

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	海鮮ぶっかけ丼の具 (えび)					
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4560123766369	パッケージ	材質	内袋: PE/PA、ラベル: 紙		
消 費 期 限	※賞味期限: 製造日より365日 (要冷凍)		サイズ/重量	縦(㍍) × 横(㍍) × 高さ(㍍)	内容量	
最低ケース納品単位	要相談	ケース	材質	DB: 紙、ラベル: 紙	入数	CS/50P
発注リードタイム	7日間程 (繁忙期等は別途)		サイズ/重量	縦(㍍) × 横(㍍) × 高さ(㍍)	重量 (㍑)	
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 (要冷凍(-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)	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 たり ・ × × カ ロ リ ー)
甘えび	カナダ産	エネルギー	100g 当たり、104kcal
バナメイエビ	タイ産	蛋白質	100g 当たり、11g
めかぶ	三陸産	脂質	100g 当たり、0.8g
するめいか	三陸産	炭水化物	100g 当たり、12.3g
ツブ貝	イギリス産 他	ナトリウム	100g 当たり、1021g
いくら	アメリカ産	食塩相当量	100g 当たり、2.6g
昆布	北海道、三陸産		
海鮮丼調味液 (発酵調味料、醤油、砂糖、合わせだし (かつお節、宗田かつお節、むろあじ節)、ホタテエキス、調味料 (アミノ酸))	各種		

商 品 特 徴	利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)
<p>あたたかいご飯にかけるだけの簡単調理で海鮮丼をお召し上がりいただけます。メイン具材はホタテ・えび・サーモンの3種類でめかぶ・イカ・昆布・ツブ貝・いくらと海鮮具材がたっぷり入っています。味付けは幅広い層から好まれる様に白醤油と出汁を使って甘味を出しました。蕎麦・うどん・冷麦など麺類にかけても美味しくお召し上がり頂けます。</p>	<p>調理時間がかけられないイトインのお店や今まで魚介類の取扱いが無かったお店でも店舗様使い切りパックですのでロス無く使用出来ます。ご家庭では、温かいご飯にかけるだけで調理時間がいらぬ為、仕事が忙しい時や夜食の1品としてご利用下さい。また、食欲が無い時は冷やし海鮮うどん・蕎麦として召し上がって頂きたいと思ひます。</p>

■ 商品写真

			アレルギー表示 (特定原材料)
<p>■ 海鮮ぶっかけ丼の具(えび): えび、いか、小麦、大豆、いくら</p>			

■ 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			