

商談用取り扱い資料

記入日

2021

年
版

第14版

商品特性と取引条件

商 品 名			【毎日がとまと曜日】濃縮トマトジュース							
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	2年	消費期限	-
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)			秋田県産		JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)		4589468220022			
内 容 量			150g		参 考 小 売 価 格		税 抜	¥220	税込(切捨) 税率 8%	¥237
1 ケースあたり入数			7個、20個(各入り)※ギフト別途			保 存 温 度 帯		常温 ▼		
発 注 リードタイム			4日以内発送			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	7個入X18箱 20個入X8箱	最小	7個入X18箱 20個入X8箱	ケースサイズ(重量)		縦(センチ) × 横(センチ) × 高さ(センチ) 重量(キログラム)	
							42.8	33.6	38.8	26.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)			☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 秋田県HACCP認証 2018年3月(認証取得)							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	健康を考える年代(40歳～) 男性女性問わず
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	朝、昼、夕の食事の飲み物として、お風呂上がり飲み物として。お酒の愛好者には、ビール7割に3割混ぜてのレッドアイ、リキュールにお好みに入れて炭酸と一緒に割材として。美容的な飲み物として、甘酒7割に本商品3割混ぜて冷やして、温めて。ホットトマトジュース(又はトマトスープ)は、沸かしたお湯に(火を止めてから)容器のまま3分程度入れていただくとホットトマトジュースで。お好みでコショウ少々、オリーブオイル1～3滴入れて、即席のトマトスープとして。濃厚なのでお料理の材料としてもおすすめ、カレーの仕上げに適量入れて、なべ料理の仕上げに適量入れて、鶏肉の炒め料理へ入れて等トマトの自然風味がそのまま残ります。	
商 品 特 徴	【美の国・米の国秋田 田んぼ育ちの完熟トマトジュース】 米どころ秋田ならではの、田んぼで限定栽培した完熟トマトを丸ごと搾ったストレートトマトジュースから、更に水分を純粋に減圧蒸発し、成分120%へ濃厚仕上した商品です。リコピン量も約20mgまでアップしています。繊維質を細かく砕いていますので、濃厚に見えてもノドごし柔らかさが最大の特徴です。濃縮還元のような加水、混合が無いので、田んぼのミネラルがそのまま凝縮された他にはない逸品となります。超軽量の万能パウチで保存性はもちろん、凍らせても、温めても(沸騰、電子レンジは不可)ご利用いただけます。使用後のごみ分別不要・ごみ量削減を応援致します。	

商品写真

単品:【毎日がとまと曜日】濃縮トマトジュース



7個入れ商品



20個入れ商品



3種類詰め合わせギフト



約3個分丸ごと搾って濃縮したトマトジュース。 秋田の太陽・土・水・風、そして人が育んだ、 真っ赤なおしさを更に濃縮してお届けします。 (濃縮還元ではありません)																	
<table border="1"> <tr><td>名 称</td><td>トマトジュース(濃縮)</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>トマト(秋田県産)</td></tr> <tr><td>内 容 量</td><td>150g</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>枠外上部に記載</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>直射日光を避け常温で保存</td></tr> <tr><td>製 造 者</td><td>合同会社ダイセン創農</td></tr> <tr><td></td><td>秋田県大仙市鶴見内字水上188番地3</td></tr> <tr><td>製 造 所</td><td>秋田県大仙市長野字高畑95番地1 (道の駅なかせん)</td></tr> </table>	名 称	トマトジュース(濃縮)	原材料名	トマト(秋田県産)	内 容 量	150g	賞味期限	枠外上部に記載	保存方法	直射日光を避け常温で保存	製 造 者	合同会社ダイセン創農		秋田県大仙市鶴見内字水上188番地3	製 造 所	秋田県大仙市長野字高畑95番地1 (道の駅なかせん)	栄養成分表示 (1パック150g当たり) エネルギー 39kcal たんぱく質 1.2g 脂質 0.4g 炭水化物 7.3g 食塩相当量 0.01g リコピン 20mg この値は推定値です。 無着色、無香料 添加物無し
名 称	トマトジュース(濃縮)																
原材料名	トマト(秋田県産)																
内 容 量	150g																
賞味期限	枠外上部に記載																
保存方法	直射日光を避け常温で保存																
製 造 者	合同会社ダイセン創農																
	秋田県大仙市鶴見内字水上188番地3																
製 造 所	秋田県大仙市長野字高畑95番地1 (道の駅なかせん)																
商品についてのお問い合わせ 合同会社ダイセン創農 ☎0187-49-8250 ●冷やしてから、よく振ってお飲みください。●容器のまま温めないでください。内容物が膨張し容器が破損する場合があります。●原材料の成分が沈殿する場合がありますが、品質に																	

