

The 45th International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN 2020
 第45回 国際食品・飲料展

商談会シート (商品情報シート)

商品情報

商品名	長期保存可、熟成まぐろブロック(キハダ、メバチ)
-----	--------------------------

賞味期限・消費期限	7日
最もおいしい季節	通年水揚げ、一定価格です。
最低発注単位	1ケース
発注リードタイム	納品4日前
保管温度帯	冷蔵 (chilled) -5°C~5°C
認証・認定機関の許認可 (製品・システム)	HACCP
認証・認定機関の許認可 (その他)	

商品写真



商品特徴 (セールスポイント)

【特殊な真空パック】
 水揚げ後に契約指定工場ですばやく柵まで加工。特殊なフィルムで真空パックすることで賞味期限の長期化(1週間)を実現しました。また、保管期間中に熟成がかかっことが本商品の特徴です。
 【生のままお届け】ノンフローズンだから解凍後のドリップがなく、旨味が逃げません。生まぐろ特有のもっちりした食感、テーブルを彩る赤い色彩、赤身の熟成感が特徴です。

希望小売価格	3,300円/kg
JANコード	
販売エリアの制限	販売エリア制限無(Sales area limited /No)

主原料産地 (漁獲場所)	インドネシア
一括表示情報 (原材料・添加物等)	原材料：まぐろ 特定原材料および添加物の使用なし
特定原材料 (アレルギー物質)	

1ケースあたり入数	5pcs						
ケースサイズ	縦(mm) 77	横(mm) 22	高さ(mm) 19	重量(kg)	15	内容量	約2kg/pc, 10kg/cs

ターゲットバイヤー	外食業・レストラン(Food Restaurant Industry), 商社・卸売業(Trading/Wholesale), スーパー(Super market), 百貨店(Department Store), ホテル・宴会・レジャー(Hotel/Banquete/Leisure Industry)
ターゲットバイヤー(その他)	
ターゲット顧客	外食業、量販店、食品問屋、商社など
利用シーン	寿司、刺身、和食など

製造工程

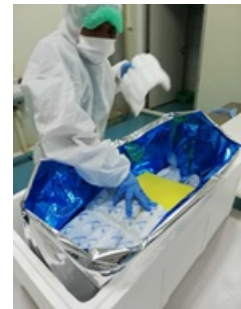
自社品質規格基準を遵守するため、2度の検品を実施。水揚げに対してたった10%のマグロが日本に送られます。厳しい選別とあわせてHACCPの管理を行い、安心、安全、高品質なマグロをお届けすることができます。



原材料選別



洗浄、加工



サンマ袋にて包装

品質管理情報

品質検査の有無	品質検査〈有〉/Quality inspection <Yes>		
品質検査の内容	自主食品微生物検査および目視・検食による官能試験		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	1ヵ月に1回の製造工程確認	
	従業員の管理	1ヵ月に1回の従業員教育指導	
	施設設備の管理	3ヵ月に1回の施設点検／立ち入り検査を実施	
危機管理体制	担当者名・担当部署名	鳴海 健太郎	連絡先 info@ftijapan.co.jp
	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保険加入アリ	

この商品の出展企業情報

出展企業名	FTI JAPAN		
年間売上高	45,000万円	従業員数	～9名(people)
代表者氏名	鳴海健太郎		代表者写真
代表者メッセージ	<p>インドネシアで生産されるキハダマグロの漁獲、グレード選別、品質管理、出荷までのサプライチェーンを一括し、日本が誇る水産技術を浸透させることで、高鮮度、高品質の新鮮な天然マグロを一般消費者の皆様にお届けしております。</p> <p>「美味しいマグロを毎日の食卓に」を企業方針とし、資源管理に留意しながら安心価格でお届けできるようなサプライチェーンシステムづくりを心掛けています。</p>		
ホームページ	https://ftijapan.co.jp		
会社所在地	東京都千代田区岩本町2-1-10神田NKビル2F		
工場所在地	Jl. Samuel Languyu, Kelurahan Aertembaga Satu, kecamatan Aertembaga, Kota Bitung, Sulawesi Utara, 95526, Indonesia		
担当者名	渋谷俊男	担当者E-mail	toshio.shibuya@ftijapan.co.jp
部署・役職	魚食推進部		
担当者TEL	070-7482-4765	担当者FAX	03-4496-4482