



The 44th International Food and Beverage Exhibition

**FOODEX JAPAN 2019**



商談会シート（製品情報シート）

商品特性と取引条件

商品名	オリーブの実					
提供可能時期 (最もおいしい時期)	通年	賞味期限・消費期限	製造日+60日			
主原料産地 (漁獲場所等)	イタリア	JANコード	4560458097077			
内容量	180g	希望小売価格	750円			
1ケースあたり入数	12 / 20	保存温度帯	冷蔵(チルド) -5℃～5℃			
発注リードタイム	2日	販売エリアの制限				
最低ケース納品単位	3ケース(他商品との混載可能)	ケースサイズ (重量)	幅(mm)	横(mm)	高さ(mm)	重量(kg)
			320	285	93	2
認証・認定機関の許認可 (商品・工場・農場等)						

ターゲット	売り先	外食業・レストラン、商社・卸売業、スーパー、百貨店、小売全般 【その他】商社・卸会社
	お客様 (性別・年齢層など)	20代からご年配まで、幅広い年齢層。 特に最近ではご年配の方に人気です。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ママ友、女子会、クリスマスなどのパーティーシーンの一品に、ワインやシャンパンと一緒にお食事の箸休めや、お茶うけとしても人気です。	
商品特徴	イタリアシチリア産、カステルベトラーノを使用。歯ごたえがあり深い味わいと旨みのある油脂分が特徴で軽い塩分がオリーブの味を一層引き立てます。	

商品写真

	一括表示 オリーブ(種付)、漬け原材料(食塩)
	アレルギー表示 (特定原材料等)

出展企業紹介

出展企業名	株式会社シェリーズ		
年間売上高	278,000,000円	従業員数	10～49名
代表者氏名	大村 雅彦		
メッセージ	イタリアから輸入したオリーブを国内自社工場にて製造(脱塩、殺菌)を行っています。業者向けの大袋にも対応可能です。		
ホームページ	<a href="http://www.shelleys.co.jp/index.html">http://www.shelleys.co.jp/index.html</a>		
会社所在地	神奈川県厚木市元町6-6		
工場所在地	神奈川県厚木市下津古久50		
担当者	金子 真由美	E-mail	kaneko@shelleys.co.jp
TEL	046-221-2244	FAX	046-221-2251

生産・製造工程アピールポイント

※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

原料受入れ(温度管理)→開梱(液漏れ、破袋、原料賞味期限のチェック)→パッケージ表面殺菌→開封(付着物等の確認)→塩水切→三方袋に充填(自動充填機)→ガス置換→シール密封→賞味期限印字→金属探知機(Fe1.0mm/Sus2.5mm)→計量器→目視検査(破袋、賞味期限印字不良、異物混入)→梱包(入数、外包みの印字確認)→冷蔵保管(温度管理)→出荷(10℃以下)



自動充填機



品質管理情報

品質検査の有無	<有> 一般生菌、カビ数		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	社内工場責任者にて管理	
	従業員の管理	受入れ時の教育、定期的な教育	
	施設設備の管理	社内工場責任者にて管理	
危機管理体制	担当者名・担当部署名	湘南倉庫工場 栗田 修司	連絡先 046-221-2244
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	全国商工会議所ビジネス保険制度加入	