

2017高雄国際食品見本市 商談シート

商品特性と取引条件

商 品 名	九州大麦グラノーラ 九州さつまいも						
最もおいしい時期	通年	賞味期限/消費期限	賞味期限	180日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	九州産	JANコード (13桁もしくは8桁)	4960251300075				
内 容 量	180g	希望小売価格(税込)	¥486				
1ケースあたり入数	12袋	保 存 温 度 帯	常温				
発注リードタイム	3日	販売エリアの制限	●無 ○有→				
最低ケース納品単位	12袋入×4ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) ×	横(寸) ×	高さ(寸)	重量(kg)	
			37.0	23.0	18.5	2.1	
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	<input checked="" 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 ャ 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)	20代~50代 女性。 共働きや子供に手がかかるため朝食は時短で済ませたいと思う人。 毎日食べるものだから産地や製法にこだわったものを選びたいと思う人。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	牛乳やヨーグルトと一緒に朝食として ナッツやドライフルーツが入っていないので、お好みのものを加えてオリジナルグラノーラに。 甘さ控えめなので、サラダやスープのトッピングとして	
商 品 特 徴	九州産の大麦を100%使用した、原材料はすべて国産のグラノーラです。 食塩不使用で香料・保存料・栄養強化剤などの添加物も一切使用していません。 素材のやさしい甘さを活かし、飽きのこない味に仕上げました。	

商品写真




名 称	朝食シリアル
原材料名	大麦(九州産)、てんさい糖、さつまいも(九州産)、米油
内 容 量	180g
賞味期限	欄外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	西田精麦株式会社 〒866-0034 熊本県八代市新港町2-3-4
お問合せ 0120-698-905(土・日・祝日を除く 9:00~17:00)	

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	西田精麦株式会社		
年間売上高	55億	従業員数	社員：59 パート：14
代表者氏名	西田啓吾		
メッセージ	「良い物をやすく」の経営理念実現のために創造工夫し続ける西田精麦。自然食材の大麦は、天候、畑・生産地等の生育条件の違いで、それぞれ微妙に異なります。その微妙な変化を熟練の技術や最新鋭の機械を用いて繊細に加工し、常に良い製品を提供しています。また、3S（整理、整頓、清掃）を徹底して行き皆様に安全・安心をお届けできる生産環境作りにも力を入れています。		
ホームページ	http://www.westa.co.jp/		
会社所在地	〒 866-0034	熊本県八代市新港町2-3-4	
工場所在地	〒 同上	同上	
担当者	渡辺友里	E-mail	watanabe@westa.co.jp
T E L	0965-37-1121	F A X	0965-37-1418

■ 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

原料受入
検査

計量

撈拌

焼成

放冷

計量

金属探
知機

包装

ウェイト
チェック

梱包

出荷

写真





■ 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	微生物検査（一般生菌数、大腸菌群）、水分、明度、官能検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造日報、日次・週次清掃、各工程チェック記録など			
	従業員の管理	衛生・体調チェック、製造所入室記録、年間教育計画（衛生教育）など			
	施設設備と管理	エアシャワー・手洗い所設置、日次・月次点検など			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	品質管理部 山田憲雄	連絡先	0965-37-1121
	記録	生産物賠償責任保険(PL保険)加入			