

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	
主原料产地 (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(?) × 横(?) × 高さ(?)	重量(g)		
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	□有機JAS □ISO □HACCP □農業生産工程管理(GAP) □その他→ 食品衛生監査票(岩手県中部保健所)		11.0	6.0	2.5	120.0

ターゲット	売り先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> 小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー
	お客様 (性別・年齢層など)	<input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	商品が物語るとうり、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ても合うと長く愛され続けてきました。	

■商品写真



■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	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。		
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-mail	kikaku1@hakosho.co.jp
TEL	0198-25-2229	FAX	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撤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



■品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有一具体的に	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		