

# 展示会・商談会シート(輸出版)



## 商品特性と取引条件

商品名	一夜干姫たら			
JANコード (13桁もしくは8桁)	4989713100046	パッケージ	材質	PE袋
消費期限	冷凍6ヶ月 解凍後1週間		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) / 内容量 25.0 × 15.0 × 3.0 / 200g
最低ケース納品単位	スチロール 5個	ケース	材質	発泡スチロール / 入数 / 25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(kg) 35.0 × 55.0 × 19.0 / 5.5Kg
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 *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 (××当り・××カロリー)
まだら、すけとうだら	日本 宮城県		
塩			
砂糖			
ソルビトール (甘味料)			
調味料 (アミノ酸)			
酸化防止剤			
商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
県内で水揚げされる、新鮮な、まだら、すけとうだらの若魚の頭と腹を取り、味付けをして、一夜干にしました、手作りで丁寧に作りました。(500g 1袋1,000円、5Kバラ入れK1,500円など調整可能です。)	グリル等で焼いて焦げ目を付けると香ばしくなります。 お好みで、マヨネーズやレモン汁かけると大変美味しくなります。		

## 商品写真



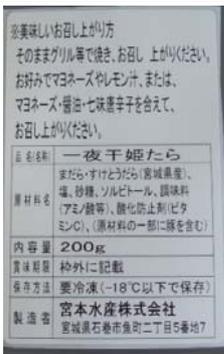
200g



500g



バラ5Kg入



アレルギー表示(特定原材料)

■ 出展企業紹介

出展企業名	宮本水産株式会社		
年間売上高	平成27年度 470百万円	従業員数	20人
代表者氏名	宮本 佳則		
メッセージ	石巻港に水揚げされた各種魚を加工し、水産原料として全国の商社、加工業者に販売し、丁寧な物作りで好評を得ています。		
ホームページ	なし		
会社所在地	〒 986-0022	宮城県石巻市魚町2-5-7	
工場所在地	〒 986-0022	宮城県石巻市魚町2-5-7	
担当者	宮本 嘉二	E-mail	<a href="mailto:ym@miyamotosuisan.co.jp">ym@miyamotosuisan.co.jp</a>
TEL	0225-96-6332	FAX	0225-96-6347

■ 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

震災後に整備した新しい加工場で生産しています。  
また、工場内の整理整頓を心がけ、安全な環境を心がけております。



写真



製造ライン



製造ライン



製造ライン

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	細菌数 81,000(/g)	大腸菌群 陰性		
衛生管理への取組	製造工程の管理	金属探知機、目視による異物確認実施			
	従業員の管理	衛生管理教育を実施			
	施設設備と管理	定期清掃・害虫駆除の実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	宮本 嘉二	連絡先	0225-96-6332
	記録	PL保険加入済み。事故発生・対応記録票			