

# 展示会・商談会シート(輸出版)



## 商品特性と取引条件

商品名	しめ鯖 (ノルウェー産) 生造り				
JANコード (13桁もしくは8桁)	4571239900097	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	分量 (××当り・××カロリー)
鯖	ノルウェー	エネルギー	100g当り・348Kcal
醸造酢	日本	水分	100g当り・50.1g
食塩	日本	たんぱく質	100g当り・18.7g
昆布	日本	脂質	100g当り・28.5g
		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)
世界でも有数のさばの輸出国ノルウェーで、当社社長指導の下、加工当日水揚げされた大型さばを生そのまま加工し、当社独自の調味酢でほど良くしめ、凍結した、ワンフローズンの商品です。大型のさばを選んで加工している為、脂の乗りが良く、ノルウェー現地加工と言うこだわりの商品です。	解凍後、お刺身・お寿司・海鮮丼などとして、わさび醤油などで、そのままお召し上がりください。

## 商品写真

	原材料名: 鯖、醸造酢、食塩、昆布
	アレルギー表示(特定原材料)
	アレルギー: 鯖(原材料の一部に小麦を含む)

■ 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。		
①生鯖・工場搬	②洗浄	③ヘッドカット
④三枚卸	⑤整形	
⑥洗浄・水切り	⑦食塩処理	⑧洗浄・水切り
⑨調味酢漬込み	⑩液切り	
独自の調味酢に漬込みしています。		
⑪ピンボーン除	⑫薄皮剥き	⑬異物混入確認 (目視)
⑭パッキング・凍結	⑮梱包	
写 真		
現地加工の為画像なし	現地加工の為画像なし	現地加工の為画像なし

■ 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。			