

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
5 月 26 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	美人の湯に漬けた 温泉南高うめぼし						
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	6ヶ月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	大分県 杵築産		JAN コード (13桁もしくは8桁)	458069019			
内 容 量	100g		希望小売価格	税抜	¥371	税込(切捨) 税率 8%	¥400
1ケースあたり入数			保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	3日～7日		販売エリアの制限	◎無 ○有一			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大		最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入) → ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	<input type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入) → (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能)
お客様 (性別・年齢層など)	年齢層は50代～60代の女性を中心にご購入頂いております。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご家庭用として、またお土産品として、贈答品としてご利用いただければ幸いです。
商品特徴	杵築産の南高梅を、昔ながらの製法に加えて鉄輪温泉の温泉水に漬けておくことで、酸味と旨味を引き出した一品です。ほとんどの温泉が中性から弱アルカリ性の液性のなかで、人の肌と同じ弱酸性である鉄輪温泉はたいへん稀少であり、まさに世界に誇る温泉地のひとつです。泉質は保湿成分であるメタ珪酸を多く含む塩化物泉であり、その含有量は日本で最高のレベルを誇ります。温泉水の成分を含むことでまろやかな塩味の梅干しに仕上がります。

商品写真



■名称:梅干 ■原材料:梅(大分県産)、漬け原材料(食塩、しそ、ホワイトリカー) ■内容量:100g ■保存方法:高温多湿を避け、開封後要冷蔵(1~10℃)
 ■賞味期限: 年 月 日 ■製造者:鉄輪本舗(合同会社)・ポーン
 大分県別府市大字鉄輪字風呂ノ本 228-1



【栄養成分表示】(100gあたり)
 エネルギー 34kcal 炭水化物 9.3g
 たんぱく質 1.0g 食塩相当量 19.2g
 脂質 0.8g (推定値)



アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input 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"/> いちま、 <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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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 checked="" type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> 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)

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

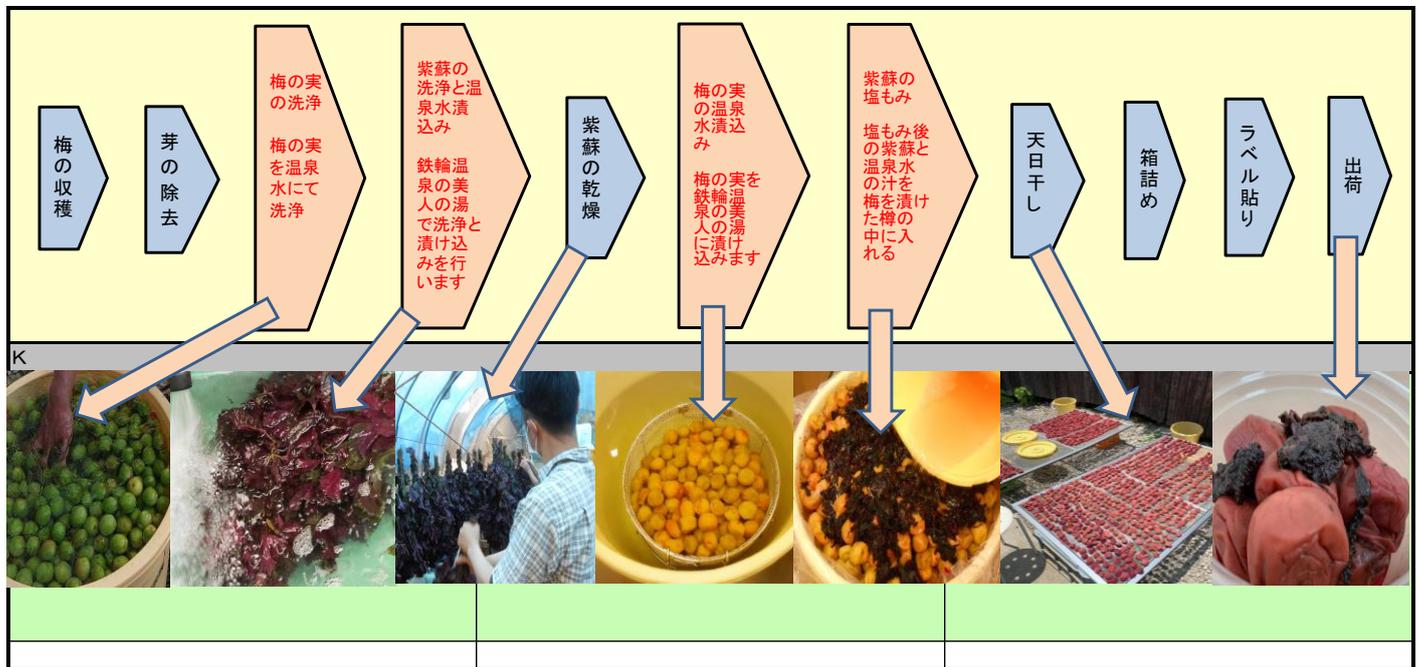
承諾 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	鉄輪本舗(合同会社 リ・ボーン)		
年間売上高	令和元年度 65百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員 8・パート18名
代表者氏名	宮木康勝		
メッセージ	『鉄輪本舗』は就労継続支援施設リ・ボーンにて鉄輪温泉の蒸気や温泉水を活用した自然派食品を製造しております。自社栽培している桃薫いちご・かぼす・梅といった果実の規格外品に温泉の蒸気や温泉水の力を加えて梅干しやピネガー、セミドライフルーツなどに生まれ変わらせ、飲食店や小売店に流通しております。就労支援の労働力、規格外の果実など世の中の「もったいない」を社会で活かすことが目標です。		
ホームページ	https://www.kannawa-honpo.com/		
会社所在地	〒 874-0044	大分県別府市大字鉄輪字風呂ノ本 228-1 地熱観光ラボ縁間内	
工場等所在地	〒 同上	同上	
担当者	宮脇 卓也	E-mail	miyawaki.re.born@gmail.com
T E L	090-8837-0384	F A X	0977-75-8973



■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	商品分析および安全・衛生管理に関する改善指示をフーズテクニカルサービス弘蔵さんより頂いております。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCP基準にしたがって管理			
	従業員の管理	従業員の体調や、体温等の健康管理			
	施設設備の管理	冷蔵庫温度管理 清掃道具の保管 調理器具の管理 トイレ管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	代表 宮木康勝	連絡先	0977-75-8972
	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	PL保険に加入済み			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.food-communication-project.jp/>をご覧ください。