

■ 公司介紹

公司名稱	(株) 哲多鈴蘭食品加工		
年營業額	67,000,000日幣	員工人數	7人
代表人姓名	井上 富男		
公司簡介	製作簡單調理包食品的基本方針是從簡單到驚嘆、品嚐時的驚喜及感動是我們一直以來秉持及傳達的信念。岡山縣新見市主要產業是石灰業，石灰岩地形和清澈湧泉水、豐富的大自然中孕育出優良系統和牛的千屋牛、魚子醬、白桃、比歐內葡萄、番茄、紅酒等A級的寶庫。		
公司網頁	http://www.t-suzuran.com		
公司地址	〒718-0302	岡山縣新見市哲多町花木161-1	
工場地址	〒718-0302	岡山縣新見市哲多町花木161-1	
負責人	井上 富男・佐藤 靖久	E-mail	inoue@t-suzuran.com
T E L	0867-96-2862	F A X	0867-96-2865

■ 製程宣傳(農林水產品的生產製程)

雖然是從原料入庫到出貨的小規模公司、仍依循HACCP的製程工序。從平成8年(1996年)開始生產調理包食品、業界最早著手研究當地咖哩的公司。另外、也受託生產多項當地咖哩。平成21年(2009年)為止一直以手工生產製造為主，有鑑於食品安全的考量，導入自動充填機、微小金屬探測器和重量檢驗磅秤並在今年9月導入熱水噴流式調理殺菌裝置、進而追求提高殘存率和品質。



肉品切割



蔬果清理



填充(蔬果等重量計算)

■ 品質管理情報

商品檢查	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有一具體描述	微生物・恒温・細菌檢查			
衛生管理計劃	製造工程管理	從HACCP行程書、原材料入庫到清理、重量計算、切割加熱處理、填充封裝、金屬探測器、重量檢驗磅秤、殺菌、冷卻、乾燥、包裝、捆包、配送程序記錄資料保存。			
	從業人員管理	一個月一次舉辦衛生管理講習會、HACCP指導者研習會、參加食品衛生協會舉辦的講習會、地方指導者巡視指導。			
	設施設備和管理	設施已屆滿20年，劃分出清淨區域、準清淨區域、非清淨區域，建立衛生工廠生產製造。			
危機管理體制	負責人員連絡	負責人	名越 博波	連絡電話	0867-96-2862
	記錄	SSOP健康管理簿、CCP殺菌溫度記錄、依據批號生產記錄等 已加入PL保險			
※從那裡知道這個活動請具體描述		<input type="checkbox"/> 電話 <input type="checkbox"/> 手錶			

FCP展示會·商談會表格




■ 商品特性和交易條件

2015年3月開始販售的新產品、不使用化學調味料、人工色素、香料的肉醬

商品名稱	香炒手工切割大塊雞肉和絞肉、辛香料調味「咕嚕咕嚕雞肉肉醬咖哩」					
最好吃的時期	一整年生產製造、販賣	賞味期限／消費期限	賞味期限	180天	消費期限	180天
主原料產地 (漁獲地等)	雞肉(岡山縣產)	Japanese Article NO. (13個字或8個字)	4991228112094			
淨重	180g	希望訂價(含稅)	定價 參考價480日元			
裝箱數量	30包	保存溫度	常温			
出貨時間	最長4天	販賣區域限制	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→			
最低訂購量	1箱	外包裝尺寸(重量)	長cm	寬cm	高cm	重量kg
			25cm	41cm	20cm	6kg
認證·認定機關的 許可(商品·工廠等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 農業生產工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> 其他→					

主要客戶	通路	<input type="checkbox"/> 美食街 <input checked="" type="checkbox"/> 貿易商·中盤商 <input type="checkbox"/> 製造商 <input checked="" type="checkbox"/> 零售商 <input checked="" type="checkbox"/> 飯店·餐廳·遊樂園 <input checked="" type="checkbox"/> 其他(請填入右側 →) 善於食品促鎖販賣的網購業
	客戶群 (性別·年齡層等)	超市 百貨公司 食品相關專賣店(藥妝店·量販店) 牛協 食品網購 食品相關零售業 食品貿易商 食品中盤商 富裕階層、專用高級品、美食家等客層。
建議事項 (食用方法·食譜)	「咕嚕咕嚕雞肉肉醬咖哩」除了淋在白飯上之外搭配印度烤餅和沙拉一樣美味可口，還可以加入半熟蛋或是季節烤蔬菜一起吃。送禮自用兩相宜。食用方法 ①隔水加熱時內袋不要開封直接放入滾水中煮2~3分鐘②使用微波爐加熱時先將內袋開封、內容物倒入微波專用容器蓋上保鮮膜約加熱2分鐘左右③淋在白飯上即可食用	
商品特色	使用岡山縣產雞肉精心熬煮的法式雞湯後用辛香料、香草引出雞肉的香甜，加入椰奶調出濃度適中、大人口味的肉醬咖哩。無添加化學調味料、不含麥穀蛋白的商品。	

