

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	ぷちぷち柚子マスタード						
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 084402			
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(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						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)	食感の楽しさはもちろん、更なるアッパーテイストを求めるユーザー、シトラス系が大好きなユーザー
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ハム・ソーセージのトッピングはもちろんのこと、焼き魚やお刺身といった和食のトッピングメニューにも相性抜群です。また水産ねり製品(おでんなど)イチ押しです。	
商 品 特 徴	ぷちっとした食感のマスタードシードと独自のだし醤油をベースに地元宇佐市をメインに大分県のゆずの皮(ピール)をふんだんに使用し、味の奥行きに加え柑橘系特有のキレと果実感を加えました。	

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

※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・ニューズ		
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

・有機栽培マスタードシードの大きさ、色をとことんこだわり抜いた商品です。食品添加物も一切使用してません。
 ・ぶちっとした食感を大切にするため、シードをつぶさないよう丁寧に調理しております。
 ・辛さを感じさせないため和風テイストによるマイルドな仕上げ、さらに爽やかさを表現するため地元宇佐を中心とした柚子の皮を絶妙に加えました。

<製造工程概略>
 原料→調査→混合→加熱殺菌→充填→検品→包装→梱包→出荷

<原材料>
 りんご酢(国内製造)、マスタード、はちみつ、だし醤油(しょうゆ、砂糖、みりん、削りぶし(かつお、さば)、食塩)、ゆず皮、食塩 (一部にりんご・小麦・大豆・さばを含む)

※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

		
マスタードシード選別作業①	マスタードシード選別作業②	アボガドソース with ぶちぶち柚子

■ 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。