

# 展示会・商談会シート(輸出版)



## ■ 商品特性と取引条件

商 品 名	牛タン入りつくね						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4930588 710106	パッケージ	材 質	PE			
消 費 期 限	365日		サイズ/重量	縦(㉿) × 横(㉿) × 高さ(㉿)	内容量		
				29.0	26.0	2.0	400g
最低ケース納品単位	1	ケース	材 質	ダンボール	入 数	20	
発注リードタイム	30日間		サイズ/重量	縦(㉿) × 横(㉿) × 高さ(㉿)	重量(㉿)		
				41.0	54.0	17.0	10
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 <b>—18℃以下</b>		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)	食肉処理業、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 (××当り・××カロリー)
鶏肉	岩手県	エネルギー	100g当り・294kcal
牛タン	米国・オーストラリア	たんぱく質	100g当り・12.5g
玉ねぎ	国産	脂質	100g当り・21.5g
パン粉	国産	炭水化物	100g当り・9.8g
でん粉	国産	ナトリウム	100g当り・405mg
鶏卵	国産	食塩相当量	100g当り・1g
砂糖、食塩、香辛料	国産		

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
ベースのつくねは岩手県産の若鶏の胸肉と皮肉を使用しておりますのでジューシーで旨味があります。牛タンは主に臭みの少ない米国産を使用し 歯応えが出るように大きめのサイズにミンチして混ぜこんでおります。	解凍してフライパンやグリル等で焼くだけで、簡単に牛タン入りのつくねが食べられます。ビールの相性が抜群で、お鍋やおでん、カレーやシチューの具材としても最適です。串カツなどに使用して頂けるとボリューム感が増して高単価での販売が可能になります。

## ■ 商品写真



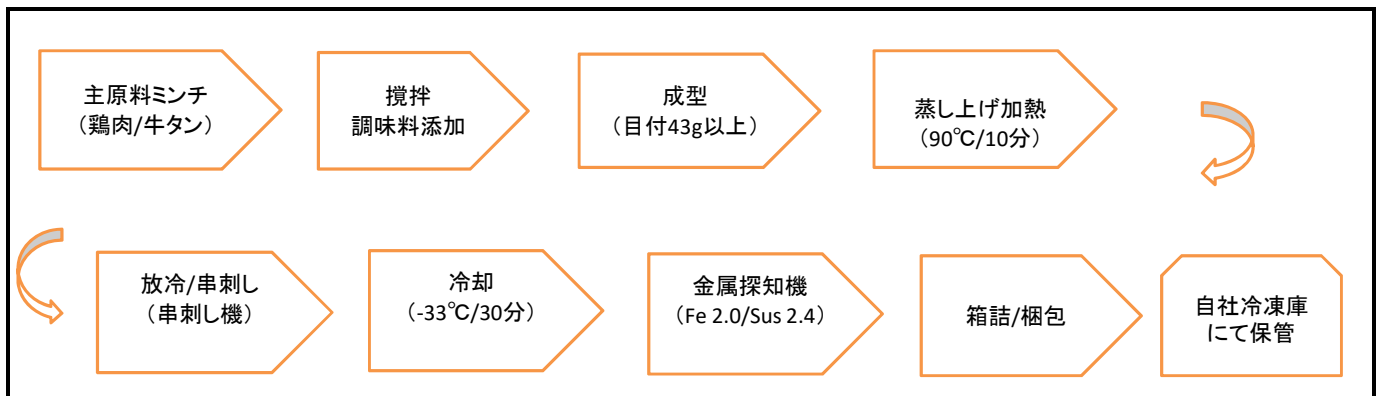
商品名	牛たん入つくね		
原材料名	鶏肉、牛タン、玉ねぎ、パン粉(小麦粉、ショートニング、イースト、食塩、ブドウ糖、イーストフード、pH調整剤、乳化剤、V.C)、でん粉、鶏卵、砂糖、食塩、香辛料、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na) (原材料の一部に小麦・乳・卵・大豆・牛肉・鶏肉を含む)		
賞味期限	2018.2.2	内容量	10本入
保存方法	要冷凍(-18℃以下)		
製造者	株式会社ヤマサコウショウ 宮城県石巻市吉野町3丁目1-43		
必ず加熱してからお召し上がりください。			
4   930588 710106			

アレルギー表示(特定原材料)

■ 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 134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	<a href="http://www.yamasakousho.co.jp">www.yamasakousho.co.jp</a>		
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



写 真



1匹1匹手作業で丁寧な内臓を除去



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	一般生菌数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の管理。			
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			