



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	バルサミコ酢9年／Condiment Balsamico OPERA02			
提供可能時期 (最もおいしい時期)	通年	賞味期限・消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	イタリア	JANコード		
内容量	100ml	希望小売価格		
1ケースあたり入数	16	保存温度帯	常温(ドライ) 1℃～20℃	
発注リードタイム		販売エリアの制限		
最低ケース納品単位		ケースサイズ (重量)	幅(mm)	横(mm)
			275	195
			高さ(mm)	重量(kg)
			340	
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, 百貨店, ホテル・宴会・レジャー
	お客様 (性別・年齢層など)	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	肉料理によく合う9年物のバルサミコ酢です。 有機ぶどうを使ってつくられた濃厚な味わいをご賞味ください。	
商品特徴	イタリア北部で土壌・空気・水にまでこだわりぬき、自社で栽培・収穫された有機ぶどうのみを使用しつくられたバルサミコ酢。 生産者Mattia氏のこだわりの詰まった一本を是非ご賞味ください。	

商品写真

	一括表示
	アレルギー表示 (特定原材料等)

出展企業紹介

出展企業名	株式会社オーガニックス		
年間売上高	3600百万円	従業員数	10～49名
代表者氏名	山口崇		
メッセージ	私たちのお届けする農産・畜産品はどれもが生産者の手で大切に育まれた生命です。 農業の工業化が益々進む一方で効率化のみを目指すことなく、日々自然と向き合いながら生産を続ける農家があります。 私たちは皆さまに安心して食べて頂ける食品づくりを続けている海外の生産者を応援しています。 ご自身の五感で生産者たちの「農業革命」に触れてみてください。		
ホームページ	http://organixinc.jp		
会社所在地	千葉県佐倉市表町3-7-23		
工場所在地			
担当者	山口崇	E-mail	info@organixinc.jp
TEL	043-308-5293	FAX	043-308-5294

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

品質管理情報

品質検査の有無			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理		
	従業員の管理		
	施設設備の管理		
危機管理体制	担当者名・担当部署名	連絡先	
	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		