

展示会・商談会シート(輸出版)

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	冷凍motTOFU豆腐スイーツバー (カフェモカ)						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4904540 190305	パッケージ	材質	プラスチック			
消 費 期 限	365日間 (製造日含む)		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	内容量		
最低ケース納品単位	8CS (12入) /1B (96本)	ケース	材質	段ボール	入 数	12本/CS × 8/1B	
発注リードタイム	1 4 日前程度		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量 (kg)		
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 checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		価 格 有 効 期 限	年 月	
			* 他取引条件により異なる		日本国内での販売価格	200円	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	JFS-Bプラス						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (1pk1本あたり)
豆腐 (大豆 (日本産) (遺伝子組換えでない))	大豆: 日本産	エネルギー	91kcal
砂糖、ココアパウダー、インスタントコーヒー、でん粉/	他: 日本産、他等	たんぱく質	5.9g
塩化マグネシウム (にがり)		脂質	2.8g
		炭水化物	11.1g
		糖質	10.2g
		食物繊維	0.9g
		食塩相当量	0.01g
商 品 特 徴		利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
主原料は豆腐、カロリー控えめ、かつ、たんぱく質も摂れるデザートとして召し上がっていただける新感覚のお豆腐です。		ワンハンドで食べられる、スティックタイプ。 外出中のおやつ、食後のデザートにもおすすめです。	

■ 商品写真

 <p>デザインは変更になる場合があります。</p>	
	アレルギー表示(特定原材料) 大豆

■ 出展企業紹介

出展企業名	太子食品工業株式会社 Taishi Food Inc.		
年間売上高	207億円	従業員数	650名
代表者氏名	工藤 茂雄		
メッセージ	<p>1、「水はタイシの生命です。」おいしい商品を作るにはおいしい水が必要です。だから私立ちの工場は、豊かな自然に恵まれた国立、国定公園に隣接した場所にあります。幾重にもわたる地層で長い年月をかけて不純物がろ過された伏流水があります。「美味しい商品を食べさせていただくために、まずはその水を求める事から始める」それがタイシのこだわりです。</p> <p>2、「数々の業界初の技術」私たちは大豆という多くの可能性を秘めた健康素材に注目し、数々の業界初の技術を確立し、新たなスタンダードを世に送り出してきました。</p> <p>3、「さらなるイノベーションそしてレボリューション」お客様の食卓に「安心」・「健康」・「満足」をお届けしさらなるイノベーションそしてレボリューションを起こしてまいります。</p>		 <p>社長メッセージ 太子食品工業株式会社 代表取締役社長 工藤 茂雄</p>
ホームページ	https://www.taishi-food.co.jp		
会社所在地	〒039-0141	青森県三戸郡三戸町大字川守田字沖中68（本社）	
工場所在地	〒989-0232	宮城県白石市福岡長袋家沢裏19-1	
担当者	上沢 幸洋	E-mail	y-kamisawa@taishi-food.co.jp
TEL	090-5235-8395	FAX	022-288-8856

■ 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

- ★業界をリードする「技術と品質」 安心と品質にこだわって徹底した品質管理システムを導入し、製造工程の近代化を進めてきました。豆腐工場ではじめて「ISO22000」を取得し（2007年～2011年）、業界初の「HACCP」対応工場としたのもその成果の一つで、現在は独自の手法で管理を構築しております。
- ★「乳化にがり・消泡剤不使用」の取り組み、タイシはにがりにもこだわってきました。現在の凝固剤の主流である、豆腐の機械生産が容易な「乳化にがり」と豆乳の製造工程で発生する大量の泡を消す目的で使用する「消泡剤」をタイシは使用しません。原材料には自然のものを使用したと考えるタイシのポリシーです。
- ★自然と技術と伝統の融合を目指して、伝統とは昔からの様式や技術を守ることだけではありません。時代にあった新しい発見や工夫が加わって、次の伝統が生まれてきました。タイシの大豆製品も同じです。体によくて、安全でおいしい、そうした昔ながらの味わい大切にしながら、時代のニーズにこたえる発想を次々と形にしてきました。創業以来の伝統と、自然なおいしさにこだわる環境、そして革新的技術。その三角点の頂点を見つめています。
- ★遺伝子組み換え大豆不使用を国内で一早く決断、1997年に、お客様の安心、安全への思いを第一に、遺伝子組み換え大豆不使用を国内で一早く決断しました、その後2001年に、遺伝子組み換え大豆の使用表示が義務化された事は、私どもの考えがお客様に受け入れられた証ともいえます。現在は遺伝子組み換え表示厳格化に伴い、もっとも厳しいといわれる、EU基準に準じた「TAISHI SOYBEAN STANDARD」を確立しハンドリングをしております。
- ★製造工程/豆腐→脱水→副資材添加→混合→充填包装（日付印字）→金属検知→ウエイトチェッカー→加熱→冷却→X線検査→検品箱詰→冷凍保管→出荷

写真



■ 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（一般生菌数、大腸菌群）、官能評価			
衛生管理への取組	製造工程の管理	危害分析に基づいた工程管理を行い、また、異物混入防止を対策を講じて生産管理しています。			
	従業員の管理	製造エリアに入る前の健康管理、異物混入防止対策の実施を行っている			
	施設設備と管理	予防保全を前提に設備のメンテナンス、点検を実施している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	品質保証室	連絡先	0120-417-710
	記録	フリーダイヤルでの受付を実施し、問題が発生した場合の対応もマニュアル化している。PL保険にも加入している。			