

展示会・商談会シート

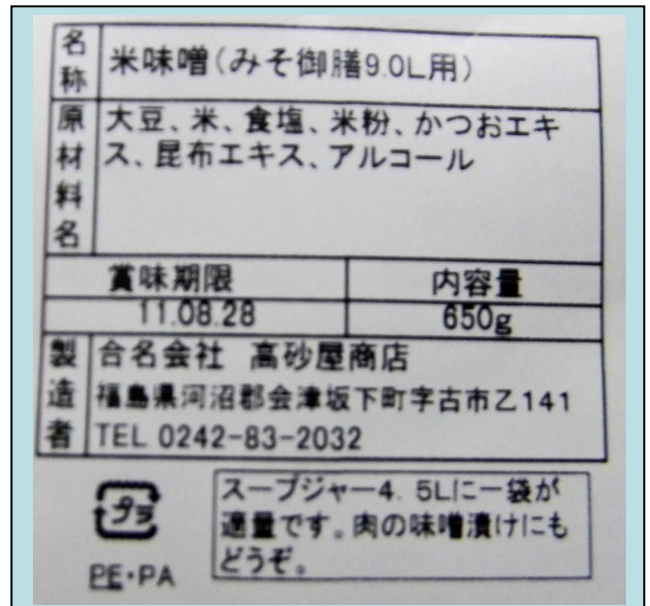
合名 高砂屋商店

商品特性と取引条件

商品名	業務用みそ御膳 9. 0L用		
最もおいしい時期	味噌汁:冬、みそ料理:夏	賞味期限・消費期限	六ヶ月
主原料産地 (漁獲場所等)	大豆:カナダ 米:アメリカ、日本	JANコード	
内容量	650g	希望小売価格	500円(税込525円)
1ケース当たり入数	10	保存温度帯	常温
発注リードタイム	1週間	販売エリアの制限	有・ 無
最低ケース納品単位	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦 × 横 × 高さ
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	有機JAS HACCP ISO JGAP その他()		

ターゲット	売り先 (1)フードサービス 2)商社・卸 3)メーカー 4)小売 (複数可) (5)ホテル・宴会・レジャー 6)その他()
	お客様(性別・年齢層など) 本物の味に敏感な、20代から30代。コンビニの利用機会の多い世代。
利用シーン (利用方法・調理例等)	味噌汁用として:スープジャー4. 5L用の内容量。だし入りなので、1パッケージを開封スープジャーで溶かすだけで、本格的な味噌汁が出来ます。 味噌漬け用として:開封してタッパなどの保存容器に移し、味噌漬けにしたい素材に適量ぬる。
商品特徴	高含水で溶けやすく、だし入りなのでそのまま使えます。味噌汁を作る際、みその計量・溶解、だしの計量・溶解の作業工程の省略化に貢献いたします。化学調味料無添加ですので、お客様にも安心してお勧めできます。

商品写真



企業概略

出展企業名	合名会社 高砂屋商店		
年間売上高	15 百万円	従業員数	11人
代表者氏名	桑原 勇		
メッセージ	<p>会津の地で約百年の伝統を持つ味噌醤油蔵です。 会長、社長ともに醸造学を修め、日々現場での醸造技術の研鑽に努めています。 蕎麦処、ラーメンの街としても名高い会津の地で、多くの料理人に支持されてきた 近年では会津の地域資源、伝統料理をヒントに、お客様に新たな価値をお届けする 商品開発に力を入れています。</p> 		
ホームページ	http://www.kintakasago.com/		
会社所在地	〒969-6539 福島県河沼郡会津坂下町字古市乙141		
工場所在地	〒969-6539 福島県河沼郡会津坂下町字古市乙141		
担当者	代表社員 桑原 勇	e-mail	kintakasago@nifty.com
TEL	0242-83-2032	FAX	0242-83-0424

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

JAS認定醤油工場として醤油、みそ、漬物ともにJAS法にのっとった品質管理をしています。
 平成20年にみそ、漬物の製造工場を新設。衛生に配慮した製造環境の下で、商品を出荷しています。
 既存工場も含めて、衛生状態の点検を第三者の(株)協和エムザー社に委託し、衛生状態の維持向上に努めています。
 近年では、公的機関の認定制度を活用して地域資源の魅力を伝える商品作りに注力しています。
 平成20年 福島県経営革新計画認定
 平成21年 中小企業地域資源活用促進法事業計画認定、同年 福島県ふくしま産業応援ファンド事業計画認定
 平成22年 福島県ふくしま農商工連携ファンド事業計画認定

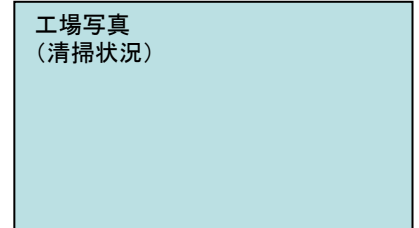
工場写真
(外観)



工場写真
(内部)



工場写真
(清掃状況)



品質管理情報

商品検査の有無	(有)・無 (「有」の場合⇒検査項目:目視検査、官能検査)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	JAS認定工場として、JAS法に基づく製造マニュアルの整備、製造記録の管理、品質管理記録の整備。
	従業員の管理	定期的に衛生管理教育の実施。
	施設整備と管理	従前より外部衛生管理会社による衛生管理業務のチェックを委託。 平成20年にはみそ・漬物工場を新設。最終商品の事故防止に注力。
危機管理体制 【担当者・連絡先／記録】	担当責任者:代表社員 桑原勇 【営業時連絡先:TEL 0242(83)2032、FAX 0242(83)0424、緊急時:090-4047-6041】	