



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	タップナードソース			
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+60日	
主原料産地 (漁獲場所等)	イタリア	JANコード	4560458094025	
内容量	100g	希望小売価格	500円	
1ケースあたり入数	48	保存温度帯	冷蔵(チルド) -5℃～5℃	
発注リードタイム	要相談	販売エリアの制限		
最低ケース納品単位	1	ケースサイズ (重量)	幅(mm)	横(mm)
			高さ(mm)	重量(kg)
			366	290
			140	5
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	商社・卸売業, スーパー, 百貨店, 小売全般
	お客様 (性別・年齢層など)	20代からご年配まで、幅広い年齢層に人気です。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)	パーティーシーンやワインのお供に人気ですが、パスタに和えたり、ソースとして使用したり、パンに塗ったり(ブルスケッタ)と幅広く人気です。	
商品特徴	タップナードはプロヴァンス地方を代表とするオリーブのペーストです。使用するオリーブによって「緑のタップナード」と「黒のタップナード」に分かれます。①発酵させずに渋抜きする新漬け製法のグリーンオリーブを使った「緑のタップナード」②ワインヴィネガー塩水中で熟成されたブラックカラマタオリーブを使った「黒のタップナード」 副原材料も厳選し、アンチョビフィレや生ニンニク、隠し味にケーパーを使用した手作り感のある仕上がりです。低温殺菌しているので、常温で365日の賞味期間があります。	

商品写真

	一括表示
	塩漬オリーブ(オリーブ、食塩)、植物油、にんにく、アンチョビ(カタクチイワシ、ヒマワリ油、食塩)、塩漬ケーパー(ケーパー、食塩)、乳酸、クエン酸
	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)を行い、さらに自社工場にてオリーブの加工食品を製造しています。オリーブの美味しさをお届けします。		
ホームページ	http://www.shelleys.co.jp/index.html		
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

原料搬入 → 原料開封 → オリーブ計量 → ニンニク計量 → アンチョビ計量 → ケーパー計量 → 調味液の調合 → 原料をミキサーに投入 → トレーに充填 → シーラーで密封 → 金属探知機 → 重量チェック → 低温殺菌機 → 冷蔵保管 → 裏面一括表示(賞味期限)貼付け → 梱包(蓋) → 目視検査 → 箱詰め → 外装表示 → 冷蔵保管 → 出荷		

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	