

商品特性と取引条件

商 品 名	ペチュキムチ 250g								
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	61	消費期限			
主原料産地 (漁獲場所等)	韓国		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4950539100169					
内 容 量	250g		希望小売価格	税抜	¥398	税込(切捨) 税率	8%	¥429	
1ケースあたり入数	6本×6本=36本/ケース		保存温度帯	冷蔵					
発注リードタイム	平日午前受注、翌々日納品		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	550ケース/日	最小	2ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(φ)	横(φ)	高さ(φ)	重量(φ)
						330.0	440.0	255.0	13.2
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) FSSC22000 ※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 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 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)	男女問わず韓国または韓国食品に興味がある。 現状の国産キムチに満足していない方。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ごはんのオカズや料理の具材として	
商品特徴	1986年に誕生し韓国産伝統白菜キムチを日本全国に広めた商品です。	


商品写真

●名称: はくさいキムチ(刻み) ●原材料名: 白菜、漬け原材料[唐辛子粉、玉ねぎ、にんにく、魚醤(イワシの塩辛)、食塩、砂糖、長ねぎ、もち米粉、しょうが] / 調味料(アミノ酸) ●内容量: 250g ●賞味期限: ふた面に記載 ●保存方法: 冷蔵庫(0℃~10℃)で保存してください。 ●原産国名: 韓国 ●輸入者: 株式会社三輝 神奈川県川崎市川崎区大島上町18-3 電話 044-355-2123

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"/> かに、 <input type="checkbox"/> たらこ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 小麦胚芽、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> かりん皮、 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(当商品にアレルギーを扱っていない場合はその旨を記入)

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社三輝		
年 間 売 上 高	1,050,000,000	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員10人
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 新川幸也		
メ ッ セ ー ジ	弊社は韓国伝統キムチを日本国内で販売して36年になります。市販用から業務用まで幅広いお客様に最適な商品を提供いたします。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.sanki-jn.co.jp/index.html		
会 社 所 在 地	〒 210-0836	神奈川県川崎市川崎区大島上町18-3	
工 場 等 所 在 地	〒	韓国 慶尚北道永川市道洞	
担 当 者	中村圭吾	E - m a i l	nakamura@sanki-jn.co.jp
T E L	044-355-2123	F A X	044-333-0511

■ 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

韓国キムチ工場はHACCP及びFSSC22000を認証取得した工場です。塩漬は大容量のステンレスタンクで浮かし漬けを採用しています。脱水は自然脱水を採用し離機を使用して白菜に負担をかけたり傷つけることは一切ありません。市販用のボトルキムチは充填後、空気を押し出すため手作業での脱気工程を実施。これにより低温流通時の良い発酵を促します。異物検査には、金属探知機並びにX線異物検知器を設置しダブルチェックをしています。製造直後には、マイナス2℃の予冷库で急速に冷やしこむことで、流通時の良質な乳酸発酵が実現いたします。

写 真		写 真	写 真
-----	---	-----	-----

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	工場品質管理室にて出荷時自主検査可能(一般生菌数、大腸菌群、乳酸菌など)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCP認証取得工場		
	従業員の管理	HACCP認証取得工場		
	施設設備の管理	HACCP認証取得工場		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	中村圭吾/品質管理部	連絡先 044-355-2123
	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	PL保険加入済み		