

展示会・商談会シート(輸出版)



商品特性と取引条件

商品名	焼明太子						
JANコード (13桁もしくは8桁)	4990384801248	パッケージ	材質	PE・PA			
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(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	内容量		
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材質	DB	入数	10p×10入	
発注リードタイム	14日間		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)		
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	価格有効期限			
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	HACCP						
			* 他取引条件により異なる		日本国内での販売価格		

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量(××当り・××カロリー)
スケトウダラの卵	米国またはロシア産		
食塩、唐辛子、デキストリン、蛋白加水分解物			
調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)			
甘味料(甘草)			
発色剤(亜硝酸Na)			
商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
弊社の焼明太子の加熱焼成工程は全て直火で行っているため、しっとりとした食感と凝縮された旨味をお楽しみ頂けます。	おにぎりの具やお茶漬けにご利用いただけます。また、しっかりと味付けがされているので細かく刻んで和え物にもご利用いただけます。		

商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>品名</td> <td>焼明太子</td> </tr> <tr> <td>原材料</td> <td>スケトウダラの卵巣(アメリカ又はロシア)、食塩、唐辛子、デキストリン、蛋白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、甘味料(甘草)、発色剤(亜硝酸Na)</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外表面記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>枠外表面記載</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>80g</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>(株)マルイチ高橋商店 宮城県石巻市小船越字二子下131-1 TEL(0225)25-6781 FAX(0225)25-6770</td> </tr> </table> <p>(注) 原産地は前年の取扱実績の多い順に記載。</p>	品名	焼明太子	原材料	スケトウダラの卵巣(アメリカ又はロシア)、食塩、唐辛子、デキストリン、蛋白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、甘味料(甘草)、発色剤(亜硝酸Na)	賞味期限	枠外表面記載	保存方法	枠外表面記載	内容量	80g	製造者	(株)マルイチ高橋商店 宮城県石巻市小船越字二子下131-1 TEL(0225)25-6781 FAX(0225)25-6770
	品名	焼明太子											
原材料	スケトウダラの卵巣(アメリカ又はロシア)、食塩、唐辛子、デキストリン、蛋白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、甘味料(甘草)、発色剤(亜硝酸Na)												
賞味期限	枠外表面記載												
保存方法	枠外表面記載												
内容量	80g												
製造者	(株)マルイチ高橋商店 宮城県石巻市小船越字二子下131-1 TEL(0225)25-6781 FAX(0225)25-6770												
	<p>袋 4 990384 801248</p>												

アレルギー表示(特定原材料)

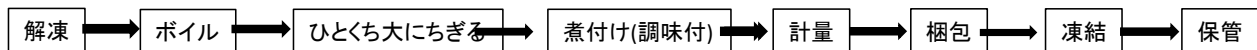
■ 出展企業紹介

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（農林水産品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



↓
・ちぎることで、煮込みの工程でムラなく味が染み込む。

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			