

展示会・商談会シート(輸出版)



商品特性と取引条件

商品名	もみがら玄米スープ (和風味) 17g×2			
JANコード (13桁もしくは8桁)	4589505053101	パッケージ	材質	テックバリア
消費期限	18ヶ月		サイズ/重量	縦(※) × 横(※) × 高さ(※) / 内容量 12.2 / 9.0 / 0.8 / 17g
最低ケース納品単位	30	ケース	材質	ダンボール / 入数 / 30
発注リードタイム	4日		サイズ/重量	縦(※) × 横(※) × 高さ(※) / 重量(※) 25.0 / 20.0 / 15.0 / 1.0
保存温度帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()		<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)				

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (××当り・××カロリー)
玄米 (有機JASササニシキ)	宮城県石巻市	エネルギー	354kcal・100g
いわし	宮城県石巻市	たんぱく質	6.6g・100g
かつお	宮城県石巻市	脂質	1.5g・100g
昆布	宮城県石巻市	炭水化物	79.7g・100g
椎茸	新潟県村上市	糖質	77.4g・100g
無臭ニンニク	新潟県村上市	食物繊維	2.3g・100g
さとうきび繊維	沖縄県	ナトリウム	1700mg・100g
じゃがいも	新潟県村上市		

商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
弊社生産のササニシキを丸ごと使用した無添加のお湯をかけるだけの簡単玄米スープができました。世界で初めてもみ殻から玄米まで特殊加工で丸ごと食べられるように加工されたお米のスープです。もみ殻の天然の食物繊維とあかざ、おおぼこ、たんぼぼの高原野草も加え、内側から美と健康を強力にサポートしてくれます。栄養バランス抜群で低カロリー、しかも、保存料、防腐剤、人口甘味料、化学調味料などは一切不使用です。 あったかくて優しい味に、身も心もほっと癒されます。	ごはん1杯の3分の1のカロリー、白米の約10倍の食物繊維がとれますので、美容・ダイエットにも最適です。味付けもあっさり、消化も良く栄養たっぷりですので、食欲がわかない時や介護食にもピッタリです。忙しい朝食がとれない時、小腹がすいた時もおすすめです。

商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>名称</td> <td>乾燥スープ(和風)</td> </tr> <tr> <td>商品名</td> <td>もみがら玄米スープ(和風)</td> </tr> <tr> <td>原材料</td> <td>玄米(石巻産ササニシキ)、澱粉分解物、イワシ、かつお、昆布、椎茸、無臭ニンニク、さとうきび繊維、じゃがいも、食塩、ばれいしょ澱粉、海苔、あかざ、おおぼこ、たんぼぼ、もみから粉末</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>17g×2袋</td> </tr> <tr> <td>消費期限</td> <td>2017.12.09</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>高温多湿を避けて常温で保存して下さい。</td> </tr> <tr> <td>販売者</td> <td>株式会社 田伝むし 宮城県石巻市和洲字清水93-1 TEL 0225-72-2480</td> </tr> </table>	名称	乾燥スープ(和風)	商品名	もみがら玄米スープ(和風)	原材料	玄米(石巻産ササニシキ)、澱粉分解物、イワシ、かつお、昆布、椎茸、無臭ニンニク、さとうきび繊維、じゃがいも、食塩、ばれいしょ澱粉、海苔、あかざ、おおぼこ、たんぼぼ、もみから粉末	内容量	17g×2袋	消費期限	2017.12.09	保存方法	高温多湿を避けて常温で保存して下さい。	販売者	株式会社 田伝むし 宮城県石巻市和洲字清水93-1 TEL 0225-72-2480
	名称	乾燥スープ(和風)													
商品名	もみがら玄米スープ(和風)														
原材料	玄米(石巻産ササニシキ)、澱粉分解物、イワシ、かつお、昆布、椎茸、無臭ニンニク、さとうきび繊維、じゃがいも、食塩、ばれいしょ澱粉、海苔、あかざ、おおぼこ、たんぼぼ、もみから粉末														
内容量	17g×2袋														
消費期限	2017.12.09														
保存方法	高温多湿を避けて常温で保存して下さい。														
販売者	株式会社 田伝むし 宮城県石巻市和洲字清水93-1 TEL 0225-72-2480														
	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 - m a i l	iun-kimura@denden999.com
T E L	0225-72-2480	F A X	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。			