

# 展示会・商談会シート(輸出版)



## 商品特性と取引条件

商品名	鯖塩麹漬け				
JANコード (13桁もしくは8桁)	4571239900202	パッケージ	材質	ナイロンポリ	
消費期限	180日		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	紙(段ボール)	入数
発注リードタイム	7日		サイズ/重量	縦(号) × 横(号) × 高さ(号)	重量(%)
保存温度帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 -18℃～-20℃	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)	なし				

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量(××当り・××カロリー)
鯖	ノルウェー	エネルギー	100g当り・348Kcal
米麹	日本	水分	100g当り・50.1g
食塩	日本	たんぱく質	100g当り・18.7g
酒精	日本	脂質	100g当り・28.5g
増粘多糖類	日本	炭水化物	100g当り・0.2g
		灰分	100g当り・2.5g

商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
原料は世界最大の鯖輸出国ノルウェー産で脂の乗りが良く、現地に出向き最高品質の物だけを輸入・加工しております。当社独自の塩麹に漬込み、時間・温度を徹底管理し熟成させた最高の逸品です。	当社独自の塩麹に漬込んでおります。強火で焼きますと焦げる恐れがありますので、弱火でじっくりと焼き上げ、お召し上がりください。

## 商品写真

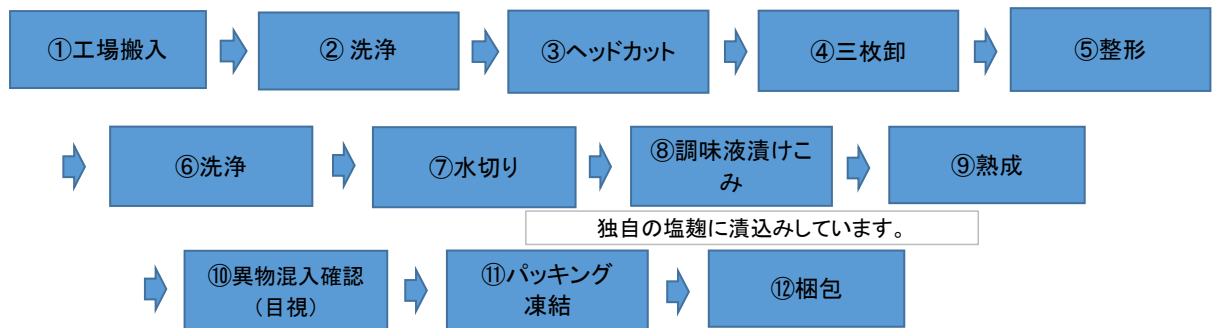
	<table border="1"> <tr> <td>名称</td> <td>鯖塩麹漬け</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>鯖(ノルウェー産)、米麹(国産)、食塩、酒精、増粘多糖類</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>2入</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>別途記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷凍(-18℃以下)</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>〒986-0022 宮城県石巻市魚町3-4-22 小池産業株式会社 TEL (0225)94-9434</td> </tr> </table>	名称	鯖塩麹漬け	原材料名	鯖(ノルウェー産)、米麹(国産)、食塩、酒精、増粘多糖類	内容量	2入	賞味期限	別途記載	保存方法	要冷凍(-18℃以下)	製造者	〒986-0022 宮城県石巻市魚町3-4-22 小池産業株式会社 TEL (0225)94-9434	類
	名称	鯖塩麹漬け												
原材料名	鯖(ノルウェー産)、米麹(国産)、食塩、酒精、増粘多糖類													
内容量	2入													
賞味期限	別途記載													
保存方法	要冷凍(-18℃以下)													
製造者	〒986-0022 宮城県石巻市魚町3-4-22 小池産業株式会社 TEL (0225)94-9434													
<p>アレルギー表示(特定原材料)</p> <p>鯖</p>														

■ 出展企業紹介

出展企業名	小池産業株式会社		
年間売上高	平成25年度 1800百万円	従業員数	19名 (H29年12月時点)
代表者氏名	代表取締役 小池 幾世		
メッセージ	当社は、世界各地から直接輸入をしており、鯖に関しては当社社長自ら現地に出向き、検品し良品のみを買付けております。食の安心・安全が騒がれておりますが、原料の買い付けから、最終製品まで目の行き届いた安心・安全をお届けしたいと、考えております。		
ホームページ	なし		
会社所在地	〒 986-0022	宮城県石巻市魚町3-4-22	
工場所在地	〒 986-0022	宮城県石巻市魚町3-4-22	
担当者	小池 幾世	E-mail	ikuyo.koike@koikeindustries.co.jp
T E L	0225-94-9434	F A X	0225-94-9435

■ 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

ノルウェー産の鮮度の良い原料を使用して、安全安心に心がけ、丁寧に加工しております。



写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	一般性菌数：10の6乗、大腸菌群：陰性			
衛生管理への取組	製造工程の管理	品温管理、添加物投入チェック（順番・量）、乾燥時間・温度チェック			
	従業員の管理	従業員の体調管理、工場に装飾品等を持たない、マニキュア・香水等使用しない。			
	施設設備と管理	機械・備品始業点検、工場内室温管理、凍結庫の温度管理、冷蔵庫の温度管理。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	阿部	連絡先	0225-94-9434
	記録	緊急時の連絡網：お客様⇒状況確認・現品回収⇒工場長（阿部）⇒社長⇒原因究明⇒再発防止策⇒回答。 原材料・製品のロット管理（生産日報等）、PL保険加入済。			