

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
6 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	メキシカン・バジルソース						
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	365日	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	日本 (大分県)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4941587 084419				
内 容 量	60g	希 望 小 売 価 格	税抜	open	税込(切捨) 税率	#VALUE!	
1 ケースあたり入数	30	保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発 注 リードタイム	2週間	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	最小	3ケース	ケースサイズ(重量)	縦(センチ) × 横(センチ) × 高さ(センチ)	重量(キログラム)	
					38.0	32.0 9.0 6.1kg	
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 → HACCP運用適合証明書(ロイドレジスタージャパン発行)						

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 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	エスニック料理ファン、特にラテン風テイストに敏感なユーザー
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	メキシコ料理の定番のタコス、トルティージャのトッピングはもちろんピザ、ホットドッグのソースとしてランチタイムそしてホームパーティーには欠かせないアクセントになるでしょう。
商 品 特 徴	香り豊かな国産バジルとまろやかなクリームチーズ、そして情熱的なホットチリとガーリック、そして何ととっても和風だしでアクセントをつけた、全くあたらしいメキシカンタイプのバジルソースです。

商品写真



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、 ☐ かに、 ☒ 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
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) ごま、卵、落花生、オレンジ、りんご、

※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		株式会社ファインド・ニュース		
年 間 売 上 高		200百万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	14名
代 表 者 氏 名		代表取締役 高野 済		
メ ッ セ ー ジ		Find News & Needs... 生産地からNews,そしてお客様のNeeds。 それは人と自然との信頼が生み出すもの。 食を通じての素敵で素直な"ものづくり"、 それがわたしたちのモットーです。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.findnews.jp/		
会 社 所 在 地	〒	872-0051	大分県宇佐市安心院町上市305-1	
工 場 等 所 在 地	〒	872-0051	大分県宇佐市安心院町上市305-1	
担 当 者		東京デスク 牧野	E - m a i l	makino@g-fn.com
T E L		0978-44-2382/090-2237-0363	F A X	0978-44-2182

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

・製造開始以来から長年にわたる信頼関係を築いてきた近郊農家で農薬を一切使用せずに栽培された大分県産バジルを100%使用。。 ・畑からとれたてフレッシュ感を大事にしたいので加熱処理していません。 ・単なる辛さを追求したチリテイストではなく、味の奥行きを表現するために和風テイストも加えました。今までにない絶妙なバランスです。 ＜製造工程概略＞ 原料→選別→洗浄→脱水→調合→混合→充填→凍結→保管(カルバジル)→解凍→調合→混合→充填→包装→梱包 ＜原材料＞ なたね油(国内製造)、バジル、だししょうゆ(しょうゆ、砂糖、みりん、削りぶし(かつお、さば)、食塩、)、乾燥たまねぎ、とうがらし、オリーブオイル、食塩、クリームチーズ、にんにく、穀物酢、酵母エキス、(一部に小麦・大豆・さば・乳成分を含む) ※業務用タイプ(300g～1000g アルミスタンドパウチ)やOEMタイプもご相談ください。		
写 真		
 朝摘み新鮮バジル	 バブル洗浄機	 アボガド with メキシカンバジル

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	理化学検査、官能検査、微生物検査		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造指示書に基づき製造、製造記録を確認		
	従 業 員 の 管 理	作業前に、衛生管理点検表によりチェック		
	施 設 設 備 の 管 理	清掃・確認点検表に基づき管理		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	連 絡 先	東京(営業企画)、大分(本社工場)
	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。原材料情報のトレース可能な製造記録・品質検査結果をファイリング保存。		



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。