

# TOKYO イイシナ展示商談会 商談会シート（都内一次産品生産者）

## □商品特性と取引条件

商品名	八丈フルーツレモンジャム・マーマレード・塩レモン			
企業名	JA 東京島しょ本店（JA 八丈島女性部）			
参考 URL				
主原料産地	八丈島	JAN コードの有無	有 ・ 無	
生産時期	通年	賞味・消費期限表示 (製造日からの日数記入)		
内容量	140g	希望小売価格（税抜）		
1 ケース当り入数		保存方法	常温・冷蔵・冷凍	
最低ケース納品単位	注文に応じる	ケースサイズ（cm、kg）	縦	横
			高さ	重さ
発注リードタイム	約1週間			
物流方法・条件	郵送			
商品特徴	果肉を丁寧に取り出し、砂糖だけで煮詰めたゼリー触感のジャム、フルーツレモンの皮の甘さをと果汁で作った柔らか酸味のマーマレード種だけを取り除き丸ごとレモンを使用し、荒塩で漬け込んだ塩レモン			
食べ方・おすすめレシピ等	ジャム・マーマレード＝トースト・ヨーグルトやアイスのトッピングに紅茶やお酒に入れてもおいしい。お料理にも使えます。塩レモン＝野菜サラダや、魚、肉料理どんな食材にも塩として使える万能調味料。			
アピールポイント	八丈フルーツレモンと砂糖・塩だけで製造した完全手作り加工品です。			

## □商品写真



## □生産・製造工程、アピールポイント

一年を通して製造販売するために、生果がある12月下旬～3月は生果を使用し、生果の出荷がない時期は皮をむいた八丈フルーツレモンを冷凍保存しておき、使用いたします。

写 真 (生産・製造過程)



## □品質管理情報

商品検査の有無	有・ <b>無</b>	項目 内容			
衛生管理への取組	製造工程の管理	清潔、迅速、加熱、冷却			
	従業員の管理	正しい手洗い、調理衣の清潔、保健所の指導			
	施設設備と管理	調理器具の整理整頓、消毒、清掃			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	村山 真理子	連絡先	090-7715-6019
	記録				
	PL 保険への加入	<b>加入</b> ・ 未加入			