

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	生姜百景-GINGER SHOT-					
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	180日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	有徳りんご(青森県)、有徳生後(徳島)、有徳れもん果汁(シブチア 産)、有徳みかん(佐賀県)、有徳米後(石川県)	JAN コ ー ド (13桁もしくは8桁)	4957376190001			
内 容 量	50ml	希望小売価格(税込)	¥580			
1ケースあたり入数	40(10×4)	保 存 温 度 帯	常温			
発注リードタイム	7日	販売エリアの制限	■ 無 □ 有→			
最低ケース納品単位	1c/s〜	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
			27.5	33.0	10.0	7.5
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 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)	生姜の力にあやかりたい方、温活に取り組む女性、生姜好きの方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめのレシピ等)	・気分を上げたい時(朝食後、出勤前、プレゼン前、コーヒーなどの代わりに) ・運動前後の温活補助として(温活サポートドリンクとしてホットヨガ、ジョギングなどの運動前後に) ・無添加なので安心して毎日の生姜習慣に、ノンカフェインなので夜寝る前にもお飲みいただけます。	
商 品 特 徴	生姜の力強い辛みとりんごやみかんの自然な甘さですっきり飲みやすい 有機JAS認証の温活エナジードリンク。 【生姜の力を引き出す、別府温泉「地獄蒸し」製法】 選んだ土壌で育まれた力強い辛みの有機生姜を、ミネラル豊富な温泉の蒸気で24時間じっくり蒸すことで、ショウガオール成分を引き出しました。地獄蒸し生姜を丸ごと攪り下ろして配合し、力強くも飲みやすく仕上げています。	

商品写真

ジンジャーショット「すりおろし生姜入り」
 【名称】有機清涼飲料水
 【原材料名】有徳りんご(青森県産)、有徳生後(徳島産)、有徳れもん果汁、有徳みかん、有徳米後(石川県産)
 【内容量】50ml
 【賞味期限】産後180日、及び高温多湿を避けて保存
 【製造者】株式会社後藤製菓 大分県臼杵市大字深田118番地 ☎0120-510-470
 栄養成分表示 商品1本(50ml)当たり
 熱量:24kcal たんぱく質:0g 脂質:0g 炭水化物:5g 食塩相当量:0.02g (推定値)
 ●ショット飲料としてそのまま、よく混ぜてお飲みください
 ●口の中に生姜の繊維が残ることがありますが、品質には問題ありませんので安心してお飲みください。

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

☐ えび ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生

出展企業紹介

出 展 企 業 名		(株)後藤製菓			
年 間 売 上 高		2022年度1.3億円		従 業 員 数	2023年度5月時点 42名
代 表 者 氏 名		後藤亮馬			
メ ッ セ ー ジ		経営理念「不易流行」のもと、100年続く伝統を守るために、時代に即した挑戦を志しております。 令和3年にはSDGs宣言を行い、「働き方改革」「地域貢献」「地方創生」「環境保全」を柱に取り組んでおります。 令和4年からは無農薬での生姜栽培も挑戦中で、6次産業化を目指しています。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.usukisenbei.com/		https://ginger100k.com/	
会 社 所 在 地		〒 875-0064	大分県臼杵市深田118番地		
工 場 所 在 地		〒 875-0064	大分県臼杵市深田118番地		
組 当 者		後藤亮馬		E - m a i l	info@usukisenbei.com
T E L		0972-65-3555		F A X	0972-65-3561

製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

【生姜加工】 原材料保管 ⇒ 洗浄(自動洗浄機) ⇒ 地獄蒸し ⇒ 摺おろし(自動摺おろし機) ⇒ 保管	
【商品製造】 原料計量 ⇒ 調合 ⇒ 殺菌 ⇒ 充填 ⇒ 転倒殺菌 ⇒ 検品 ⇒ 表裏シール貼付(賞味期限貼付け) ⇒ 梱包 ⇒ 出荷	

写 真		
大分県産有機生姜を主に使用	有機生姜は自社で一次加工も行う	地獄蒸し製法で生姜の力を引き出す

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有-具体的に	細菌検査(都度)
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	HACCPプランに沿った管理を実施
	従業員の管理	衛生指導、マニュアルの策定など実施
	施設設備の管理	防虫防鼠の外部委託、各種記録の管理
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者 後藤亮馬 連 絡 先 090-5942-2751
	記 録	異常時はトレースフローに沿って原因究明。PL保険加入。