

商品特性と取引条件

商 品 名	ピンクロケット オリジナル味				
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	10ヶ月	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	大韓民国	JAN コード (13桁もしくは8桁)	8809054401595		
内 容 量	120g	希望小売価格	税抜	¥260	税込(切捨) 税率 8% ¥280
1ケースあたり入数	12個入	保存温度帯	常温		
発注リードタイム	中3日	販売エリアの制限	○無 ●有→ 離島・沖縄		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノ日 など単位も記載)	最大	最小	混載10ケース以上	ケースサイズ(重量)	
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 checked="" 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 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"/> その他(右に記入→)
ターゲット	お 客 様 (性別・年齢層など) 10代~20代の女性のお客様
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	①トッポギ餅とソースの袋をカップから取り出してください。 ②カップにトッポギ餅とソースを加えます。 ③水をカップの外側にある線まで注ぎ、よくかき混ぜます。 ④カップにフタを斜めにのせ少しすきまをあけてレンジで加熱してください。
商品特徴	

商品写真



品名: ピンクロケットトッポギ オリジナル味カップ 120g

●名称: トッポギ(ソース付) ●原材料名: [トッポギ餅] 米粉、食塩 / クエン酸、酒粕 [ソース] 砂糖、唐辛子粉末、食塩、デキストリン加工品、酵母エキス加工品、シーフードソースエキス、ガーリックパウダー、オニオンパウダー、黒コショウ / 調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素、ビタミンC、香辛料抽出物、トウガラシ抽出物、甘味料(アスバールデーム・L-フェニルアラニン化合物を含む)、キシロース、クエン酸、ビタミンB₁₂、(一部に小麦・乳成分・えび・かに・大豆を含む) ●内容量: 120g(トッポギ餅 100g、ソース 20g) ●賞味期限: 容器底面に記載 ●保存方法: 高温多湿やにの強い場所、直射日光を避け常温で保存してください。 ●原産国名: 韓国 ●輸入者: ヘデバシフィック株式会社 〒108-0022 東京都港区海岸 3-2-12

本製品に含まれるアレルギー物質 (アレルギー表示) ●美味しいオリジナル味トッポギの作り方

①トッポギ餅とソースの袋をカップから取り出してください。
 ②カップにトッポギ餅とソースを加えます。
 ③水をカップの外側にある線まで注ぎ、よくかき混ぜます。
 ④カップにフタを斜めにのせ少しすきまをあけてレンジで加熱してください。
 加熱時間の目安 (500w 3分・700w 2分30秒)
 ●製品の品質を保持するために製品の袋に膨脹剤を入れてあります。
 食べ終わるまでしっかりと確認してください。

【栄養成分表示】1食(120g)当り(トッポギ餅 100g+ソース 20g)
 熱量 350kcal、たんぱく質 5.6g、脂質 11g、炭水化物 79.3g、食塩相当量 0.68g


【アレルギー表示】小麦、卵、そば、アワビ、いか、牛肉、くるみ、ごま、さば、鶏肉、ももを含む製品を生産しています。

【お問い合わせ先】0120-07-2989 (受付時間 9:00~17:30(土日、祝日を除く))

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 checked="" type="checkbox"/> えび、 <input checked="" type="checkbox"/> かに、 <input checked="" 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 checked="" 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、 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(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) 本製品工場では、卵、そば、落花生、アワビ、いか、牛肉、くるみ、ごま、さば、鶏肉、豚肉、ももを含む製品をせいで生産しています。

■ 出展企業紹介

出展企業名	ヘテパシフィック株式会社		
年間売上高	20億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員 12名
代表者氏名	金 鐘 華		
メッセー	<p>ヘテグループは1945年創業以来今日までヘテ製菓を母体とし、韓国の総合食品メーカーとして食品産業界をリードして参りました。「ヘテ」とは韓国で広く親しまれている伝説上の動物の名前です。正義や吉(良い事)を象徴し、また善悪を判断する動物として、現在でも宮殿の正門や土地の境界線等に設置されています。</p> <p>日本において食品等の輸出入専門会社として、日本と韓国の文化・経済に一役を担って参ります。</p>		
ホームページ	www.haitai.co.jp		
会社所在地	〒 108-0022	東京都港区海岸3丁目2-12 安田芝浦第2ビル4階	
工場等所在地	〒		
担当者	俞 周 賢	E - m a i l	jyoo@haitai.co.jp
T E L	03-5730-1242	F A X	03-5730-1240

■ 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

写 真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ○ 有→具体的に		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理		
	従業員の管理		
	施設設備の管理		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	連絡先
	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		