

# 展示会・商談会シート(輸出版)



## ■ 商品特性と取引条件

商 品 名	さばフレーク (無塩)						
JAN コード (13桁もしくは8桁)		パッケージ	材 質	PE,PA			
消 費 期 限	冷凍365日	サイズ/重量	縦(㉿) × 横(㉿) × 高さ(㉿)	内容量			
			30.0 × 20.0 × 3.0	500g			
最低ケース納品単位	5甲 (10ケース)	ケース	材 質	DB	入 数	20.0	
発注リードタイム	1週間	サイズ/重量	縦(㉿) × 横(㉿) × 高さ(㉿)	重量(㉿)			
			60.0 × 30.0 × 17.0	10.0			
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		
					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)	ISO22000認証取得・第二工場・煮焼き穴子、さばの塩焼き						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分 100gあたり	成 分 量 (××当り・××カロリー)
まさば	日本	エネルギー	260Kcal
		水分	56.6g
		たんぱく質	22.1g
		脂質	18.4g
		炭水化物	1.4g
		灰分	1.5g
		Na	64mg
		食塩相当量	0.2g

商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
高鮮度の国産さばを使用した、フレークです。 塩度は、調整可能です。	さばそのものしか使用してませんので、あらゆる料理にご対応いただけるかと思ます。

## ■ 商品写真

(冷凍食品) さばフレーク(無塩)

名 称	さば加工品
原材料名	まさば(国産)
内 容 量	500g
賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	-18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	解凍してそのままお召し上がりください
製 造 者	株式会社 ヤマトミ 宮城県石巻市松並1丁目15-5

4 571176 195549 外袋: PE, PA

アレルギー表示(特定原材料)

本品製造工場では、えび、かに、いか、さけ、小麦を含む製品を生産しています。




■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社ヤマトミ		
年 間 売 上 高		従 業 員 数	40
代 表 者 氏 名	千葉雅俊		
メ ッ セ ー ジ	経営理念 一、私達は、滋味を追求し、真心を込め、ありがとうの「和」を繋ぎます。 一、私達は、地球の恵みに感謝し、「ふるさとの宝」を育み、命の絆を創造します。 一、私達は、感謝を胸に、互いに信頼し、共に地域の未来を支える、力強い仲間です。 事業定義 「ありがとうを繋ぐ、ふろどメーカー」		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="http://yamatomi-isi.com/">http://yamatomi-isi.com/</a>		
会 社 所 在 地	〒 986-0028	宮城県石巻市松並1丁目15-5	
工 場 所 在 地	〒 986-0028	宮城県石巻市松並1丁目15-5	
担 当 者	千葉尚之	E - m a i l	<a href="mailto:naoyuki.chiba@yamatomi-isi.com">naoyuki.chiba@yamatomi-isi.com</a>
T E L	0225-94-7770	F A X	0225-94-7780

■ 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

高鮮度の国産マサバを使用しております。  
 小骨も、一本一本手作業で抜いております。  
 高温スチーマーにて、しっかり過熱いたします。  
 素材の美味しさをそのままに、ご提供しています。

]]

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	検査項目：一般性菌数、大腸菌群、大腸菌、放射線量		
衛生管理への取組	製造工程の管理	商品ごとに仕様書（製造工程つき）を作成、仕様書に則った製造をしています。また、X線検査機を包装後に組み入れチェックしています。		
	従業員の管理	各人が始業前に体調管理表へ記入し、チェックを受ける。外部より衛生管理の専門家を招いて定期的に勉強会を開催しています。		
	施設設備と管理	HACCPシステムに準じたゾーニング、動線の交差を極力少なくした工場設計、酸性水、アルカリ水を製造する電解水生成装置を導入し、各ラインでの洗浄・除菌に役立っている。		
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	千葉尚之	連 絡 先 0225-94-7770
	記 録	危機管理マニュアルに則り記録。		