

# FCP展示会・商談会シート



## 商品特性と取引条件

商 品 名	食べるゆずごしょう ゆず糍(はな)						
最もおいしい時期	通年		賞味期限／消費期限	賞味期限	6か月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	日本		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4562208090123			
内 容 量	140g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥600	税込 税率 8%	¥648
1ケースあたり入数	40		保 存 温 度 帯	常温			
発注リードタイム	7日間		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	5ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)
						32.0 × 23.8 × 17.0	11.6
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 ( 商 品 ・ 工 場 等 )	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> その他→						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	毎日忙しく働いている20代から40代女性に気軽によりおいしくご飯や野菜スティック食べていただきたい。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのままご飯に乗せてたべたり、野菜スティックに付けてもおいしくいただけます。 鶏肉の表面に塗って焼いて食べるとおいしくいただけます。	
商 品 特 徴	ゆず糍(はな)は宝暦12年(1762年)創業の老舗糍屋の糍(伊達屋・竹田市)と1年熟成ゆずごしょうを用い全国で初めて食べるゆずごしょうができました。絶妙な旨さと辛み温かいご飯にそのまま乗せて食べてもよし！生野菜に付けて食べてもよし！癖になる旨辛です	

## 商品写真

由布の豊かな自然と水、柚の香り高く、  
旅館 阿蘇野産 黒いゆず糍

糍と刻みピーマンを練り上げることで薬味からおかずへかたちを変えたごはんがおいしい逸品です。

たべるゆずごしょう ゆず糍

ゆず糍は宝暦12年(1762)創業の老舗糍屋の糍と1年熟成ゆずごしょうを合わせて出来た食べるゆずごしょうです。  
あたたかいごはん、生野菜や肉料理に付けて食べても美味です。絶妙な旨さと辛さをお楽しみください。

●名称:ゆずごしょう●原材料名:ピーマン(九州産)、醤油(大豆・小麦を含む)、糍、砂糖、ゆずごしょう(柚子皮、青唐辛子、塩)/調味料(核酸)、甘味料(甘草)●内容量:140g●賞味期限:下部記載●保存方法:直射日光を避け常温で保存●販売者:旅館 黒嶽荘 江藤光男 大分県由布市庄内町阿蘇野2259 TEL 097-585-1161

※ご注意:開封後は冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。  
賞味期限:

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

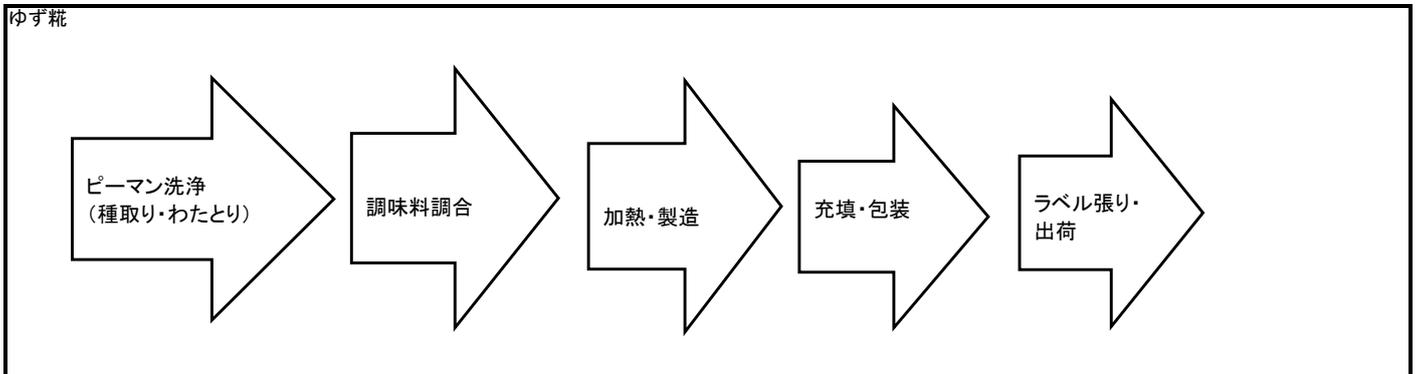
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに <input checked="" type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば <input checked="" type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> バナナ <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ <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

■ 出展企業紹介

出展企業名		旅館 黒嶽荘		
年間売上高		1900万円	従業員数	4人
代表者氏名		江藤 光男		
メッセージ		<p>旅館黒嶽荘は大分県の九重連山の一角、黒岳と言う山の麓の登山口で旅館とゆずぎょうの製造・販売をしています。弊社では昼食もしておりその中で天然炭酸水に浮かべて食べるそうめんが名物です。そのそうめんをよりおいしくいただけるよう開発したのが薬味としての1年熟成ゆずぎょうが生まれました。お客様からの反響がよく製品化することができました。なので弊社ではおいしくて、安心できるものを食べたい、と願う消費者と、これからの食は何か、を考える企業のご要望に応えられるよう、消費者の食卓・調理事情をふまえた食品の開発に取り組みたいと考えます。</p>		
ホームページ		<a href="http://www.yuzugosyou.jp/">http://www.yuzugosyou.jp/</a>		
会社所在地	〒	879-5423	大分県由布市庄内町阿蘇野2259	
工場所在地	〒	同上	同上	
担当者	江藤 光男		E - m a i l	<a href="mailto:kurotake@elf.coara.or.jp">kurotake@elf.coara.or.jp</a>
T E L	097-585-1161		F A X	097-585-1172



■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	細菌検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造者は充填終了までの管理を徹底している。			
	従業員の管理	従業員の健康状態を常に気を使い定期的な健康診断を実施している。また製造工程では異物混入、衛生管理を徹底して管理している。			
	施設設備の管理	製造終了毎回清掃をし管理している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	江藤 光男	連絡先	097-585-1161
	記録	製品不良や事故、弊社の商品を食べたことによるお客様への問題が生じた際は直接連絡を取り状況確認して問題対処を行います。必要があれば生産物賠償責任保険で対応します。			