

# 展示会・商談会シート(輸出版)



## ■ 商品特性と取引条件

商 品 名	冷凍両貝帆立					
JAN コード (13桁もしくは8桁)		パッケージ	材 質	ポリ袋 PE		
消 費 期 限	1年		サイズ/重量	縦(号) × 横(号) × 高さ(号)	内容量	
最低ケース納品単位	1	ケース	材 質	段ボール 紙	入数	50.0
発注リードタイム	10日		サイズ/重量	縦(号) × 横(号) × 高さ(号)	重量 (号)	
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 -18℃以下保存	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		価 格	有効期限
			*他取引条件により異なる		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)	FDA (米国) HACCAP 2018.3取得予定					

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量	栄 養 成 分	成 分 量
帆立	宮城県	エネルギー	72kcal		
		タンパク質	13.5g		
		脂質	0.9g		
		炭水化物	1.5g		
		食塩相当量	0.8g		
商 品 特 徴		利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)			
朝に水揚げされた宮城県産の帆立を、洗浄選別し、その日のうちにトンネルフリーザーで急速凍結しました。サイズは全て12cm以上です。		解凍後はお刺身でお召し上がりになれるほか、バーケキュー等にもご利用いただけます。			

## ■ 商品写真



名 称	冷凍殻付帆立
産 地	宮城県産
消 費 期 限	2019年1月13日
内 容 量	50枚/12kg
保 存 方 法	要冷凍(-18℃以下)
加 工 者	株式会社 ヤマナカ 宮城県石巻市幸町1番38号

アレルギー表示(特定原材料)

アレルギー 無 / 特定原材料使用 無

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社ヤマナカ		
年 間 売 上 高	平成28年度 12億円	従 業 員 数	44名
代 表 者 氏 名	高田慎司		
メ ッ セ ー ジ	2008年の設立以来、主に帆立・牡蠣等の海産物を地元産に特化して買受け、生鮮での流通と加工品の製造までを行っており、2009年からは、東アジア及び東南アジアへ輸出も積極的に行ってきました。2018.3にはFDA（米国）HACCP認証を取得予定で、2018年はアメリカへの輸		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="http://www.yamanaka.co">http://www.yamanaka.co</a>		
会 社 所 在 地	〒 986-2122	宮城県石巻市幸町1-38	
工 場 所 在 地	〒 986-2122	宮城県石巻市幸町1-38	
担 当 者	吉田裕好	E - m a i l	<a href="mailto:info@yamanaka.co">info@yamanaka.co</a>
T E L	0225-24-3373	F A X	0225-24-4373

■ 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

- ①原材料（帆立）工場搬入 ②洗浄 ③むき身処理（オートシェラー）  
④急速凍結（トンネルフリーザー） ⑤グレーシング ⑥パッキング（深絞り真空包装機）

写 真



全自動帆立剥き機（オートシェラー）



トンネルフリーザー



深絞り真空包装機

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	定期的な製品自主検査を行っている			
衛生管理への取組	製造工程の管理	衛生標準作業手順（ヤマナカHACCPマニュアル）に準ずる			
	従業員の管理	FDA HACCP基準であるSSOP8要件に準ずる			
	施設設備と管理	FDA HACCP基準であるSSOP8要件に準ずる			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	宇佐美 剛	連 絡 先	0225-24-3373
	記 録	ヤマナカHACCPマニュアル衛生標準作業手順に従い、日々衛生管理記録を実施			