

展示会・商談会シート(輸出版)



商品特性と取引条件

商品名	辛子明太子『特』					
JANコード (13桁もしくは8桁)		パッケージ	材質	スチロール		
消費期限	冷凍(-18℃以下)保存時 18ヶ月 解凍後7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	2kg×5
発注リードタイム	10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		
			* 他取引条件により異なる			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)	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)
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)、着色料(赤102, 黄5)			
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)		
石巻の名産であるたらこ、クセのない万人向けの味付けを心がけています。熟練の職人が規格選別を行っており、品質が安定しております。	業務用形態なので、インスタアでのリパックや加工を想定した商品となっています。ご飯に乗せるだけでなく、クリームやチーズといった乳製品との相性も良く、多様な調理に利用可能。		

商品写真



<table border="1"> <tr> <td>名称</td> <td>辛子明太子</td> </tr> <tr> <td>原材料名</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)、着色料(赤102, 黄5)、発色剤(亜硝酸Na)</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>2kg</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外上部に記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷凍(-18℃以下)保存</td> </tr> <tr> <td>加熱調理の仕方</td> <td>加熱してありません。</td> </tr> <tr> <td>加熱調理の必要性</td> <td>生食でお召し上がりください。</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南131-1</td> </tr> <tr> <td colspan="2">(注) 原産地は前年度の取扱実績の多い順に記載。</td> </tr> </table>	名称	辛子明太子	原材料名	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)、着色料(赤102, 黄5)、発色剤(亜硝酸Na)	内容量	2kg	賞味期限	枠外上部に記載	保存方法	要冷凍(-18℃以下)保存	加熱調理の仕方	加熱してありません。	加熱調理の必要性	生食でお召し上がりください。	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131-1	(注) 原産地は前年度の取扱実績の多い順に記載。		<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凍販売用製品です。 ②リパック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7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>
名称	辛子明太子																		
原材料名	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)、着色料(赤102, 黄5)、発色剤(亜硝酸Na)																		
内容量	2kg																		
賞味期限	枠外上部に記載																		
保存方法	要冷凍(-18℃以下)保存																		
加熱調理の仕方	加熱してありません。																		
加熱調理の必要性	生食でお召し上がりください。																		
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131-1																		
(注) 原産地は前年度の取扱実績の多い順に記載。																			

アレルギー表示(特定原材料)

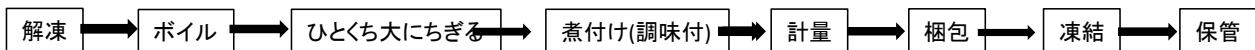
■ 出展企業紹介

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			