

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
6 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ゴリ漬け(木樽醤油漬こんにゃく)						
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	90日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	こんにゃく粉(蒟蒻芋(国産))		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4971634100335			
内 容 量	270g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥400	税込(切捨) 税率 8%	¥432
1ケースあたり入数	30,他		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	7日~10日		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	30c/s(10日)	最小	1c/s	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						20.0 × 40.0 × 20.0	約9
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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	売 り 先 ☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 子育てや仕事で忙しいので、料理にあまり時間をかけられないが、もう一品欲しいと考える30~40代女性。
商 品 特 徴	① 噛み応え(食べ応え)十分、何度もよく噛めるゴリっと食感。(咀嚼回数向上へ期待) ② 大分県製造の木樽仕込み醤油を使用し、3日間漬込みすることで芯まで味を付けています。 ③ 旨味向上の為、かつお節を生地に練りこみ、醤油の旨味+カツオの旨味。

商品写真

	栄養成分表示(100g当り)(推定値) エネルギー76kcal たんぱく質1.7g 脂 質0g 炭水化物17.4g 食塩相当量 2.5g <table border="1"> <tr> <td>名 称</td><td>惣 菜</td></tr> <tr> <td>品 名</td><td>ゴリ漬け(木樽造り漬蒟蒻)</td></tr> <tr> <td>原材料名</td><td>こんにゃくにんじんこんにゃく粉(国内製造)、醤油、本醸造醤油、砂糖、食塩、水酸化カルシウム、アルコール、(一部に小麦・大豆を含む)</td></tr> <tr> <td>内容量</td><td>未開封270g</td></tr> <tr> <td>賞味期限</td><td>2022年8月28日</td></tr> <tr> <td>保存方法</td><td>高温、直射日光を避け、保存</td></tr> <tr> <td>製造者</td><td>株式会社 クマガエ 大分県日田市新治町304 Tel0973-24-6123</td></tr> </table> 4971634100335 象で貼付)	名 称	惣 菜	品 名	ゴリ漬け(木樽造り漬蒟蒻)	原材料名	こんにゃくにんじんこんにゃく粉(国内製造)、醤油、本醸造醤油、砂糖、食塩、水酸化カルシウム、アルコール、(一部に小麦・大豆を含む)	内容量	未開封270g	賞味期限	2022年8月28日	保存方法	高温、直射日光を避け、保存	製造者	株式会社 クマガエ 大分県日田市新治町304 Tel0973-24-6123
名 称	惣 菜														
品 名	ゴリ漬け(木樽造り漬蒟蒻)														
原材料名	こんにゃくにんじんこんにゃく粉(国内製造)、醤油、本醸造醤油、砂糖、食塩、水酸化カルシウム、アルコール、(一部に小麦・大豆を含む)														
内容量	未開封270g														
賞味期限	2022年8月28日														
保存方法	高温、直射日光を避け、保存														
製造者	株式会社 クマガエ 大分県日田市新治町304 Tel0973-24-6123														
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。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td><td> ☐ えび、☐ かき、☒ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 </td></tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td><td> ☐ あわび、☐ いち、☐ いち、☐ 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、☐ アーモンド </td></tr> <tr> <td>備 考</td><td>(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)</td></tr> </table>		表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ アーモンド	備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)								
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生														
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ アーモンド														
備 考	(当商品以外にアレルゲン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		株式会社クマガエ		
年 間 売 上 高		令和2年度 55百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	6名
代 表 者 氏 名		熊谷隆政		
メ ッ セ ー ジ		中華・洋風料理にも合う料理素材やスイーツなど、こんにゃくが嫌いな人でもおいしく食べられるグルコマンナン加工食品 を開発して、現代人の健康と美容に寄与することを目的に製造販売を行っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://shokunotasuki.jp/feature/kumagae/		
会 社 所 在 地	〒	877-0072	大分県日田市新治町304	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		熊谷隆政	E - m a i l	kumagae.1927@tune.ocn.ne.jp
T E L		0973-24-6123	F A X	0973-23-7123

■ 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

工程:①原料搬入→ ②原料計量→ ③原料仕込(攪拌)→ ④熟成→⑤成型後ボイル殺菌(90℃60分)→⑥風冷却・漬込み(冷蔵庫5℃)→⑦計量・真空包装→⑧ボイル殺菌(90℃60分後自然冷却)→⑨最終仕上げ(金検・ラベル等)→⑩出荷

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	官能検査(風味、食感、形状)、細菌検査(外部委託)			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	弊社規定管理シートにてチェック			
	従 業 員 の 管 理	専用着衣(帽子、白衣、エプロン、靴)、体調管理シート、入室時の手洗い、粘着ローラー			
	施 設 設 備 の 管 理	製造前後の清掃義務化			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名	熊谷隆政	連 絡 先	0973-24-6123
	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	商品クレーム対応マニュアル、製造日報、製品保管サンプル、PL保険			

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。