



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	kabosu		
提供可能時期 (最もおいしい時期)	8~10月(通年対応)	賞味期限・消費期限	365日
主原料産地(漁獲場所等)	九州県内(基本大分県産)	JANコード	4571226640159
内容量	140g	希望小売価格	648円
1ケースあたり入数	60~90本	保存温度帯	常温(ドライ)1℃~20℃
発注リードタイム	1週間	販売エリアの制限	
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	幅(mm) 横(mm) 高さ(mm) 重量(kg)
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
	お客様 (性別・年齢層など)	30~50代のファミリー層及び30~40代の女性。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	パンやヨーグルトに。弊社のジャムで豊かな食生活を。	
商品特徴	添加物を使わない手作りジャムです。いちじくのパチパチ感が楽しい甘さ控えめな優しい味のジャムです。砂糖は北海道産ビートグラニュー糖を使っております。	

商品写真

	一括表示 品名:いちじくジャム 原材料:いちじく、砂糖(北海道産ビートグラニュー糖) ゆず果汁
	アレルギー表示(特定原材料等)

出展企業紹介

出展企業名	HappyFarm株式会社		
年間売上高	平成30年度 2600万円	従業員数	～9名
代表者氏名	高橋 紀代美		
メッセージ	「自分の子や孫に安心して食べさせられるものを」をコンセプトに、日々ジャムを作っております。安心・安全なおいしいジャムをお届けします。		
ホームページ			
会社所在地	大分県宇佐市大字赤尾2373		
工場所在地	同上		
担当者	高橋 成(アキラ)	E-mail	happyjam@ac.auone-net.jp
TEL	090-9799-8159	FAX	0978-32-1201

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

いちじくを洗浄→皮を剥く→半分カット→砂糖を2～3回に分けて加えながら煮る→糖度を測り足りなければ砂糖を加える。(Brix38)→仕上げにゆず果汁を加える→充填する(瓶;140g、業務用袋 1Kg)→煮沸洗浄及び冷却→シールを貼り送り箱にて出荷 (異物;各工程目視にて確認)		

品質管理情報

品質検査の有無	〈無〉		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	各工程、シール貼りの時に異物がないか確認しております。	
	従業員の管理	体調が良くないときや手に傷がある場合は事務をしてもらいます。	
	施設設備の管理	害虫等が入らないように入出口には網戸を付けております。	
危機管理体制	担当者名・担当部署名	高橋 絢(アヤ)	連絡先 0978-32-1201
	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	異物有のご連絡を頂いた場合には商品を送っていただき、確認の上新しいジャムをお送りしております。	