

■ 商品特性と取引条件

|                                   |  |      |                        |              |              |                            |
|-----------------------------------|--|------|------------------------|--------------|--------------|----------------------------|
| 商 品 名                             | トッポキ5類、米麺3類  |      |                        |              |              |                            |
| 提 供 可 能 時 期<br>(最もおいしい時期を( )内に記載) | 通年 (製造後10か月)   |      | 賞味期限 / 消費期限            | 賞味期限         | 10か月         | 消費期限 10か月                  |
| 主 原 料 産 地<br>(漁獲場所等)              | 米(米国)  |      | JAN コード<br>(13桁もしくは8桁) | 1901-90-9091 |              |                            |
| 内 容 量                             | 118g   |      | 希 望 小 売 価 格            | 税 抜          | 税込(切捨)<br>税率 | ¥2,700                     |
| 1 ケースあたり入数                        | 24   |      | 保 存 温 度 帯              | 常温           | 常温           |                            |
| 発 注 リードタイム                        | 15日  |      | 販 売 エリアの制限             | ● 無 ○ 有→     |              |                            |
| 最大・最小ケース納品単位<br>(◎ケース/日 など単位も記載)  | 最大   | お打合せ | 最小                     | お打合せ         | ケースサイズ(重量)   | 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) |
| 認 証 等<br>(商品・工場・農場等)              | <input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※<br><input type="checkbox"/> その他(右に記入→)<br>※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 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 type="checkbox"/> その他小売<br><input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー<br><input type="checkbox"/> その他(右に記入→) |
|                             | お 客 様<br>(性別・年齢層など)  | 青少年及び社会人(15歳-35歳)  |
| 利 用 シ ーン<br>(利用方法・おすすめレシピ等) | お湯を注いで電子レンジで3分間加熱する(蓋を開けて調理)   |  |
| 商 品 特 徴                     | 海産物を入れて、差別化した味と風味があふれるトッポキ<br>粉末スープ粒子を最小化して、調理時間の短縮及びソースが早く染み込んで味の向上<br>調理後、餅の噛み応えを維持し常温保管で手軽に携帯<br>紙コップ容器及び粉末スープの開発により衛生的で電子レンジで手軽な調理 |  |


■ 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 checked="" type="checkbox"/> えび、 <input checked="" type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input checked="" type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵<br><input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input checked="" type="checkbox"/> 落花生   |
| 表示を奨励<br>(任意表示) | <input checked="" type="checkbox"/> あわび、 <input checked="" 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<br><input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input checked="" type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ<br><input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input checked="" type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、<br><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  | 株式会社 バダボン   |   |   |
| 年間売上高  | 13億ウォン  | 従業員数<br>(社員〇名、パート〇名など)                      | 正社員2名、契約社員5名  |
| 代表者氏名  | Jeong Chanmin   |   |  |
| メッセージ  | <p>優れた製品で価値を創造する食品専門企業「株式会社 バダボン」は、お客様の大切な健康と幸せを提供するため、新製品の研究開発に絶えず努力しております。</p> <p>貝柱参鶏湯、タケノコ参鶏湯、ツナキムチチゲ及び海鮮トッポキ(5種)、米麺(3種)等の手軽に食べられる常温製品を特別な加工技術を施して、差別化された味と品質を実現しました。</p> |   |   |
| ホームページ | <a href="http://www.badabon.com">www.badabon.com</a>  |   |   |
| 会社所在地  | 〒26493  | Room 1211, Yonsei-gil, Wonju-si, Gangwon-do |   |
| 工場等所在地 | 〒   |   |   |
| 担当者    | Park Jeongryeol   | E-mail                                      | <a href="mailto:badabon@naver.com">badabon@naver.com</a>                            |
| TEL    | 010-5762-5676   | FAX   | 050-4188-8772   |

■ 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

|   |
|---|
| <p>材料入庫→定量及び混合→成型→冷凍<br/>         熟成→解凍→乾燥→切断→計量<br/>         内包装→外包装→保管<br/>         出庫</p>  |
| <p>写真</p>  |

■ 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) | 文書化された食品品質及び安全マニュアルを製造施設に具備(HACCP基準)   |              |              |     |              |
| 衛生管理への取組                        | 生産・製造工程の管理   | 食品安全計画が確立されており、毎年1回以上検討(HACCP基準)   |              |              |     |              |
|                                 | 従業員の管理   | すべての責任ある職員がSSOP(標準衛生運営手順)に対して適切に教育(HACCP基準)  |              |              |     |              |
|                                 | 施設設備の管理  | 管理装備、備品及び構造をよく維持、清潔及び整理(壁面、床、天井)・処理区域/冷蔵庫/冷凍庫/保管区域管理(HACCP基準)  |              |              |     |              |
| 危機管理体制                          | 担当者連絡先   | <table border="1"> <tr> <td>担当者名または担当部署名</td> <td>Kim Cheolki</td> <td>連絡先</td> <td>043-262-6001</td> </tr> </table> | 担当者名または担当部署名 | Kim Cheolki  | 連絡先 | 043-262-6001 |
|                                 | 担当者名または担当部署名   | Kim Cheolki  | 連絡先          | 043-262-6001 |     |              |
| 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 | "保管された資材は交差汚染を防止するために蓋をし、ラベル(名前/日付/時間)を付着、PL保険加入"                |  |              |              |     |              |