■ 商品写真



名稱: カレー

原材料名: 鶏肉(国産)、トマト加工品、フンドボライユ(鶏ガラ、たまねぎ、人参、香辛料)、タマネギソテー、カレーパウダー、フルーツチャツネ、ココナツミルクパウダー、しょうが、オリーブオイル、食塩、にんにく、ガラムマサラ、クミン、コリアンダー、ターメリック、クローブ、ローリエ、カイエンペッパー(原材料の一部に乳・大豆を含む)

殺菌方法: 気密性容器に密封し加圧加熱殺菌

内容量: 180g

賞味期限: 枠外下部に記載

保存方法: 直射日光を避け、常温で保存してください

製造者: (株) 哲多すずらん食品加工
〒718-0302 岡山県新見市哲多町花木161-1
TEL.0867-96-2862

過敏源食材(特定原材料) ※有使用以下材料時請打☑

蝦子 螃蟹 小麥 蕎麥 蛋 牛奶 花生

FCP展示會・商談會表格

商品特性和交易條件 岡山の當地咖哩、電視推薦為岡山代表性食品

商品名稱	岡山名產的白桃和比歐內葡萄慢慢熬煮「白桃比歐內咖哩」						
最好吃的時期	一整年生產製造、販賣	賞味期限／消費期限	賞味期限	180天	消費期限	180天	
主原料產地 (漁獲地等)	白桃・比歐內葡萄(岡山縣新見產)	Japanese Article NO. (13個字或8個字)	4991228111257				
淨重	200g	希望訂價(含稅)	定價 參考價 580日元				
裝箱數量	20包	保存溫度	常温				
出貨時間	最長4天	販賣區域限制	●無 ○有一				
最低訂購量	1箱	外包裝尺寸(重量)	長cm	寬cm	高cm	重量kg	
			19cm	30cm	20cm	4.2kg	
認證、認定機關的 許可(商品・工廠等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 農業生產工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> 其他→						

主要客戶	通路	<input type="checkbox"/> 美食街 <input checked="" type="checkbox"/> 貿易商・中盤商 <input type="checkbox"/> 製造商 <input checked="" type="checkbox"/> 零售商 <input checked="" type="checkbox"/> 飯店・餐廳・遊樂園 <input checked="" type="checkbox"/> 其他(請填入右側→) 善於食品促銷販賣的網購業。
	客戶群 (性別・年齡層等)	超市 百貨公司 食品相關專賣店(藥妝店・量販店) 生協 食品網購 食品相關零售業 食品貿易商 食品中盤商 富裕階層、專用高級品、美食家等客層。
建議事項 (食用方法・食譜)	<p>「白桃比歐內咖哩」除了淋在白飯上之外還可以用麵包沾著吃一樣美味可口，淋在義大利麵上立即變身為咖哩義大利麵。「白桃比歐內咖哩」不管搭配麵包或義大利麵都相當好吃，送禮自用兩相宜。食用方法 ①隔水加熱時內袋不要開封直接放入滾水中煮2~3分鐘 ②使用微波爐加熱時先將內袋開封、內容物倒入微波專用容器蓋上保鮮膜約加熱2分鐘左右 ③淋在白飯上即可食用</p>	
商品特色	<p>岡山素有水果王國美譽，最具代表性名產白桃、比歐內葡萄加入吉備國養殖的雞肉、完全成熟的桃太郎番茄、新鮮磨菇等食材，長時間慢慢熬煮出口味豐富健康的創作咖哩。咖哩醬中融入白桃的優雅香甜、帶皮比歐內葡萄和咖哩辛香料緊密的融合，互相牽引每個食材的風味。只有在水果王國岡山名產地才可以堅持出完美的品質。</p>	

商品照片




■お召しあがり方

① 中袋の封を切らずに袋ごと凍結したお湯の中に入れて約2~3分間あたためてください。

電子レンジの場合は必ず他の容器に移しラップをかけて約2分間あたためてください。

② あたためたカレーをパン・パスタ等、色々合わせてお召し上がりいただけます。

※カレーは20分ほどつぶしてカレーに混ぜると美味しくいただけます。

●栄養表示 ●1人前(200gあたり)
 エネルギー 194kcal 炭水化物 18.4g
 たんぱく質 10.0g ナトリウム 81.4mg
 脂質 9.0g 食塩相当量 2.0g
 (社)岡山県農業開発研究所調べ

