

# 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	毎日健康ぷちまる君					
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	360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)	4960251000074			
内 容 量	1kg	希望小売価格(税込)	¥537			
1ケースあたり入数	10袋	保 存 温 度 帯	常温 <input type="text" value="▼"/>			
発注リードタイム	3日	販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→			
最低ケース納品単位	10袋入×4ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) ×	横(寸) ×	高さ(寸)	重量(kg)
			23.0	42.5	20.0	10.0
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)	食感を楽しみたい子供から20~50代の男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	研ぎ洗ったお米を炊飯器に入れ、いつもと同じ水加減にします。お米1合に対し、ぷちまる君を大さじ2杯、水をぷちまる君の2倍量(大さじ4杯)加えます。約30分浸漬させ、通常の炊き方で炊飯します。	
商 品 特 徴	炊く前のお米に入れるだけで、ぷちぷちもちりの麦ごはんが出来上がります。 本商品はお米と同じ比重にすることでお米と一緒に対流するので、満遍なく混ざりあった状態で炊き上がります。	

## 商品写真




名 称	精麦
原 材 料 名	大麦(熊本県産)
内 容 量	1kg
賞 味 期 限	枠外上部に記載
保 存 方 法	直射日光・高温多湿を避けて常温で保存してください。
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
<small>取扱上の注意            開封後は、湿気や害虫などを避けるため、密閉できる容器で保管し、早めにお召し上がりください。</small>	

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	<a href="http://www.westa.co.jp/">http://www.westa.co.jp/</a>		
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	<a href="mailto:watanabe@westa.co.jp">watanabe@westa.co.jp</a>
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	→	ふるい選別	→	粗搗精	→	比重選別	→
色彩選別	→	搗精	→	仕上げ搗精	→	流下式選別	→
比重選別	→	ふるい選別	→	色彩選別	→	α化	→
圧ぺん工程	→	乾燥	→	ふるい選別	→	有機・無機選別	→
色彩選別	→	計量・包装	→	保管	→	仕上げ選別	→
賞味期限印字	→	計量、充填、包装	→	X線装置	→	金属探知機	→
ウェイトチェック	→	箱詰め	→	ウェイトチェック	→	保管	→
出荷	→						

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●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			