

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	炙りもちかき						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4971591212478	パッケージ	材 質	PE			
消 費 期 限	冷凍90日 (解凍後D+4)		サイズ/重量	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉)	内容量		
				10.3	16.0	2.5	80g
最低ケース納品単位		ケース	材 質	発泡スチロール	入 数	10.0	
発注リードタイム			サイズ/重量	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉)	30.5	37.5	9.0
							1.0
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)
牡蠣	宮城県		
食塩			

商 品 特 徴	利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)
宮城県産のかきを生のままボイルし美味しく焼きました。 何の味付けもしておらず海の塩味だけ、牡蠣本来の味をお楽しみいただけます。	焼くことによって、牡蠣の香りが一層楽しむことができます。 そのまま、おつまみに、または、ご飯に混ぜても美味しくいただけます。


■ 商品写真

	品名：炙りもちかき 原材料名：牡蠣(宮城県産)、食塩 内容量：80g 保存方法：枠外表面記載 消費期限：枠外表面記載 製造者：魚喜久水産株式会社 住 0225-24-2121 宮城県石巻市松原町3-27 4 971591 212478 特 許 用 紙 ラベル：紙
アレルギー表示(特定原材料)	

■ 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 - m a i l	uotsuda@jeans.ocn.ne.jp
T E L	0225-24-2121	F A X	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

			
写 真			
	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	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		