

# 展示会・商談会シート(輸出版)



## 商品特性と取引条件

商品名	牡蠣やわらか煮			
JANコード (13桁もしくは8桁)	4950908042472	パッケージ	材質	プラスチック
消費期限	90日		サイズ/重量	縦(号) × 横(号) × 高さ(号) 内容量 25.0 15.0 100g
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材質	DB 入数 30.0
発注リードタイム	中1日		サイズ/重量	縦(号) × 横(号) × 高さ(号) 重量(%) 30.0 35.0 20.0 4.0
保存温度帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価格有効期限 年 月
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)			* 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)
牡蠣	日本	エネルギー	100g当たり・167kcal
水飴	アメリカ等	タンパク質	100g当たり・19.3g
砂糖	タイ等	脂質	100g当たり・2.5g
食塩	日本	炭水化物	100g当たり・16.7g
		水分	100g当たり・59.6g
		灰分	100g当たり・1.9g
		ナトリウム	100g当たり・310mg
商品特徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
牡蠣をやわらかく、まろやかな味に仕上げました。 牡蠣の旨みが強く感じられます。		牡蠣が手に入りにくいシーズンに、栄養補給に重宝されます。 サラダやマリネにも使いやすいです。	

## 商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>品名</td> <td colspan="3">牡蠣のやわらか煮(魚介類加工品)</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td colspan="3">かき(宮城県)、水飴、砂糖、食塩</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>100g</td> <td>賞味期限</td> <td>2016年4月12日</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td colspan="3">直射日光、高温多湿を避けて保存</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td colspan="3">水月堂物産株式会社 宮城県石巻市流留字沖1-50 TEL:0225-97-5225</td> </tr> </table> <p>製品には万全を期しておりますが、稀に牡蠣殻が付着している場合がございますので、ご注意下さい。</p> <p> 開封後は、お早目にお召し上がり下さい。</p>	品名	牡蠣のやわらか煮(魚介類加工品)			原材料名	かき(宮城県)、水飴、砂糖、食塩			内容量	100g	賞味期限	2016年4月12日	保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存			製造者	水月堂物産株式会社 宮城県石巻市流留字沖1-50 TEL:0225-97-5225			 <p>4 950908 042472</p>
	品名	牡蠣のやわらか煮(魚介類加工品)																				
原材料名	かき(宮城県)、水飴、砂糖、食塩																					
内容量	100g	賞味期限	2016年4月12日																			
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存																					
製造者	水月堂物産株式会社 宮城県石巻市流留字沖1-50 TEL:0225-97-5225																					
アレルギー表示(特定原材料)																						

■ 出展企業紹介

出展企業名	水月堂物産株式会社		
年間売上高	平成28年度 約20百万円	従業員数	平成28年3月時点 26名
代表者氏名	阿部芳寛		
メッセージ	<p>企業理念 お客様が喜び、幸せを感じる商品を提供します。</p> <p>ほや、牡蠣、小女子等の宮城県でとれる海産物を中心に商品を製造しております。</p>		
ホームページ	<a href="http://www.suigetsudo.jp/">http://www.suigetsudo.jp/</a>		
会社所在地	〒 986-2103	宮城県石巻市流留字沖1-50	
工場所在地	〒	同上	
担当者	阿部壮達	E-mail	<a href="mailto:eigyou@suigetsudo.jp">eigyou@suigetsudo.jp</a>
TEL	0225-97-5225	FAX	0225-97-3690

■ 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

<p>生かきむき身→洗浄→一時味付け加熱→          冷凍保存→異物除去→袋詰め→          →真空→加熱(100℃45分)→          →金属検知器→冷却(3℃以下)→          出荷</p>
写真
  

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	菌検査、保存検査、異物チェック、発送前の行先、梱包確認		
衛生管理への取組	製造工程の管理	出荷前の金属探知機 製造の記録 担当記録の管理		
	従業員の管理	健康状態の確認、毎朝の朝礼による意識向上		
	施設設備と管理	業務開始前、業務終了後の掃除		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	阿部壮達	連絡先
	記録	金属探知機、商品最終チェック、掃除チェック		