊き込みご飯や、スープ、パスタなどでもおいしく召し上がれます。	

商品写真







■ 出展企業紹介

出展企業名	すえながかいさんかぶしきがいしゃ 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	だいはりょうとりしまりやくしやちよう すえなが かんた 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い、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	すえながこうや 末永康也	E-mail	koya@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

添加物は一切使用せず、牡蠣から出てくる旨味エキスを閉じ込めました。

自社工場で剥き身処理
Or
宮城県漁協での入札仕入れ

➡

即日で鮮度・生の牡蠣味を閉じ込めるため、**深絞り真空パック包装**

➡

即日で、**新方式レトルト釜**にて圧力・加熱処理

➡

即日で、鮮度を保つために**CAS冷凍後、-25℃以下の冷凍庫で年中安定的に保管**

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。

圧力・加熱処理により、牡蠣から旨味エキスが出てくる

出荷

写真



①自社工場で直ぐに剥き身処理



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	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 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。毎日三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おります。			
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			