

展示会・商談会シート(輸出版)



商品特性と取引条件

| | | | | |
|-------------------------|--|-------|--|---|
| 商品名 | たらこしぐれ | | | |
| JANコード (13桁もしくは8桁) | なし | パッケージ | 材質 | 発泡スチロール(PS) |
| 消費期限 | 冷凍(-18℃以下)保存時 18ヶ月 解凍後14日間 | | サイズ/重量 | 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) × 内容量 35.0 × 25.0 × 7.0 × 2kg |
| 最低ケース納品単位 | 1ケース | ケース | 材質 | DB 入数 5.0 |
| 発注リードタイム | 14日間 | | サイズ/重量 | 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) × 重量(kg) 36.0 × 26.0 × 36.0 × 10kg |
| 保存温度帯 | <input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 (-18℃以下) | 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) | HACCP | | | |

| 原材料及び添加物 | 原産地 | 栄養成分 | 成分量 (××当り・××カロリー) |
|----------------------|-------------|------|-------------------|
| マダラの卵巣 | アイスランド又はアメリ | | |
| 昆布 | 日本 | | |
| 砂糖、醤油、粉末水あめ、黒糖、醗酵調味料 | | | |
| ブドウ糖果糖液糖、蛋白加水分解物、でん粉 | | | |
| 米粉、デキストリン、食塩、経節エキス | | | |
| 酵母エキス、還元澱粉糖化物 | | | |

| 商品特徴 | 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) |
|---|---|
| マダラコは加熱しても崩れにくい為、食べやすい商品となっています。また、口の中でほぐれるので、噛むほどに旨味が広がります。昆布の食感もアクセントになります。 | ご飯のおかずとして最適です。お茶菓子として使われるお客様もいます。加熱してあるので、お弁当に入れても美味しくお召し上がりいただけます。 |

商品写真



| | |
|--|---|
| <p>たらこしぐれ(まだらの醤油煮)</p> <p>品名: まだらの甘露煮</p> <p>原材料名: マダラの卵巣(アイスランド産又はアメリカ産)、昆布、砂糖、醤油、粉末水あめ、黒糖、醗酵調味料、ぶどう糖果糖液糖、蛋白加水分解物、でん粉、米粉、デキストリン、食塩、経節エキス、酵母エキス、還元澱粉糖化物(原材料の一部に小麦、大豆を含む)</p> <p>内容量: 2kg</p> <p>賞味期限: 枠外上部記載</p> <p>保存方法: 要冷凍(-18℃以下)</p> <p>製造者: (株)マルイチ 高橋商店 宮城県石巻市小船越字二子南下131-1 TEL (0225) 25-6781 FAX (0225) 25-6770 (注) 原産地は前年の取扱表録の多い順に記載。</p> | <p>再販業者の皆様へお願い</p> <p>①この製品は品質を保持する為に製造後-18℃以下で保管され解凍して販売する冷蔵販売用製品です。</p> <p>②リパッケージして販売する場合は必ず10℃以下の冷蔵に保存し改めて賞味期限を表示してください。</p> <p>賞味期限 / -18℃以下で18ヶ月間 解凍後10℃以下14日間</p> <p>ご注意 / 一度解凍された商品の再凍結、再解凍は商品が劣化しますのでお止めください。 又、この際のメーカー保証は致しかねます。</p> |
|--|---|

アレルギー表示(特定原材料)

小麦

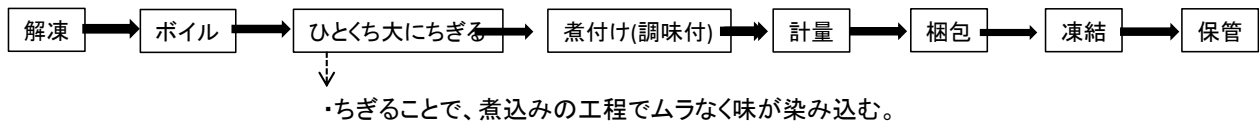
■ 出展企業紹介

| | | | |
|--------|--|---------------------|---|
| 出展企業名 | 株式会社マルイチ高橋商店 | | |
| 年間売上高 | 315百万円（平成28年度） | 従業員数 | 40人 |
| 代表者氏名 | 高橋 一郎 | |  |
| メッセージ | 弊社は美味しいことはもちろん、安心・安全な食品をお客様へ届ける事を第一に考えております。震災以前取得していたHACCPを再取得し、より高い品質の製品づくりに従業員一同取り組んでいます。 | | |
| ホームページ | なし | | |
| 会社所在地 | 〒 986-0132 | 宮城県石巻市小船越字二子南下131-1 | |
| 工場所在地 | 〒 同上 | 同上 | |
| 担当者 | 高橋 一郎 | E - m a i l | maruichi@f2.dion.ne.jp |
| T E L | 0225-25-6781 | F A X | 0225-25-6770 |

■ 製造工程（農林水産物の場合は生産工程等）アピールポイント

震災前には、HACCPの認証を受けておりました。安心・安全には特に心がけて製造しております。

・たらこしぐれ



写真



たらこしぐれを煮込んでいる様子



金探・ウェイトチェッカーで品質を管理しています。



外観

■ 品質管理情報

| | | | | | |
|----------|--|---------------------------------|------|-----|--------------|
| 商品検査の有無 | <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 | 細菌検査(大腸菌群・一般生菌数)、金属探知、ウェイトチェッカー | | | |
| 衛生管理への取組 | 製造工程の管理 | 製造工程ごとの危害分析を行い管理基準の設定を行う。 | | | |
| | 従業員の管理 | 出勤時の健康状態のチェック、定期的健康診断及び検便等 | | | |
| | 施設設備と管理 | 施設設備の清潔度のチェック | | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者 | 高橋 健 | 連絡先 | 0225-25-6781 |
| | 記録 | PL保険加入済み。クレーム対応整理表 | | | |