

K-FOOD World Tour 2018 in JAPAN 「個別商談会」調査シート

記入日

2018 年
5 月 2 日

のセルは記入必須

のセルはできれば記入

商品特性と取引条件

商品名	簡単調理 乾燥ナムル (高麗アザミ/大根葉)						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	5月末～	(12ヶ月以上)	賞味期限/消費期限	賞味期限	1年	消費期限	1年
主原料産地 (漁獲場所等)	京畿道抱川		JANコード (13桁もしくは8桁)				
内容量	250g		希望小売価格(円)	税抜	¥900	税込(切捨) 税率 8%	¥972
1ケースあたり入数	20個 (5kg) (予定)		保存温度帯	冷蔵 ▼			
発注リードタイム			販売エリアの制限	◎無 ○有-			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(%)
				未定	未定	未定	5.0
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売り先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	独身、小家族、シルバー世代、キャンパーなど
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	今までの漬物とは違い、低塩で漬け込むまるでピクルスのような漬物	
商品特徴	今までの漬物とは違い、低塩で漬け込むまるでピクルスのような漬物	

商品写真






アレルギー表示(特定原材料)
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いちじ、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
備考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

■ 出展企業紹介

出展企業名	抱川エコ山菜営農組合法人 (サンチェウム)		
年間売上高(円)	2017年 約 3,500万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	3名
代表者氏名	Byun Jae Hyuk		
メッセージ	抱川エコ山菜営農組合法人は2014年に加工工場とローカルフードを設立、農家の加工と販売を支援しながら自社の特許技術で即席ナムルまた低塩ピクルスを製造、健康的な食品のために努力しております。		
ホームページ	www.sanchaeum.com		
会社所在地	〒	11156	62-11, Kkotbaesan 3-gil, Gunnae-myeon, Pocheon-si, Gyeonggi-do, Republic of Korea
工場等所在地	〒	11156	62-11, Kkotbaesan 3-gil, Gunnae-myeon, Pocheon-si, Gyeonggi-do, Republic of Korea
担当者	Lee Hyung Suk		E - m a i l vonin05@naver.com
T E L	82-31-531-3738		F A X 82-31-535-3738

■ 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

温暖化現象により地域の代表農作物に変化が続いている昨今、大きな気温差とソウルから近く豊かな自然に囲まれた抱川で野生に近い環境で育った山菜と一般的な野菜を原料に、既存の塩分濃度が高い塩辛い漬物ではなく、塩分濃度を下げ低塩で漬け込んだピクルスのような漬物です。

写 真



■ 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

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	農薬残留検査 (常時)			
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	複数回にわたる洗浄と清潔な加工及び包装			
	従業員の管理	加工工場出入時、洗浄、帽子・専用手袋着用			
	施設設備の管理	委託業者・自社管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	Lee Hyung Suk	連絡先	010-9217-8616
	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	生産物賠償責任保険加入			