表示義務有

☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵
☐ 乳、☐ 落花生

表示を奨励
(任意表示)

☐ あわび、☐ いち、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ
☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ
☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナ、☐ 豚肉
☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン

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)
使用していません
×

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		合同会社ダイセン創農		
年 間 売 上 目 標		100百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	正従業員9名
代 表 者 氏 名		鈴木富士子		
メ ッ セ ー ジ		私たちは、食の国秋田の地、豊かな自然のもとで生産された農産物を、手軽においしく楽しめるように加工し、食卓に届けていく、新しい農業のスタイルにチャレンジしながら、地域と農業の発展に貢献していきます。1) 生産者と消費者をつなげていくため、見える原料生産や加工に取り組み、信頼と安心の輪を広げます。2) 持てる能力・機械を最大限かつ効率的に運用し、秋田県産野菜、果実等の原料を有効利用することで、地域の所得向上、雇用の拡大に努めます。3) 安全で美味しく高品質な製品を、消費者の皆様へ継続的かつ安定的に提供することにより、豊かで健康な食生活づくりに貢献します。4) お客様の声に迅速かつ誠実に対応し、より高い満足度を得るよう、お客様とのお約束及び関連法規を遵守するとともに、当社独自のマネジメントシステムを確立、運用し、継続的に改善します。5) 全社員および契約する農業者は、食の「品質と安全」を提供するため、各業務に責任を持ち、最善のお客様サービスを提供します。 ※OEM承ります。PB加工ご相談承ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://daisensounou.jp		
会 社 所 在 地	〒	014-0205	秋田県大仙市鍵見内字水上188番地3	
工 場 等 所 在 地	〒	014-0207	秋田県大仙市長野字高畑95-1	
担 当 者	鈴木 等		E - m a i l	daisensounou@arrow.ocn.ne.jp
T E L	0187-49-8250		F A X	0187-49-8251

■ 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

秋田の風土は、お米以外の露地トマトでもしっかりと美味しさを育ててくれます。私たちは、この地秋田で、初めて水田を利用した本格的な露地トマト栽培に取り組み、工場近隣の自社圃場と契約栽培農家で栽培(※収穫量160トン以上)しています。新たな農業創成への取り組みです。このトマトは8月～9月の収穫直後に工場(道の駅なかせん)へ随時運ばれます。受入検査を経て工場内の冷蔵庫へ保管し、2～4日程度で搾汁加工処理を行いトマトジュース用の中間品として冷凍保管します。生産計画に基づいた製品充填を適年に行い消費者へ届けます(※150万パック)。製造工程では、環境にやさしく考慮し、食品洗剤使用量を下げ、電解水を主体に設備の衛生管理を行っています。原料の洗浄にも電解水を利用しています。全ての加熱殺菌工程では、製品の品質、特に焦げ付きを軽減し効率よく殺菌が行えるよう、チューブ式熱水加熱殺菌装置を採用しています。消費者に対して、品質と食品安全を保障しお届けするため、【独自の品質・食品安全マネジメントシステム】(※ISO9001、FSSC22000要求事項に基づくマネジメントシステム)を運用開始しています。

※商品の飲みやすさを追求し、ジュースに含まれる繊維質等の大きさを細かく均一にする加工工程を取り入れています。お子様から、ご年配の方々にも、のど越し柔らかにお飲みいただけます。

写 真

		
なつのしゅん・とまと栽培圃場	工場内(製品パッキングライン)	検査(成分・品質・微生物)

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	製品規格書を参照：製品抜き取り検査により、風味、外観、異物に異常ないこと。糖度(5.5±0.5)、PH(4.6未満)、一般生菌数(0/ml)、カビ・酵母(0/ml)、大腸菌群(-)、ヒ素・重金属、残留農薬(基準以下)			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	・HACCP12手順7原則を遵守し、工程表とハザード分析を行い、重要管理点を取り決め、モニタリングや正処置の実施、検証と記録の保持を行っています。			
	従 業 員 の 管 理	・ISO/TS22002-1を遵守して、社内ルールを取り決めて管理を実施しています。			
	施 設 設 備 の 管 理	・ISO/TS22002-1を遵守して、社内ルールを取り決めて管理を実施しています。 ・保守計画、5S計画に基づいて管理を行っています。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	鈴木等 事業統括・販売G	連 絡 先	090-2792-3595
	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	社内検査から出荷許可に至る手順と、責任を明確にすることにより、管理基準に満たない商品が流通しないシステムを運用しています。PL保険加入しています。 緊急連絡体制を整え、担当者から管理責任者へ連絡され、コミュニケーション対応が可能な取り組みをしています。万が一の場合も迅速な修正処置、原因究明、是正処置に対応できるマネジメントシステムを運用していきます。			