

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商品名	いわしすりみ						
JANコード (13桁もしくは8桁)	4930588700015		パッケージ	材質	PE		
消費期限	90日		サイズ/重量	縦(㉜) × 横(㉜) × 高さ(㉜)	内容量		
				20.0	10.0	10.0	1kg
最低ケース納品単位	1		ケース	材質	発泡スチロール	入数	10.0
発注リードタイム	5日間			サイズ/重量	縦(㉜) × 横(㉜) × 高さ(㉜)	重量(㉜)	
				35.0	55.0	20.0	10.0
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)	魚介類加工業、魚介類販売業(条件付)、魚肉ねり製品製造業						

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量(100g当り)
いわし	宮城県、千葉県、青森	エネルギー	217kcal
ビタミンC	中国	たんぱく質	19.8g
ビタミンE	日本	脂質	13.9g
		炭水化物	0.7g
		ナトリウム	120mg
		食塩相当量	0.3g

商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
国産の真いわし100%使用したすりみです。 いわしには、DHA・EPA・カルシウムが豊富に含まれております。	つみれ汁、ハンバーグ、鍋物、おでん、さつま揚げなど。 ■つみれ汁：すりみと味噌をよく混ぜ、次に生姜、ネギを加えてよく沸騰したお湯に一口大にしたすりみを入れて十分に茹でて下さい。 お鍋にだし汁を煮立てて、醤油、塩で味を整え、豆腐やネギを加えて一煮立ちで出来上がり。

■ 商品写真



名称	いわしすりみ
原材料名	いわし(宮城県、千葉県、青森県)、酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)
内容量	1kg
賞味期限	枠外別途記載
保存方法	要冷凍-18℃以下
使用上の注意	加熱してお召し上がり下さい。
加工者	株式会社ヤマサコウショウ 宮城県石巻市魚町1丁目2番2号 TEL 0225-23-0155

アレルギー表示(特定原材料)

同工場内で、さば、さけを使用しています

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社ヤマサコウショウ		
年間売上高	平成27年度売上 30億円	従業員数	平成27年度 140名
代表者氏名	佐々木 孝寿		
メッセージ	「人・自然・地域」の調和を大切にし、健康で豊かな食文化を創造する企業を経営理念に掲げて下ります。		
ホームページ	www.yamasakousho.co.jp		
会社所在地	〒 986-0015	宮城県石巻市吉野町3丁目1番43号	
工場所在地	〒 同上	同上	
担当者	菅原 秀樹	E - m a i l	sugawara@yamasakousho.co.jp
T E L	0225-23-0151	F A X	0225-95-8738

■ 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

原料解凍→頭部・内臓除去→洗浄→添加物混合→充填・計量→金属検出器（Fe2.0mm、Sus3.5mm）→包装→自社冷凍庫にて凍結保管→梱包・出荷

写真



1匹1匹手作業で丁寧に内臓を除去

写真

写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	一般性菌数D + 365で、<3000未満（2000） 大腸菌（陰性）腸炎ビブリオ菌（陰性）		
衛生管理への取組	製造工程の管理	工程の危害分析による工程管理		
	従業員の管理	製造手順書、衛生管理手順書等による管理及び年4回の検便実施。		
	施設設備と管理	設備及び設備の清掃管理基準及び消毒管理基準に沿った管理。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	鈴木 弘志	連絡先 0225-23-0151
	記録	事故対応・自主回収及び記録		