

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
10 月 28 日

商品特性と取引条件

商 品 名	ドラゴンヌードル®(担担麺の素)						
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	1年	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	大分県国東産椎茸	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4595124599018				
内 容 量	190グラム	希望小売価格	税抜	¥800	税込(切捨)	税率	8% ¥864
1ケースあたり入数	要相談	保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発注リードタイム	要相談	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 要相談 最小 5個	ケースサイズ(重量)	縦(インチ) × 横(インチ) × 高さ(インチ)		重量(キログラム)		
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→) 国東半島宇佐地域世界農業遺産シンボルマーク使用 認可取得済 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ャ 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→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	県外からの観光客、30代以上の共働き家庭の女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	日本一の大分県産干し椎茸の旨味たっぷりの担々麺を気軽にご家庭で！ 冷やし担々麺、つけ麺、冷凍うどん、そうめん等、様々な麺に合せてご家庭で手軽に大分県産椎茸の旨味を味わえます。
商 品 特 徴	別府市の本格中華料理店「チャイナキッチン笑福」の人気メニュー「ドラゴンヌードル®」の商品化。 ※「ドラゴンヌードル」で商標登録済。・国東地域で生産された椎茸農家直送の希少な干し椎茸を使用(国東半島宇佐地域世界農業遺産シンボルマーク使用 認可取得済み) ・レトルト商品なので常温で長期間保存可能。・大分県産の醤油等、安心安全の県産素材使用、県内製造。 ・ラードを使用していないので優しくマイルドな味。お子様にも安心。辛みを足せば本格的な味にも。

商品写真



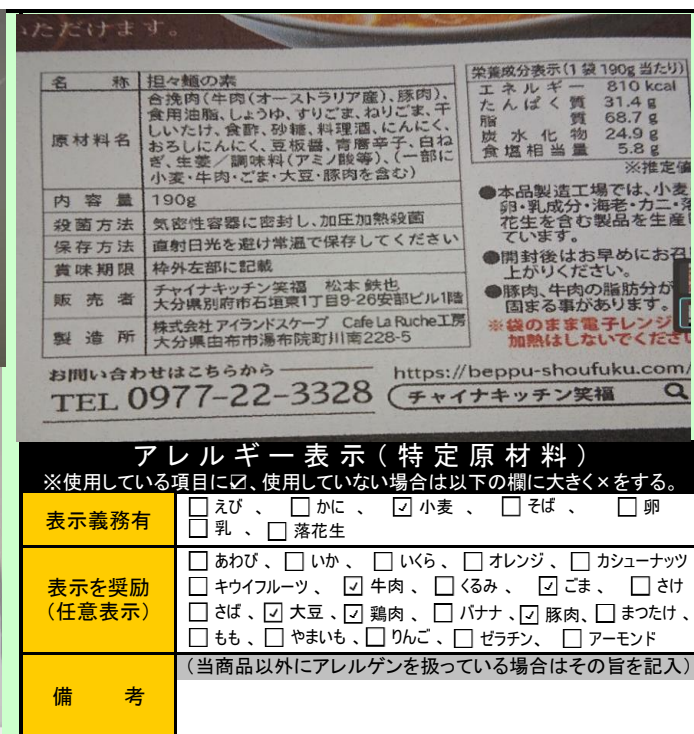
汁なし担々うどん

1) 冷凍うどんを温めます。
お好みの冷凍うどんをご希望し、表示通りに茹でてください。茹でる際に、電子レンジを使用すると美味しく仕上がります。※この時、ラップに予め穴を開けておくことがポイントです。

2) 担々麺の素をかけたら出来上がり！
茹でた麺のお湯をよく切ってお皿に移し、上に温めた担々麺の素をかけることで出来上がりです！※トッピングに、水菜、きゅうり、温泉卵もよく合います。

この度はお買い上げいただき誠にありがとうございます。生産者日本一の国東産、そして世界農業遺産の大自然の地域で生産された干し椎茸の旨味をどうぞご賞味ください。

チャイナキッチン笑福



ただけです。

名 称	担々麺の素
原材料名	合挽肉(牛肉(オーストラリア産)、豚肉)、食用油脂、しょうゆ、すりごま、ねりごま、干しいたけ、食酢、砂糖、料理酒、にんにく、おろしにんにく、豆板醤、青唐辛子、白ねぎ、生薑、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・牛肉・ごま・大豆・豚肉を含む)
内 容 量	190g
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください
賞味期限	枠外左部に記載
販 売 者	チャイナキッチン笑福 松本 鉄也 大分県別府市石垣東1丁目9-26安部ビル1階
製 造 所	株式会社アイランドスコープ Cafe La Ruche 工場 大分県由布市湯布院町川南228-5

お問い合わせはこちらから <https://beppu-shoufuku.com/>
TEL 0977-22-3328 チャイナキッチン笑福

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	☐ 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、 ☐ 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	SH株式会社(チャイナキッチン笑福)		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和5年6現在 パイト7名
代 表 者 氏 名	松本 鉄也		
メ ッ セ ー ジ	「チャイナキッチン笑福」は大分県別府市に平成11年11月に開業、平成25年11月に法人成(S・H株式会社)。今年で創業24年になります。 今回、創業以来の看板商品(担々麺:ドラゴンヌードル®)を多くの人に手軽に食べてほしいと、レトルト販売を始めることになりました。大分県産椎茸の風味が効いたお店自慢の味を手軽に味わって頂けます。 「ドラゴンヌードル」とは1999年の開業以来、店の守り龍(店主製作)にちなんで名づけました。こだわりの椎茸だしは人気を呼び、当店を代表するメニューになりました。当店自慢の味を是非ご賞味ください。(平成25年「ドラゴンヌードル」商標登録済)		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://beppu-shoufuku.com		
会 社 所 在 地	〒	874-0919	大分県別府市石垣東1-9-26
工 場 等 所 在 地	〒	879-5106	(株)アイランドスケープ 大分県由布市湯布院町川南228-5
担 当 者	松本 鉄也		E - m a i l info@beppu-shoufuku.com
T E L	090-1929-5869		F A X 0977-22-3328

■ 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

国東の椎茸農家(代表者実家)より椎茸仕入れ、調理(チャイナキッチン笑福店内)、ミンチ、椎茸等密閉パックにて輸送⇒(株)アイランドスケープ:混ぜあわせ⇒レトルト包装に注入し密閉。加圧加熱殺菌

写 真

		写真
--	---	----

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	加圧加熱殺菌。専用機器により異物混入がないか確認			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	包装、ボイルまで全ての段階において製造品質管理者の目視と触覚で検査、記録。			
	従業員の管理	製造に携わる者は衛生的に管理された作業着、帽子、マスクの着用、そして手洗いの徹底。安全、衛生への意識啓発教育の実施。			
	施設設備の管理	製造原料や加工後の商品に接触するすべての装置、器具の加熱、洗浄。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	松本 鉄也	連絡先	090-1929-5869
	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保険加入			

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。