

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名		ホタテ貝柱 (3Sx10枚)				
JAN コード (13桁もしくは8桁)	無し	パッケージ	材質	トレー : PS、袋 : PE/PA、ラベル : 紙		
消費期限	当日中 (D+0)		サイズ/重量	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉)	内容量	
最低ケース納品単位	1甲/20pc x 2合	ケース	材質	段ボール (紙)	入数	20pc
発注リードタイム	日本渡し/約15日間		サイズ/重量	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉)	重量(㍉)	約5.2k
保存温度帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 (-18℃以下にて冷凍保管)	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		
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	ISO9001 : 2015認証取得					

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (××当り・××カロリー)
ほたて貝	北海道・青森産	エネルギー	88kcal
		タンパク質	16.9g
		脂質	0.3g
		炭水化物	3.5g
		ナトリウム	120mg

商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
北海道オホーツク海のほたて貝柱を自社で開きまで加工しています。弱電解凍機・最上級の塩を使用して海の環境を作り出し、ほたてのうま味を逃がさず解凍ほたての細胞を壊さないで凍結しています。してからスライス加工し、直ぐに急速冷凍機で凍結する事で、解凍してもほとんどドリップがでず、ほたて貝柱本来のうま味を十二分に味わえる商品です。	解凍後、お刺身・お寿司・海鮮丼としてそのままお召し上がり下さい。

■ 商品写真



名称	ホタテ貝柱 (生食用)
原材料名	ホタテ (北海道産)
内容量	10枚3S
賞味期限	2017.2
保存方法	-18℃以下で保存して下さい。
加熱調理の必要性	加熱調理の必要はありません。
製造者	東日本フーズ株式会社 宮城県石巻市鹿妻南4-3-30
(使用方法) 生食用ですので、解凍のちそのままお召し上がりいただけます。 V254	

アレルギー表示(特定原材料)

同工場内でさけ、いか、あわび、いくら、えびを加工しています。
ほたてに関してはラインを別にし製造しています

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	東日本フーズ株式会社		
年 間 売 上 高	31億99百万円(平成29年7月決算)	従 業 員 数	75人
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 佐藤 俊一		
メ ッ セ ー ジ	北海道から三陸沿岸で漁獲・水揚げされた新鮮な魚貝類を寿司ネタ類や惣菜商品に加工しているメーカーです。徹底した衛生管理により、安全で美味しい高品質な商品を作り続けております。又ベトナムなどの協力工場にて、海外の魚貝類においても積極的な商品開発を行う事によりお客様に喜んで頂き、顧客満足度100%の会社を目指しております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.hfoods.jp		
会 社 所 在 地	〒 986-0042	宮城県石巻市鹿妻南4-3-30	
工 場 所 在 地	〒 986-0042	宮城県石巻市鹿妻南4-3-30	
担 当 者	菊田 和幸	E - m a i l	office@hfoods.jp
T E L	0225-94-8377	F A X	0225-94-8371

■ 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原料購入⇒②原料搬入⇒③外箱バラシ⇒④解凍⇒⑤洗浄⇒⑥水切り⇒⑦スライス⇒⑧トレー盛り⇒⑨トンネルフリーザー（凍結）⇒⑩袋包装真空⇒⑪金属探知機⇒⑫箱詰め⇒⑬冷凍保管⇒⑭冷凍出荷

アピールポイント

- ④解凍：専用の解凍機械を使用し急速に解凍をしている。より海に近い状態で解凍する事が出来る解凍機は、ほたて本来の甘みを逃がす事なく解凍する事が出来る。
- ⑦スライス：一人一人の習得した技術により、品質と安全が保たれている
- ⑨トンネルフリーザー：急速凍結（-35℃以下）、約20分にて凍結する。素早く凍結する事により、ほたての細胞を出来るだけ破壊せずに冷凍管理する事が出来る。

写 真



④解凍



⑦スライス



⑨トンネルフリーザー

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	自社の品質管理室にて自主検査。検査項目は一般生菌数、大腸菌群、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌			
衛生管理への取組	製造工程の管理	QC工程表に従い、受入・工程内及び最終検査を行っている。			
	従業員の管理	受入時に従業員の衛生チェックを行っている。また従業員の衛生教育の実施。			
	施設設備と管理	日常点検の記録及び巡回。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	菊田和幸	連 絡 先	090-1937-2453
	記 録	PL保険加入済み。市場回収実施記録等			