品名 カレー

原材料名 鶏肉(もも肉)、野菜(たまねぎ、マッシュルーム、にんじょう、しょうが)、調味料、トマトピューレ、小麦粉、食用油脂(牛脂、植物油)、カレー粉、香辛料、ライオン、ココナッツミルクパウダー、(タンパク質含有)、調味料(アミノ酸等)、食塩、カラメル色素、香料、加工食品(大豆を主成分とする)、気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌

殺菌方法 内容量 200g

賞味期限 横外下部に記載

保存方法 直射日光を避け、常温で保存してください。

製造者 株式会社すずらん食品加工
 岡山県新見市哲多町花木161-1
 TEL.(0867)96-2862

本品製造ラインでは、落花生、えび、牛肉、豚肉、バナナ、リンゴを含む製品を生産しています。
 URL: <http://www.t-suzuran.com> E-mail: info@t-suzuran.com

■本品はレトルトパウチ食品です
 万一、品質に不都合な点がございましたら、お手数ですが、お求めの月日・店名をお書きそえのうえ、現品をパッケージごと販売者までにお送りください。代品と新送料をお送りいたします。

賞味期限

紙
外装
袋
内装

4 991228 111257

過敏源食材(特定原材料) ※有使用以下材料時請打☑

蝦子 螃蟹 小麦 蕎麥 蛋 牛奶 花生

FCP展示會·商談會表格



商品特性和交易條件 1995年以來廣受喜愛、一年銷售4萬包、這份美味傳達給更多消費者

商品名稱	黑毛和牛及完全成熟的番茄長時間熬煮而成「和牛咖哩」						
最好吃的時期	一整年生產製造、販賣	賞味期限/消費期限	賞味期限	180天	消費期限	180天	
主原料產地 (漁獲地等)	千屋牛(岡山縣新見產)	Japanese Article NO. (13個字或8個字)	4991228111165				
淨重	200g	希望定價(含稅)	定價 參考價 540日元				
裝箱數量	20包	保存溫度	常溫				
出貨時間	最長4天	販賣區域限制	●無 ○有一				
最低訂購量	1箱	外包裝尺寸(重量)	長cm X	寬cm X	高さcm	重量kg	
			19cm	30cm	20cm	4.2kg	
認證、認定機關的 許可(商品·工廠等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 農業生產工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> 其他一						

主要客戶	通路	<input type="checkbox"/> 美食街 <input checked="" type="checkbox"/> 貿易商·中盤商 <input type="checkbox"/> 製造商 <input checked="" type="checkbox"/> 零售商 <input checked="" type="checkbox"/> 飯店·餐廳·遊樂園 <input checked="" type="checkbox"/> 其他(請填入右側一) 善於食品促銷販賣的網購業
	客戶群 (性別·年齡層等)	超市 百貨公司 食品相關專賣店(藥妝店·量販店) 生協 食品網購 食品相關零售業 食品貿易商·食品中盤商 富裕階層、專用高級品、美食家等客層。
建議事項 (食用方法·食譜等)	「和牛咖哩」不只可以淋在白飯上、加在日式高湯烏龍麵中成為好吃的和牛咖哩烏龍麵。也可以將白飯加入「和牛咖哩」一起拌炒立即變身咖哩炒飯，親朋好友的伴手禮等送禮自用兩相宜。食用方法①隔水加熱時內袋不要開封直接放入滾水中煮2~3分鐘②使用微波爐加熱時先將內袋開封、內容物倒入微波專用容器蓋上保鮮膜約加熱2分鐘左右③淋在白飯上即可食用	
商品特色	「和牛咖哩」使用日本最古老優良系統稱之「蔓牛」的黑毛和牛-千屋牛加入本地名產的成熟番茄慢慢熬煮出食材的美味。搭配咖哩更加突顯出「千屋牛」的肉質鮮美。1995年銷售以來、一年銷售4萬包廣受各界喜愛。	

商品写真



■お召し上がり方

① 中袋の封を切らずに袋ごと沸騰したお湯の中に入れて約2~3分間あたためてください。

② あたためてはの上にかいけはできあがりです。

●栄養表示 ● 1人前(200g)あたり

エネルギー	302kcal	炭水化物	15g
たんぱく質	9.4g	ナトリウム	862mg
脂 質	21.2g	食塩相当量	2.2g

(社)岡山県農業研究研究所調べ

過敏源食材(特定原材料) ※有使用以下材料時請打☑

蝦子 螃蟹 小麥 蕎麥 蛋 牛奶 花生