

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名		ゆずペリーラ(1年熟成ゆずごしょう×大葉)							
最もおいしい時期		通年		賞味期限／消費期限		賞味期限	6ヵ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)		大分		JAN コ ー ド (13 桁 もしくは 8 桁)		4562208090130			
内 容 量		90g		希 望 小 売 価 格		税抜	¥650	税込 税率 8%	¥702
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	10ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(%)
						26.5	41.5	12.0	11.2
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)		☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→							

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 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)	早く調理ができて手抜きではないレシピを求めている20代～40代の働く女性。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	■シーチキンや明太子やクリームソースなどと混ぜて冷製や温かいパスタと合わせるとよりおいしくいただけます。 ■温野菜や鶏肉や湯豆腐の上に乗せていただくのがおすすめです。	
商 品 特 徴	ゆずごしょうと大葉を使いこだわりのソースを作りました。パスタにそのまま和えたり、蒸し野菜などシンプルな料理に使っていただくとよりおいしくいただけます。	

商品写真

大葉の爽やかな香りと風味、ゆずごしょうのピリッとした辛さがパスタや蒸し野菜、トマトやチーズによく合います。

大葉ゆずごしょう ゆずペリーラ

一年熟成ゆずごしょうと大分産大葉をオリーブオイル等で仕上げた爽やかな香りとピリ辛さが特徴になるこだわりのソースです。パスタにそのまま和えたり、蒸し野菜などシンプルな料理に使っていただくとよりおいしくいただけます。

黒瀬荘では、地元産のフレッシュなトマトをスタイスして、とろけるチーズをのせて軽く焼いて仕上げにゆずペリーラをかけて提供しています。

●名称:ゆずごしょう加工品●原材料名:食用植物油(オリーブ油、ごま油)、大葉(大分県産)、ゆずごしょう(柚子皮、青唐辛子、塩)、醤油(大豆・小麦を含む)●内容量:90g●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 黒瀬荘 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。

●よく振って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☑

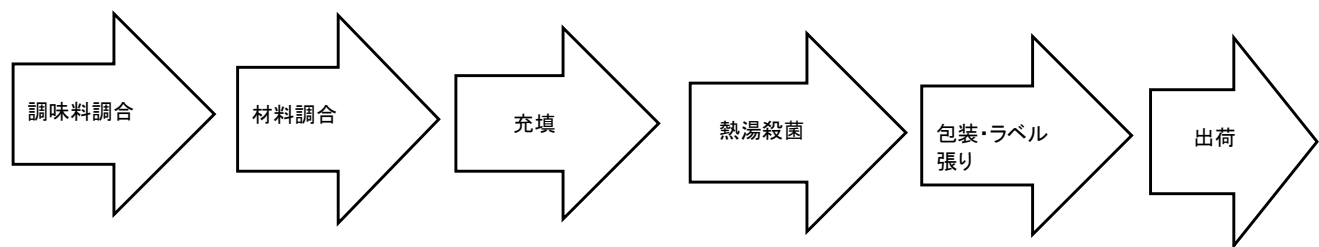
表示義務有	☐ えび ☐ かに ☒ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび ☐ いか ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ さけ ☐ さば ☒ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ パナナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも ☐ やまいも ☐ りんご ☐ ゼラチン

■ 出展企業紹介

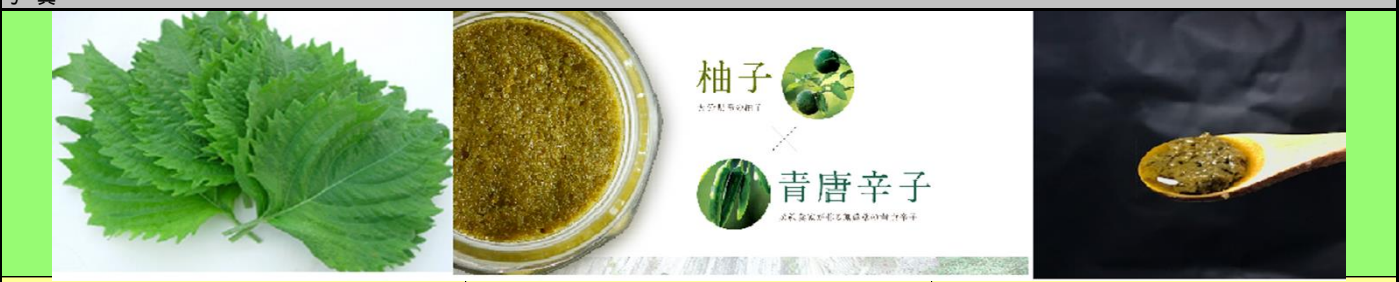
出 展 企 業 名		旅館 黒嶽荘					
年 間 売 上 高		1900万円		従 業 員 数		4人	
代 表 者 氏 名		江藤光男					
メ ッ セ ー ジ		旅館黒嶽荘は大分県の九重連山の一角、黒岳と言う山の麓の登山口で旅館とゆずごしょうの製造・販売をしています。弊社では昼食もしておりその中で天然炭酸水に浮かべて食べるそうめんが名物です。そのそうめんをよりおいしくいただけるよう開発したのが薬味としての1年熟成ゆずごしょうが生まれました。お客様からの反響がよく製品化することができました。なので弊社ではおいしくて、安心できるものを食べたい、と願う消費者と、これからの食は何か、を考え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。					
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.yuzugosyou.jp/					
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		kurotake@elf.coara.or.jp	
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

ゆずベリーラ



写真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 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。			