

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	おこげ煎餅 (醤油味)						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4979863043553	パッケージ	材 質	プラスチック容器			
消 費 期 限	120日		サイズ/重量	縦(※) × 横(※) × 高さ(※)			内容量
				25.0	19.5	3.0	80g
最低ケース納品単位	1	ケース	材 質	ダンボール	入 数	48	
発注リードタイム	4日		サイズ/重量	縦(※) × 横(※) × 高さ(※)			重量(※)
				47.0	31.0	60.0	7.6
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input 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)
うるち米 (宮城県産ササニシキ)	宮城県石巻市	エネルギー	100g・455kcal
米油	千葉県船橋市	水分	100g・4.5g
醤油	千葉県野田市	たんぱく質	100g・6.4g
砂糖	東京都中央区	脂質	100g・15.6g
たまり醤油	三重県桑名市	炭水化物	100g・72.3g
みりん	東京都中央区	灰分	100g・1.2g
昆布	北海道日高	ナトリウム	100g・380mg
鰹削り節	鹿児島県枕崎市	食塩相当量	100g・0.97g

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
弊社生産の農業不使用ササニシキを使った軽くて香ばしい醤油味のお煎餅です。釜でご飯を炊いた時にできるおこげをイメージしました。一度炊いたご飯を円状に成型して冷ますという手間を加えてから米油で揚げています。醤油やみりんは無添加のものを使用しているので味はくどくなく、つつい食べてしまうお煎餅です。	おやつやお茶受けとしてご利用ください。クリームチーズを乗せたり、あんかけにしたりと、アレンジ次第で一品料理にもなります。大人の方ではお酒のつまみとして利用して下さる方もいます。

■ 商品写真

アレルギー表示(特定原材料)	

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社田伝むし（でんでんむし）		
年間売上高	平成27年度 2800万円	従業員数	2人（平成28年度）
代表者氏名	木村純		
メッセージ	<p>子どもに安心して食べさせられるお米を作りたいという思いから始まり、食べた人が健康になるようなお米作りを目指して田んぼの魅力を発信するため「田伝むし」として生産・販売をしています。石巻という地域を活かし水産加工会社と一緒に商品開発や販売もしています。ササニシキ農家が誇りを持つるように地域ブランド作りや人材育成にも取り組みます。</p>		
ホームページ	http://www.denden999.com		
会社所在地	〒 987-1102	宮城県石巻市和刈字清水93-1	
工場所在地	〒 987-1102	宮城県石巻市和刈字清水93-1	
担当者	木村純	E-mail	iun-kimura@denden999.com
TEL	0225-72-2480	FAX	022-774-1939

■ 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

播種⇒育苗⇒耕耘⇒代かき⇒田植え⇒除草・草刈り⇒収穫⇒乾燥・調整⇒低温倉庫保存
 宮城県認証（無農薬・無化学肥料）取得。一部圃場で有機JAS認証、IFOAM認証取得。

写真



田んぼの除草作業



稲穂



弊社メンバー

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	農産物検査、残留農薬検査、放射性物質検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	圃場周辺のゴミ拾い、使用禁止資材の混入防止			
	従業員の管理	使用する機械や道具の清掃・整理、お米に触れる時の手洗い・消毒			
	施設設備と管理	掃除と整理整頓、害虫害鼠の侵入防止（粘着剤の設置）			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	木村純	連絡先	090-3363-0377
	記録	原因・対応の仕方・改善策等を記録して保管する。			