

# 展示会・商談会シート(輸出版)



## 商品特性と取引条件

商品名	和ごころ 赤魚粕漬						
JANコード (13桁もしくは8桁)	4 981902 309780	パッケージ	材質	袋:PE・PA トレー:PS 表ラベル:PP 裏ラベル:紙			内容量
消費期限	冷凍60日 解凍後5日		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	15.5	24.0	1.5
最低ケース納品単位	50P (10P入/5合)	ケース	材質	箱:発砲スチロール ラベル:紙	入数	10P入	
発注リードタイム	7日 (国内倉庫入庫)		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	35.8	43.0	57.5
保存温度帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 ( -18℃以下で保存 )	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価格有効期限			
			*他取引条件により異なる			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)							

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (××当り・××カロリー)
赤魚	米国産		
酒粕(米、米麹、醸造アルコール、水、乳酸、酵母)	日本		
本みりん(もち米、米、米麹、醸造アルコール、糖類)	日本		
清酒(米、米麹、醸造アルコール、糖類、酸味料)	日本		
砂糖(甘蔗糖、甜菜糖)	日本		
食塩(海水)	日本		
酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)	日本		
ソルビット(D-ソルビトール液)	日本		
酢酸ナトリウム	日本		
アミノ酸(グルタミン酸ソーダ)	台湾		
商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
和食は、素材の味を大切にし、素朴な味付けの場合が多い。調味料は、大豆から作った醤油・味噌又は塩、甘さは酒などで調味するのが基本です。弊社商品「和ごころ」は、そのような和食本来の作り方にこだわり、伝統の味を守り続けながら真心こめて商品づくりしております。	中火で両面をじっくり焼いてお召し上がり下さい。		

## 商品写真














■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社カネシン		
年間売上高	平成29年度 395百万円	従業員数	平成30年2月時点 18名
代表者氏名	代表取締役社長 中野 賢二		
メッセージ	<p>弊社は、新鮮な海の幸を加工し販売しております。加工した切身魚を味噌漬や粕漬に漬込む『漬け魚』を得意とし、一切れ一切れを大切にこだわりの漬けたれにじっくり漬込み仕上げしております。魚の消費拡大をめざし、魚の簡単な焼き方、アレンジしたレシピなどを積極的に消費者の皆様へ発信しております。社員一同、日々魚食の普及につながる商品づくりを心掛け商品開発をしております。</p>		
ホームページ	<a href="http://n-kaneshin.com/">http://n-kaneshin.com/</a>		
会社所在地	〒 986-0028	宮城県石巻市松並一丁目4-2	
工場所在地	〒 986-0028	宮城県石巻市松並一丁目4-2	
担当者	中野 佑子	E - m a i l	<a href="mailto:yu-nakano@n-kaneashin.co.jp">yu-nakano@n-kaneashin.co.jp</a>
T E L	0225-93-1303	F A X	0225-93-1370

■ 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

<p>原料解凍（ドレス） ⇒ 鱗取り ⇒ センターカット ⇒ ヒレ・腸取り ⇒ 洗浄・殺菌 ⇒ 塩水処理 ⇒ 水切り（冷蔵庫保存） ⇒ 切身加工（重量チェック） ⇒ 漬込み（粕漬） ⇒ 真空包装（不良品・異物除去） ⇒ 金属探知機（Fe1.5<sup>≒</sup>・Sus3.0<sup>≒</sup>） ⇒ 検品（重量チェック・不良品除去） ⇒ 箱詰め ⇒ 冷凍保存 ⇒ 梱包・出荷</p>			
写真			
<table border="1"> <tr> <td>  <p>原料漬込み</p> </td> <td>  <p>真空包装</p> </td> <td>  <p>検品</p> </td> </tr> </table>	 <p>原料漬込み</p>	 <p>真空包装</p>	 <p>検品</p>
 <p>原料漬込み</p>	 <p>真空包装</p>	 <p>検品</p>	

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	細菌検査（一般生菌、大腸菌群）、ヒスタミン検査（さば、ぶりのみ）			
衛生管理への取組	製造工程の管理	公的機関の指導をもとに自社基準にて管理			
	従業員の管理	公的機関の指導をもとに自社基準にて管理			
	施設設備と管理	公的機関の指導をもとに自社基準にて管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	中野 佑子	連絡先	0225-93-1303
	記録	自社危機管理体制に沿って対応 PL保険加入			