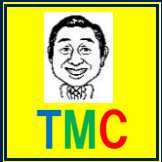


TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	いわしごま醤油煮1kg	特長機能	常温保存 簡便調理
コンセプト	骨まで食べられる点は従来の商品から変えず、ごまの風味豊かな煮魚に仕上げています。		
いいところ「強み」	骨まで柔らかく加工しており、一口大にカットすることで小さなお子さまからお年寄りまで食べやすく仕上げております。		
他社との優位性	生産工程に妥協せず、臭みを抑えて魚の風味は活かすことでいわし本来の味を感じられる煮魚に仕立てています。		



【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲットお客様は	骨まで柔らかく煮込んでおりますので、お子様からお年寄り向けまで幅広くお召し上がりいただけます。
利用場面（利用シーン）	ホテルバイキングの1品として、居酒屋のお通しとして等、幅広くご使用いただけます。
お客様の「メリット」	常温保管可能なので保管場所を選ばず、湯銭で温めるだけで使用できるため、人手をかけずにメニューを提供できます。
地元での「評判」等	食べやすいサイズ、使いやすい、ごまがしっかり入っていて良い等の評価をいただいています。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



2/3

【企業紹介】

会社名	八戸缶詰企業グループ		
従業員	155	人	
売上	4,300	百万円	

代表者名	野田一夫
------	------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

製造品質第一主義をモットーに、各種規格・温度帯に対応したもののづくりに取り組んでおります。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 039-2241 青森県八戸市大字市川町字下揚45の13
-----	-----------------------------------

URL	https://www.8kyouwa.co.jp/
-----	---

担当者名	(注) ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。		
E-mail		同上	
TEL		同上	
FAX			

出展カテゴリ	企画グループ出展	出展回数	初出展
--------	----------	------	-----

出展商品名	いわしごま醤油煮
-------	----------

写真

名 称	そうざい (いわしのごましょうゆ煮)		
原 材	マイワシ(国産)、砂糖、しょうゆ、いりごま、還元水あめ、発酵調味料、清酒/増粘多糖類、カラメル色素、酸味料、調味料(アミノ酸等)、名 (一部に小麦・ごま・大豆を含む)		
殺菌方法	気密性容器に密封し加圧加熱殺菌		
内 容 量	1k g		
賞味期限	2027.6.15		
保存方法	直射日光を避け常温保存		
製 造 者	八戸協和水産株式会社 青森県八戸市大字市川町字下揚45-13		
お問合せ先	0178-52-6181	栄養成分表示100g当たり(推定値)	
・開封後はお早めにお召し上がりください。		熱 量	235 kcal
		たんぱく質	17.5 g
		脂 質	9.9 g
		炭水化物	18.7 g
		食塩相当量	1.5 g

外装: PP、PA

地域貢献活動や地域とのつながりについて

工場見学やインターンシップ受け入れによる、学生の就職支援活動
地元行事への参加による地域とのコミュニケーション



TMC 展示・商談用「商材シート」

「アピールポイント」



【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

原料解凍(当日解凍) → 原料カット → 焼成 → トレー詰め → 調味充填・深絞り包装 → 殺菌 → 箱詰め・保管



【品質管理情報】

商品検査	☒ 有 ☐ 無 ☐ その他 <具体的内容> 細菌検査 官能検査 レトルト製品は無菌検査 大腸菌・ブドウ菌・その他必要な項目を製造日ごとに実施
衛生管理	生産・製造工程の管理 食品の安心・安全に取り組み製造基準書に基づき生産管理しています。
	従業員の管理 教育訓練の実施 掲示物・ディスプレイでの周知 施設設備の管理 品管の工場点検による現場改善に取り組んでおります。
危機管理	担当者 (注)ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。
	連絡先 同上

【公的認証・受賞歴】

FSSC22000
対米HACCP

【取引条件等】

通年提供可
賞味期限:1年
荷姿:1kg×12
最低発送ロット:5cs
※最低ロットを下回る場合は
別途運賃が発生します。