展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

— 1-199 (A P. A. 14.2) (A12)									
商品名	しめ鯖(ノルウェー産)生造り								
JAN コ ― ド (13桁もしくは8桁)	4571239900097		パッケージ	材質	ナイロンポリ				
			7,99,-5		縦(学) × 横(学) × 高さ(学) 内容量				
消費期限	180日			サイズ/重量	37.0	15.0	2.5	1枚	
最低ケース納品単位	1		ケース	材質	紙(段才	ボール)	入数	12.0	
7%:>-11 1% h / 1	7日			サイズ/重量	縦(ダ) 🗙	横(学) X	高さ(学)	重量(‡□)	
発注リードタイム					35.0	19.5	14.0	約2.3	
保存温度帯	带 □ 常温 □ 冷蔵 ☑ 冷凍 -18°C ~-20°C 参考価格		参老価格	□FOB	□ CIF	価 格 有効期限			
			多ら 画位	*他取引条件	牛により異なる	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)	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				
醸造酢 日本		日本	水分			100g当り・50.1 g			
食塩		·	たんぱく質			100g当り・18.7g			
昆布		日本	脂質			100g当り・28.5 g			
		炭水化物 			100g当り・0.2g				
			灰分			10	0g当り・2.5	5 g	
					£JI III \				
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	解凍後、お刺身・お寿司・海鮮丼などとして、わさび醤油など								
加工当日水揚げされた大型さばを生のまま加工し、当社独自の調 で、				で、そのままお召し上がりください。					
味酢でほど良くしめ、	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									

■商品写真

現地加工と言うこだわりの商品です。



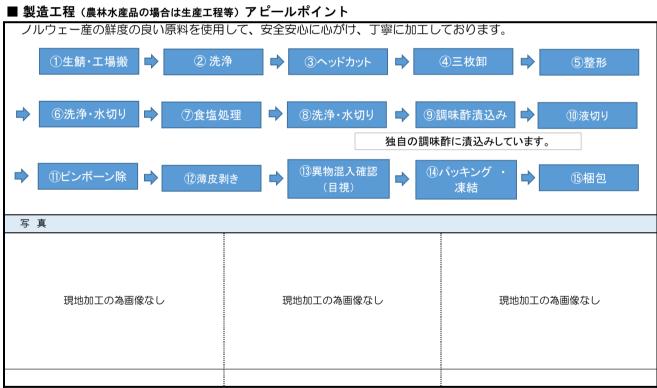
原材料名:鯖、醸造酢、食塩、昆布

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			
メッセージ	は当社社長自ら現 ております。食の 料の買い付けから	型から直接輸人をして 現地に出向き、検品し 対の・安全が騒がれ ら、最終製品まで目の さいと、考えておりま			
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 - m a i l ikuyo.koike@koikeindustries		ikuyo.koike@koikeindustries.co.jp	
T E L	0225-9	94-9434 F A X 0225-94-9435		0225-94-9435	



■ 品質管理情報

商品検査の有無	☑有 □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込まない、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。				