

FCP展示会・商談会シート

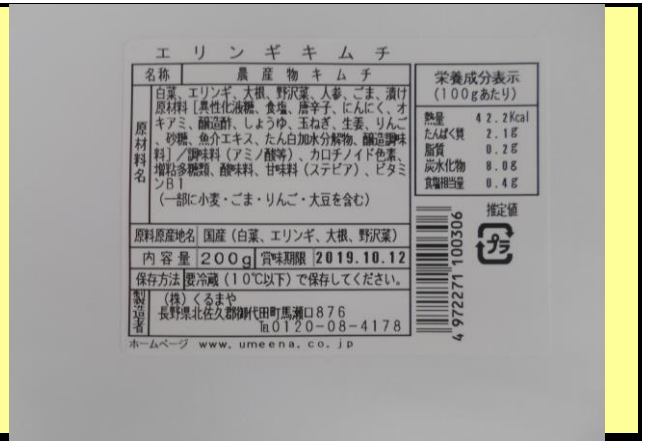
おいしい信州ふーど（風土）発掘商談会2015

商品特性と取引条件

商 品 名	エリンギキムチ									
最もおいしい時期	秋、冬		賞味期限／消費期限	賞味期限	40日	消費期限				
主原料産地 (漁獲場所等)	国産		JANコード (13桁もしくは8桁)	497227100306						
内 容 量	200g		希望小売価格	税抜	500円	税込	540円			
1ケースあたり入数	36		保存温度帯	冷蔵						
発注リードタイム	3		販売エリアの制限	●無 ○有→						
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大		最小	1		ケースサイズ(重量)	縦(φ) ×	横(φ) ×	高さ(φ) ×	重量(φ)
							30.0	59.4	20.0	14.0
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> その他→									

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	ヘルシー志向の主婦
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	キムチチゲ、キムチ丼、ビビンバの具材、豚肉との炒め物	
商 品 特 徴	信州産エリンギのプリプリ食感を出し旨味にオキアミ塩辛を使用、辛さは、マイルドな甘口です。	

商品写真




アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

表示義務有	<input checked="" type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに <input checked="" type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> くるみ <input checked="" type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば <input checked="" type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> バナナ <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input checked="" type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン

今後、長野県及び公益財団法人長野県中小企業振興センターが販路開拓拡大のために行う流通各社との商談会に際し、本商談会シートのデータにより、商品及び事業者の紹介を行うことを承諾します。

■ 出展企業紹介

出展企業名		株式会社くるまや			
年間売上高		平成27年度470百万円	従業員数	平成28年4月時点50名	
代表者氏名		代表取締役 古越三幸			
メッセージ		企業理念「おいしいものづくり」、経営理念/（社会性） 私たちは、食を通して健康を提案し、社会性を明るくします。 /（化学性）私たちは、よりおいしいものを創作し、お客様を笑顔にします。 /（人間性）私たちは作る活動を通して自分を磨き、豊かな人生をおくれます。			
ホームページ		http://www.umeena.co.jp/			
会社所在地	〒	389-0207	長野県北佐久郡御代田町馬瀬口876		
工場所在地	〒	389-0207	長野県北佐久郡御代田町馬瀬口876		
担当者		古越三幸		E-mail	mfuru@umeena.co.jp
TEL		0267-32-4468		FAX	0267-32-5555

■ 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

原料入荷→目視検品→機械洗浄→エリンギ選別切断→白菜切断→大根切断→野沢菜切断→人参切断→機械洗浄→塩漬け→糖しぼり→調味液製造→混合・攪拌→計量カップ詰め→内蓋挿入→キャップ締め→目視検品、シール貼り→ウエイトチェック→金属探知機検査→箱詰め→出荷



エアシャワー



作業員服装



製造ライン



検査室

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	自社にてロットごとの一般生菌数、大腸菌群、E-coli、黄色ブドウ球菌を検査。			
衛生管理への取組	製造工程の管理	指示書により製造開始、各工程は製造チェックシートにより管理。			
	従業員の管理	週1回全体ミーティング、新入社員教育、中堅社員教育、幹部社員教育等定期的に実施			
	施設設備の管理	専属のメンテナンス係が施設設備と管理を行い、衛生管理はイカリ消毒に委託。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	古越三幸	連絡先	090-3145-9455
	記録	ロットごとの原材料記録、製造記録あり、PL保険加入。			