

展示会・商談会シート(輸出版)



商品特性と取引条件

商 品 名	金華真あなご煮						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4971591210283	パッケージ	材 質	PE			
消 費 期 限	冷凍365日 (解凍後D+20)		サイズ/重量	縦(※) × 横(※) × 高さ(※)	内容量		
最低ケース納品単位		ケース	材 質	発泡スチロール	入 数	6.0	
発注リードタイム			サイズ/重量	縦(※) × 横(※) × 高さ(※)	重量(※)		
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 ()		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)							

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (× × 当 り ・ × × カ ロ リ ー)
真穴子 砂糖、砂糖混合ぶどう糖液糖、しょうゆ、 水あめ、発酵調味料、食塩、魚醤/ 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、 ビタミンB1、紅麹色素、 (一部に小麦、大豆、魚介類を含む)	宮城県産		

商 品 特 徴	利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)
石巻港で水揚げされた希少な真穴子を使用。専用の袋に真穴子と特製の甘だれを入れ、スチームコンベクションで加熱調理することでしっかりと味が染み込み、ふわとろな柔らかい食感の煮あなごとなっています。	そのままでも召し上がれますが、湯せんしていただくと、より美味しく召し上がれます。又、オーブンレンジ等で焼き目をつけますと香ばしくなります。ご飯に煮汁をかける場合は、お好みで量を調節して下さい。

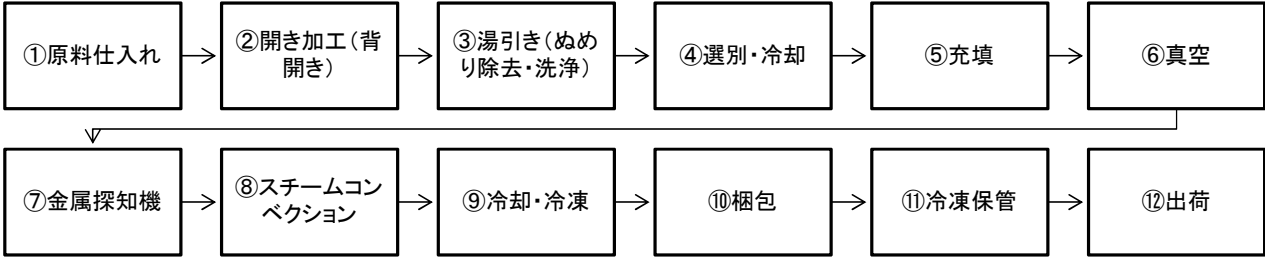
商品写真

	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">商品名 煮あなご</td> </tr> <tr> <td colspan="2">原材料名: 真穴子(宮城県産)、砂糖、砂糖混合ぶどう糖液糖、しょうゆ、水あめ、発酵調味料、食塩、魚醤/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、ビタミンB1、紅麹色素、(一部に小麦・大豆・魚介類を含む)</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>1尾入</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外表面記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷蔵10℃以下</td> </tr> <tr> <td colspan="2">製造者: 魚喜久水産株式会社 宮城県石巻市松原町3番27号 フリーダイヤル 0120-30-2122</td> </tr> </table> <p>お召上がり方 : そのままでも召し上がれますが、湯せんしていただくと、より美味しく召し上がれます。又、お好みで、オーブンレンジ等で焼き目をつけると香ばしくなります。ご飯に煮汁をかける場合は、お好みで量を調整して下さい。</p> <p>    4 971591 210283 </p>	商品名 煮あなご		原材料名: 真穴子(宮城県産)、砂糖、砂糖混合ぶどう糖液糖、しょうゆ、水あめ、発酵調味料、食塩、魚醤/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、ビタミンB1、紅麹色素、(一部に小麦・大豆・魚介類を含む)		内容量	1尾入	賞味期限	枠外表面記載	保存方法	要冷蔵10℃以下	製造者: 魚喜久水産株式会社 宮城県石巻市松原町3番27号 フリーダイヤル 0120-30-2122	
	商品名 煮あなご												
原材料名: 真穴子(宮城県産)、砂糖、砂糖混合ぶどう糖液糖、しょうゆ、水あめ、発酵調味料、食塩、魚醤/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、ビタミンB1、紅麹色素、(一部に小麦・大豆・魚介類を含む)													
内容量	1尾入												
賞味期限	枠外表面記載												
保存方法	要冷蔵10℃以下												
製造者: 魚喜久水産株式会社 宮城県石巻市松原町3番27号 フリーダイヤル 0120-30-2122													
アレルギー表示(特定原材料) 小麦、大豆、魚介類													

■ 出展企業紹介

出展企業名	魚喜久水産 株式会社		
年間売上高	4.5億円 (H28年度)	従業員数	20名 (パートを含む)
代表者氏名	代表取締役 菊地 良範		
メッセージ	<p>「食卓に笑顔をあたえる」商品を通じて、お客様の食卓に笑顔を与え、その笑顔は社員の喜びあふれた生活へと繋がっていくと考えています。お客様、お取引様、地域社会そして社員などに関わりある全ての人から必要とされ、愛される企業でありたいと願い安心・安全でおいしい商品づくりを目指しています。</p>		
ホームページ	http://www.uokiku.com (トレーサビリティ専用)		
会社所在地	〒 986-2134	宮城県石巻市松原町3-27	
工場所在地	〒 986-2134	宮城県石巻市松原町3-27	
担当者	菊地 良範	E-mail	uotsuda@jeans.ocn.ne.jp
TEL	0225-24-2121	FAX	0225-24-2123




■ 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



```

graph LR
    1[①原料仕入れ] --> 2[②開き加工(背開き)]
    2 --> 3[③湯引き(ぬめり除去・洗浄)]
    3 --> 4[④選別・冷却]
    4 --> 5[⑤充填]
    5 --> 6[⑥真空]
    6 --> 7[⑦金属探知機]
    7 --> 8[⑧スチームコンベクション]
    8 --> 9[⑨冷却・冷凍]
    9 --> 10[⑩梱包]
    10 --> 11[⑪冷凍保管]
    11 --> 12[⑫出荷]
    
```

写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	目視検査【異物混入・表示確認・商品品質】			
衛生管理への取組	製造工程の管理	作業責任者を置き、原料仕入れ・製品製造・出荷商品の生産過程及び在庫を記録・作成し、品質管理等何らかの問題が生じた場合すぐに対応でき、そして商品の品質向上につなげています。			
	従業員の管理	日々、衛生管理簿を記録し作業従事者の体調等を把握しています。毎日行っている朝礼で、作業に対する知識及び、人対人の関係等を話しモラルの向上に努めています。			
	施設設備と管理	機械・設備等は、定期的にメンテナンスを行っています。故障等何か生じた場合は、機械メーカーさんがすぐに対応してくれる体制を整えています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	菊地 良範	連絡先	0225-24-2121
	記録	PL保険加入			