

# FCP展示会・商談会シート




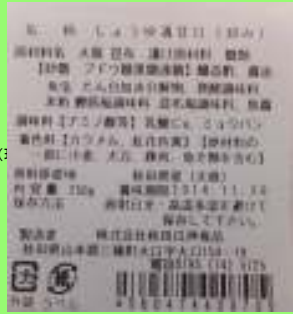
## 商品特性と取引条件

商 品 名	おかがっこ甘口					
最もおいしい時期	製造後3日以降	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	90	消費期限	365
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	秋田県	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4560474420705			
内 容 量	250g	希望小売価格(税込)	¥400			
1ケースあたり入数	30	保 存 温 度 帯	常温	▼		
発注リードタイム	5	販売エリアの制限	◎無 ○有-			
最低ケース納品単位	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
			30.0	27.0	17.0	8.5
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 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)
利用シーン (利用方法・おすめのレシピ等)	お客様(性別・年齢層など)年齢問わず、外食産業全般、小売り問屋諸々
商品特徴	整形的に切り身が整っているわけではないのでお弁当の端に添える程度やカレーライスのお供である福神漬の代わりやもっと刻んでおにぎりの具だったり、クリームチーズやカマンベールチーズと混ぜて和えてお酒やワインのおつまみに。もっと刻んでタルタルソースにしても美味しいです。 いぶりがっこの切れ端を再利用して当社独自の味付けに調理師直し製造しております。いぶりがっこの従来の製法を覆した商品でいぶりがっこは好きだけど固くて食べられないといった高齢者にも燻しの匂いが苦手という子供たちにも人気です。

## 商品写真






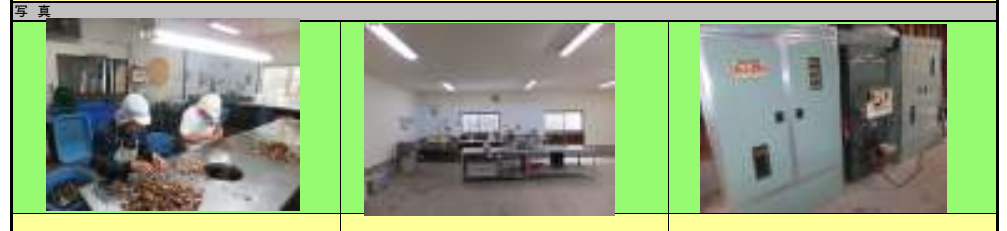
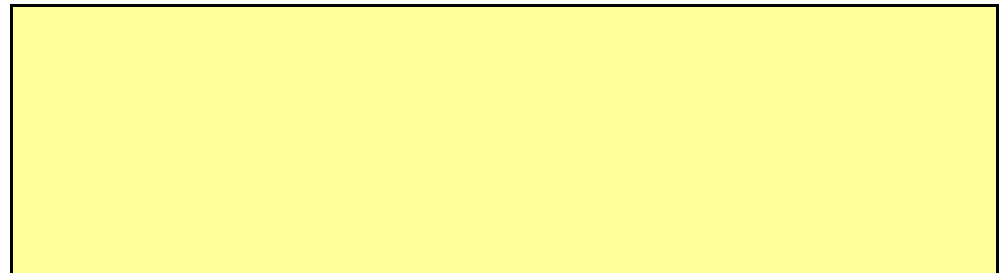
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

えび   かに   小麦   そば   卵   乳   落花生

## 出展企業紹介

出 展 企 業 名	(株)秋田白神食品		
年 間 売 上 高	4千万	従 業 員 数	7
代 表 者 氏 名	荒谷 要伸		
メ ッ セ ー ジ	秋田特産のいぶりがっこを、風味をそのままにし柔らかく、甘口に味付けし癖になる商品は、弊社が初めてです、製品開発への取り組みによってオリジナリティな商品を生み出しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="http://www.gobouzuki.com">http://www.gobouzuki.com</a>		
会 社 所 在 地	〒 018-2406	秋田県山本郡三種町大口字大口154-19	
工 場 所 在 地	〒 018-2406	秋田県山本郡三種町大口字大口154-19	
担 当 者	荒谷 香	E - m a i l	<a href="mailto:info@gobouzuki.com">info@gobouzuki.com</a>
T E L	0185-74-5725	F A X	0185-74-5735

## 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



## 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)	目視検査・包装不良、異物混入、商品品質・定期的な一般性菌、大腸菌群検査・栄養分析
衛生管理への取組	製造工程の管理	原材料受け入れ、保管、調理、加熱殺菌、冷蔵まで適切に管理、監視し常に正しい商品のみ出荷する。
	従業員の管理	作業者の力量に応じて再教育や配置転換を行い個々のレベルアップを図る。
	施設設備の管理	機械設備の衛星状態の確認と洗浄殺菌の毎日の実施。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者 荒谷 朔万   連絡先 0185-85-3928
	記録	担当者が実施。