

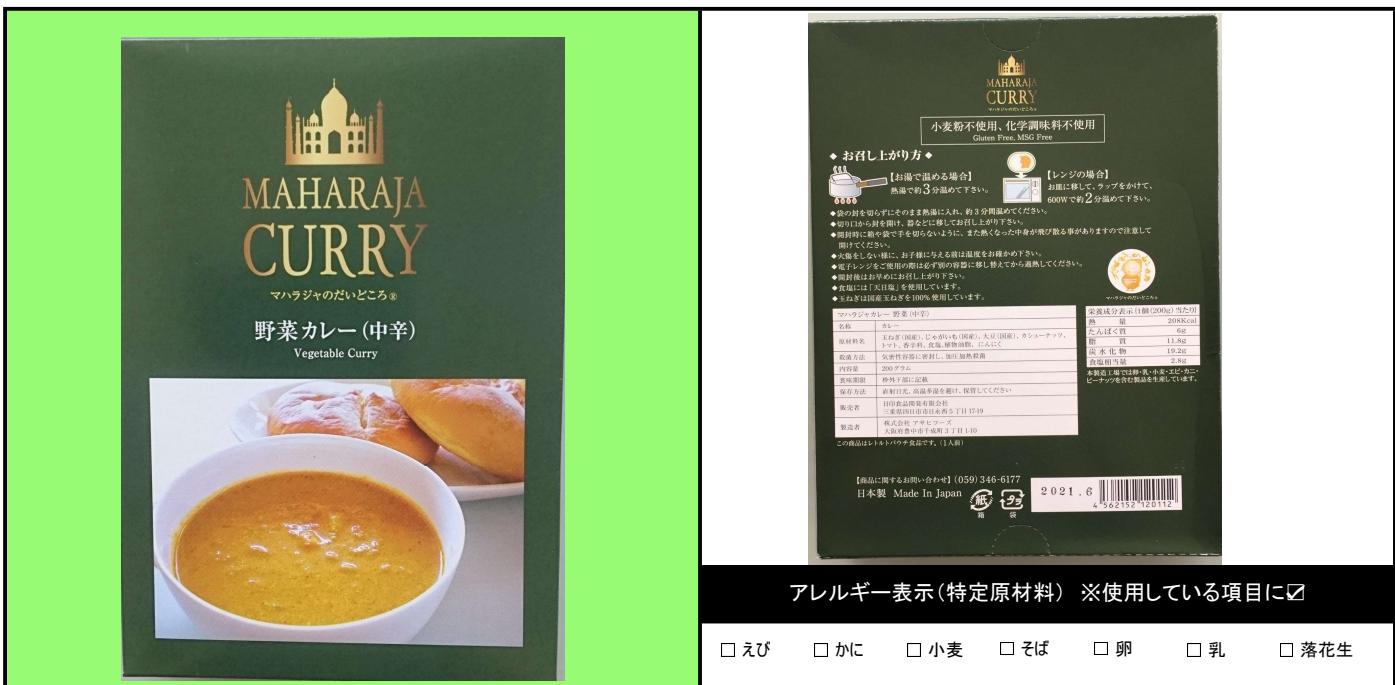
FCP展示会・商談会シート

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	マハラジャのだいどころ 野菜カレー							
最 も お い し い 時 期	5月 中旬～3月 下旬	賞 味 期 限／消 費 期 限	賞味期限	製造日より2年	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	玉ねぎ(国産)、じゃがいも(国産)、大豆(国産)、カシューなッツ、トマト、香辛料、食塩、食物油脂、にんにく	JAN コ 一 ド (13 枝 もしくは 8 枝)	4562152120112					
内 容 量	200g	希 望 小 売 価 格 (税 込)	¥700					
1 ケース あ た り 入 数	30	保 存 温 度 带	常温	▼				
発 注 リ ー ド タ イ ム	3営業日	販 売 エ リ ア の 制 限	● 無	○ 有→				
最 低 ケース 納 品 单 位	10ケース	ケース サイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(㌘)	45.0	30.0	21.0	7.5
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商品・工場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP)		□ その他→					

ターゲット	売り先	<input type="checkbox"/> フードサービス	<input type="checkbox"/> 商社・卸売	<input type="checkbox"/> メーカー	<input type="checkbox"/> 小売	<input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー					
	その他(右に記入→)	ノベルティ									
	お客様 (性別・年齢層など)	女性 40~60代									
利用シン (利用方法・おすすめレシピ等)	ナンやご飯と一緒に、ゆで卵あるいはバターを添えるとマイルドな味わいが加わり、更においしくお召し上がりいただけます。シュレッドチーズをトッピングして焼カレーもおすすめです。小麦粉・化学調味料・動物性油脂不使用の自然な味わいをお楽しみください。										
商品特徴	小麦粉・化学調味料・動物性由来原料不使用の自然な味わい。国産玉ねぎ使用。クリーミーなルーが特徴。国産大豆、じゃがいもの自然な甘みがお子様にも人気。「ムスリムフレンドリー」としても機能します。										

■ 商品写真



■ 出展企業紹介

出展企業名	日印食品開発 有限会社		
年間売上高	5,000万円	従業員数	12名
代表者氏名	代表取締役 金森 篤子		
メッセージ	<p>「食」は「人」に「良い」と書くを信念に掲げ今年で創立27年を迎えます。美味しい、安心・安全で食べているだけで地球環境保全になる。そんな人と環境に優しい循環型、持続型の食品作りに努めています。</p> <p>私たちは本来のカレーが無添加で、自然食であること、その主原料が「玉ねぎ」であることに着目しました。そして、本来の製法で作られるカレーは具になる食材の特性を素晴らしい味わいとして引き出してくれることを学びました。</p> <p>日本の国民食ともいわれるカレーで、この自然の恵み豊かな三重県、日本の食材の良さを表現したいと思い、製造販売しています。</p>		
ホームページ			
会社所在地	〒 510-0891	三重県四日市市日永西5丁目17-19	
工場所在地	〒 649-0304	和歌山県有田市箕島743	
担当者	金森 篤子	E-mail	nichiin@ctv-net.ne.jp
T E L	059-346-6177	F A X	059-346-6343

■ 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→検品(外観、温度、賞味期限、鮮度)→解凍(冷蔵庫10°C以下)→計量→混合・加熱(90°C)→調整(官能)→充填(200g/pc)【充填前 パイプ金属探知 Sus2.5Fe1.5】→賞味期限、商品記号印字→【レトルト殺菌(120°C 40分)】→冷却(水道水 15分)→乾燥→検品(マグネット1万ガウス)→箱詰め→出荷



■ 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	大腸菌群・黄色ブドウ球菌・一般細菌		
衛生管理への取組	製造工程の管理	自社でマニュアル化し、製造過程ごとに分けてルール化		
	従業員の管理	定期的な検査を行っております		
	施設設備の管理	第三者機関の検査も含め適切な処理をしております		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	金森 篤子	連絡先 090-3466-9900
	記録	品規格書のデータベース化、工程のマニュアル化により、状況に応じた素早い情報収集が可能な仕組みの構築に努めております。		