

FCP展示会・商談会シート

2022.10.27改訂



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	呑んべえ漬(箱入)						
最もおいしい時期	通年(GW,お盆前後、年末年始)		賞味期限／消費期限	賞味期限	120日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	国産		JANコード (13桁もしくは8桁)	4976967127547			
内 容 量	100g		希望小売価格	税抜	¥400	税込 税率 8%	432円
1ケースあたり入数	20		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	10日～		販売エリアの制限	● 無 ○ 有→			
最大・最小ケース納品 単位 (※ケース／日 など単位も記)	最大	25c/s	最小	5c/s	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						11.0 6.0 2.5	120.0
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	<input 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 checked="" type="checkbox"/> その他→ 食品衛生監査票(岩手県中部保健所)						

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 checked="" 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)	性別、年齢問わず辛党のお客様。近年、メディアに取り上げられたこともあり、女性層への人気も高まっております。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめのレシピ等)	商品が物語るとおり、お酒の肴にピッタリです。また、ご飯のお供お茶漬けに。肉や野菜等の組み合わせたアレンジ調理にも……。	
商 品 特 徴	岩手県産の新鮮なきゅうりを大量の唐辛子とこだわりの醤油に漬け込んだ、きゅうりの辛口醤油漬です。キレイのある唐辛子の辛さと醤油の旨みが、お酒やごはんのお供にととても合うと長く長く愛され続けてきました。	

■ 商品写真

●品名:しょうゆ漬(刻み) ●原材料名:きゅうり、しその実、昆布、漬
け原材料(しょうゆ、還元水飴、米発酵調味液、醸造酢、唐辛子、食
塩) ●調味料(アミノ酸等)、酸味料、トウガラシ抽出物、香料、(一部
に小麦・大豆を含む) ●原料原産地名:国産 ●内容量:100g
●賞味期限:商品底部に記載 ●保存方法:直射日光、高温多湿を
避け常温にて保存 ●製造者:ハコショウ食品工業株式会社
岩手県花巻市湯口字洗沢21 Tel.0198-25-2229

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに <input checked="" type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば <input checked="" type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	ハコショウ食品工業株式会社		
年 間 売 上 高	約1億2千万円	従 業 員 数	16名
代 表 者 氏 名	箱崎 陽介		
メ ッ セ ー ジ	<p>弊社は「岩手の食文化を未来に繋ぐ」を理念に掲げる明治18年創業の漬物メーカーです。食文化の伝統を受け継ぎ、「漬物から生まれる新しい食生活」を提案致します。看板商品である「呑んべえ漬」は辛味、旨味、きゅうりのパリパリ感が融合したロングセラー商品です。また東北の食卓に欠かせない味噌漬大根は、県内の製造者が次々と縮小・廃業する中、当社がその製造方法や技術を守り続けております。さらに伝統技法を守りつつ真空包装機などの設備投資も積極的に行う事で、OEMも受託できる製造体制を整えております。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.hakosho.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 025-0244	岩手県花巻市湯口字洗沢21番地	
工 場 所 在 地	〒 025-0244	岩手県花巻市湯口字洗沢21番地	
担 当 者	小原邦尚	E - m a i l	kikaku1@hakosho.co.jp
T E L	0198-25-2229	F A X	0198-25-2940

■ 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

当社ノウハウの結晶です！



大手スーパー様、生協様、コンビニエンスストア様といった工場検査に合格しております。「みんなの5S」を合言葉に、日々安全改善活動を行っております。品質管理につきましても工場内外部との遮断を徹底いたし最大限の注意を払い、「漬物製造管理士」の元によりよいものをお客様にご提供、お召し上がりいただけるよう、今後も取り組んで努力して参ります。

写真

工場写真(外観)

工場写真(内部)

「みんなの5S」+2S(殺菌、洗浄)

- 1S 整理 要るものと要らないものを区別し要らないものは捨てること
- 2S 整頓 要るものを扱い易く置き、誰にでも分かる様にすること
- 3S 清掃 作業場内や機械・通路をキレイに掃除をすること
- 4S 清潔 作業場内にゴミや汚れが無い状態を常に維持し、整理・整頓・清掃を維持すること
- 5S 躰(しつけ) 決めたことを正しく守る習慣をつけること

工場写真(清掃状況)

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	検査項目:一般生菌、大腸菌他			
衛生管理への取組	製造工程の管理	工場長の承認 漬物製造管理士による管理 各種帳票にて毎日管理			
	従業員の管理	営業、生産、勉強会 コンプライアンス勉強会 指導ほか			
	施設設備の管理	各施設責任者の設備、全般のルール徹底 コンプライアンス等ほか			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	箱崎 陽介	連 絡 先	0198-25-2229
	記 録	緊急連絡網の配備、設置 最高責任者(社長)への伝達			