

# 展示会・商談会シート(輸出版)



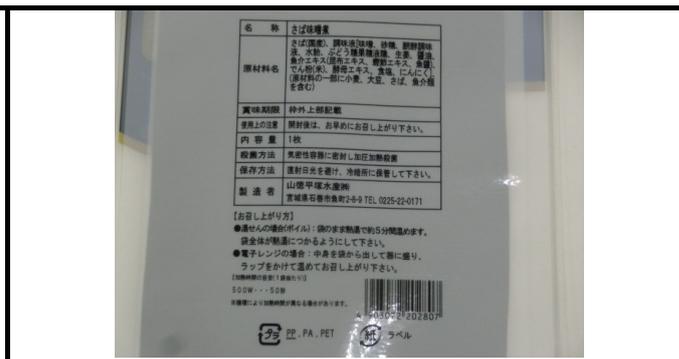
## 商品特性と取引条件

商品名	さば味噌煮						
JANコード (13桁もしくは8桁)	4903072202807	パッケージ	材質	PP,PA,PTE			
消費期限	180日間		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	内容量		
最低ケース納品単位	30袋	ケース	材質	ダンボール	入数	30袋	
発注リードタイム	30日		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)		
保存温度帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ( 15~25℃ )		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)	なし						

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (100g当り)
サバ	宮城県産	エネルギー	199kcal
調味液	国内産	たんぱく質	19.3g
魚介エキス	国内産	脂質	11.1g
		炭水化物	3.0g
		ナトリウム	686mg
		灰分	2.6g
		食塩相当分	1.7g

商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
三陸沖で獲れた新鮮な脂ののったサバを厳選使用。丹念にアクをとり化学調味料無添加の特製味噌タレでじっくり煮込みました。温めるだけの簡単調理で味わえます。	年間通して、特に秋冬のサバの旬の時期の夕食のおかずがメインのターゲットですが、酒のつまみにも最適です。温めるだけで簡単に本格的な味を楽しめ量も1人前食べ切りサイズのため単身赴任の方やおかずにもう一品欲しいとき、不意のお客様にも便利です。

## 商品写真



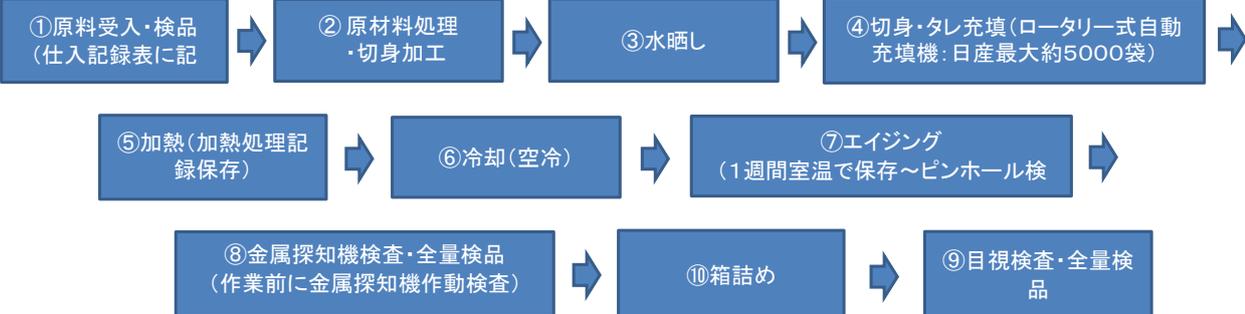
アレルギー表示(特定原材料)

サバ、小麦、大豆

■ 出展企業紹介

出展企業名	山徳平塚水産株式会社		
年間売上高	平成22年度(震災前)4億円	従業員数	11名
代表者氏名	代表取締役社長 平塚 隆一郎		
メッセージ	<p>お客様の食卓に笑顔をお届けする商品、サービスを提供します。 お客様の笑顔が我々の幸せの源です。</p> <p>◆安全、安心で美味しい食品作りを追求します。 ◆地元の原料、安心な素材を優先して使用し、お客様に誠実、正直な商品を作ります。 ◆自然の恵みに感謝し資源を無駄にしない商品作りを追求します。</p>		
ホームページ	<a href="http://www.yamatoku-h.com">http://www.yamatoku-h.com</a>		
会社所在地	〒986-0022	宮城県石巻市魚町2-8-9	
工場所在地	〒986-0022	宮城県石巻市魚町2-8-9	
担当者	平塚 康二郎	E-mail	<a href="mailto:yamatoku@khaki.plala.or.jp">yamatoku@khaki.plala.or.jp</a>
TEL	0225-22-0171	FAX	0225-95-6882

■ 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



①原料受入・検品 (仕入記録表に記) → ②原材料処理・切身加工 → ③水晒し → ④切身・タレ充填(ロータリー式自動充填機:日産最大約5000袋) → ⑤加熱(加熱処理記録保存) → ⑥冷却(空冷) → ⑦エイジング (1週間室温で保存~ピンホール検) → ⑧金属探知機検査・全量検品 (作業前に金属探知機作動検査) → ⑩箱詰め → ⑨目視検査・全量検品

写 真		
 外観	 計量・調味	 高温高压機

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	自社検査室：細菌検査（一般生菌・大腸菌群）・日本冷凍検査協会による検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	HACCP準拠による工程管理記録			
	従業員の管理	個人衛生チェック・手洗い記録・ローラー検査記録			
	施設設備と管理	担当者による工場施設、温度、表示等の記録・定期的な工場内5Sチェック			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	平塚 隆一郎	連 絡 先	090-3753-5067
	記 録	PL保険加入・原材料仕入記録、品質管理記録、工場管理記録の保存			