

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	宮城県産・牡蠣フライ(Lサイズ)			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4580344760199	パッケージ	材質	袋:PE トレー:PS
消費期限	365日		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 内容量 31.5 × 23.5 × 4.0 20粒
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材質	紙 入数 10パック
発注リードタイム			サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(kg) 46.5 × 33.5 × 23.0 約9kg
保存温度帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価格 有効期限
	()		* 他取引条件により異なる	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)				

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (××当り・××カロリー)
かき	宮城県	エネルギー (Kcal)	124
その他、一括表示参照		たんぱく質 (g)	6.9
		脂質 (g)	3.0
		炭水化物 (g)	18.7
		カルシウム (mg)	52.0
		食塩相当量 (g)	1.0

商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
大粒の牡蠣だけを選別し特性のバターと粗めのパン粉で1粒1粒丁寧に包み込み、粒が大きく衣はサクサク、中はジューシーに仕上がりました。ソースを付けずに食べても牡蠣本来のおいしさをお楽しみいただけ美味しく召し上がれるカキフライです。	<p>食べ応えのある大粒カキフライ、オードブルの一品からメイン惣菜としてご利用いただけます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・天ぷらな鍋にたっぷりの油を入れ、170℃～180℃に熱した油の中に、冷凍のままの本商品を入れて下さい ・衣がきつね色になるまで(7分～10分間)揚げて下さい

■ 商品写真



＜冷凍食品＞ 宮城県産 牡蠣フライ

名称	かきフライ (Lサイズ)
原材料名	かき(宮城県産)、玉(パン)粉、小麦粉、食塩、卵黄、植物油、調味料(食塩相当量)、酸化防止剤(ビタミンE)、酸化防止剤(トコフェロール)、化学調味料(グルタミン酸)、卵黄(原材料の一部に、小麦、大豆、乳を含む)
内容量	750g (20粒)
保存方法	-18℃以下で保存してください。
賞味期限	2017年05月10日
凍結解凍の要	加熱してありません。
加熱調理の要	加熱してください。
製造者	三興水産株式会社 宮城県石巻市高田字家の前10-10

【調理方法】
天ぷら鍋にたっぷりの油を入れて、170℃～180℃に熱してください。
凍ったままの本商品を入れておき、油の色になるまで約10分間揚げてください。
揚げたてのうちに食べると、油の温度が下がり、調理不良の恐れがあります。
商品に響くなど付着したまま調理しますと、油ハネの原因になりますのでご注意ください。
鍋の水かさやガス火の力などにより調理時間は若干異なります。


【ご購入後の注意事項】
・品質が低下しますので解凍後の再凍結は避けください。
・家庭の冷凍庫では温度差が大きい場合がありますので、解凍は解凍庫内で行っていただくことをお勧めいたします。

原材料の産地表示
表示: E.F.P.A
トレー: P.S
4 580344 760199

アレルギー表示(特定原材料)

小麦、乳、大豆

■ 出展企業紹介

出展企業名	三養水産 株式会社		
年間売上高	1億4千万円	従業員数	15名
代表者氏名	代表取締役 辻 尚広		
メッセージ	<p>当社は創業から地域の基幹産業でもある、牡蠣に長年携わって参りました。「旬をもっとおいしく」を当社のモノ創りのテーマと掲げ、より付加価値の高い多角化した商品提供を続け、お客様に食で感動と笑顔を与えられるこだわりを持った取組をしています。</p>		
ホームページ	http://sanyou-suisan.com/		
会社所在地	〒 986-2103	宮城県石巻市流留字家の前10-10	
工場所在地	〒 986-2103	宮城県石巻市流留字家の前10-10	
担当者	辻 尚広	E - m a i l	sanyou-suisan@kind.ocn.ne.jp
T E L	0225-24-1313	F A X	0225-97-3999

■ 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

<p>①冷凍かきIQF原料搬入 ②原料検品 ③グレーズ除去 ④打粉 ⑤バター液 ⑥パン粉</p> <p>⑦トレー受け取り・再調整 ⑧計量 ⑨凍結 ⑩袋入れ包装 ⑪金属探知機 ⑫箱詰め ⑬保管</p>
写 真
  

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<ul style="list-style-type: none"> ・微生物検査（一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌） ・目視検品（異物混入、梱包不良）・金属探知機 			
衛生管理への取組	製造工程の管理	品質管理責任者を置き、商品の生産工程指示書の作成をしており、品質管理に問題があった場合の原因説明や製品品質向上に努めている。			
	従業員の管理	社員への食品衛生知識向上を図ると共に周知徹底の義務づけに力を入れている。			
	施設設備と管理	機械、設備など定期的なメンテナンスを実施。また各メーカーからのサポート体制を備えている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	辻 尚広	連 絡 先	090-3049-5144
	記 録	・緊急時における社内体制を定めている。・PL保険加入			