

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

記入日 2018年 8月 20日

オレンジ色のセルは記入必須  
 水色のセルはできれば記入

## 商品特性と取引条件

商品名	Premium sea salt 'Lo'						
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 ( )		賞味期限/消費期限	賞味期限	5年	消費期限	5年
主原料産地 (漁獲場所等)	韓国全羅南道新安郡		JANコード (13桁もしくは8桁)				
内容量	180g/200g		希望小売価格(円)	税抜	¥550	税込(切捨) 税率 8%	¥594
1ケースあたり入数	180g/60ea、200g/50ea		保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	30日/50日(関東地域)		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	480	最小	48	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) × 重量(kg)
					44.0	34.0	19.0 16.0
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)    中小企業振興公団認証HIT500選定 ※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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	減塩食を追求し、清潔でヘルシーなプレミアム高級塩を望むお客様
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	豊かな自然環境で作られた高級塩で、肉類、和え物、スープ、チゲ、煮物、焼き物などの各種料理にご使用ください。	
商品特徴	本商品は、5年間熟成させた天日塩で、特許乾燥システムを利用し、水分含有量を5~6%に調整	

## 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"/> かき、 <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"/> いか、 <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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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 (当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)
備考	

■ 出展企業紹介

出展企業名		(株)ヘヨルム		
年間売上高(円)	平成28年度 約5千万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	5名	
代表者氏名	ハン ギュモ			
メッセージ	弊社は天日塩を加工、製造、販売する専門企業です。太陽と海の実りという意味の「ヘヨルム」は、豊かな自然の産物、天日塩を提供することで顧客の健康を考える企業理念を表しております。			
ホームページ	<a href="http://www.haeyeareum.com">www.haeyeareum.com</a>			
会社所在地	〒	10131	47, Taeri-ro 190beon-gil, Gochon-eup, Gimpo-si, Gyeonggi-do, Korea	
工場等所在地	〒	58851	1508, Seonammun-ro, Suhang-ri, Docho-myeon, Sinan-gun, Jeollanam-do, Republic of Korea	
担当者	シン ホンジョン		E - m a i l	haeyeareum@naver.com
T E L	82-31-985-1599		F A X	82-31-985-8599

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

弊社は独自技術である乾燥システム(特許第10-1656138号)を用いて、水分含有率を5~6%に調整、洗浄と脱水工程を行うことなく2回の精製作業を行うことで、豊富なミネラルを大事にしています。塩化ナトリウム含量は70%台で、減塩生活におすすです。通常のガラス容器だけでなく、グラインダー容器及び少量サイズ製品まで対応可能です。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	品質検査、定期実施(鉛、カドミウム検査)			
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	工程管理部運用、作業マニュアル標準化 生産マニュアル遵守を確認			
	従業員の管理	毎月1回衛生教育実施、衛生服、衛生帽子、衛生靴着用			
	施設設備の管理	専門設備管理担当者による製造設備の衛生状態を毎週1回確認			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	ハン ギュモ	連絡先	82-10-7479-3679
	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				