

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
6 月 2 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

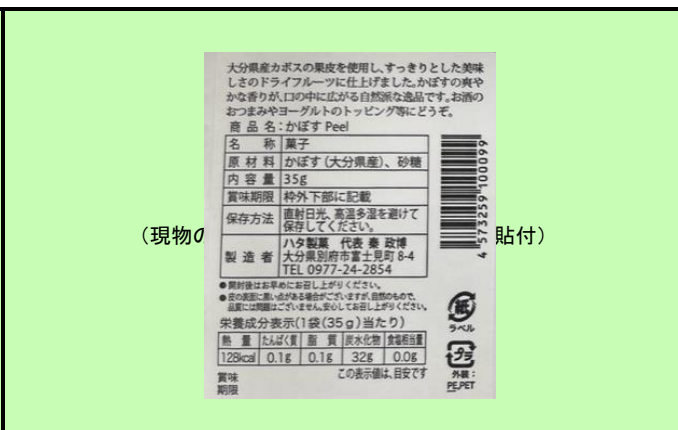
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	かぼすPeel							
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	6ヶ月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	大分県		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4573259100099				
内 容 量	35g		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個		保存温度帯	常温 ▼				
発注リードタイム	7日以内		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	10ケース/7日	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					26.0	35.0	14.0	1.4
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入) → (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
お客様 (性別・年齢層など)	ちょっと贅沢なティータイムに、また仕事を終えて自分にご褒美のお酒のお供に、そんなキャリア世代の男女がまた食べたくなってリピーターになる。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・お酒のお供にはぴったり、特に白ワインはおススメです。 ・ヨーグルトのトッピングにも。一晩漬けておくと果物のような触感でまた違った楽しみ方ができます。 ・酢に浸した後ピューレ状にしてドレッシングに。かぼすの香りが爽やかです。
商品特徴	大分県産完熟かぼすの果皮を使用し、風味を損なわないように、じっくり丁寧な低温製法に拘りました。すっきりとしたかぼすの爽やかな香りを楽しんでいただける大人のドライフルーツです。砂糖のみ使用完全無添加の自然派なお菓子です。どなたにも安心してお召上がりいただけます。


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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いちま、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> 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)

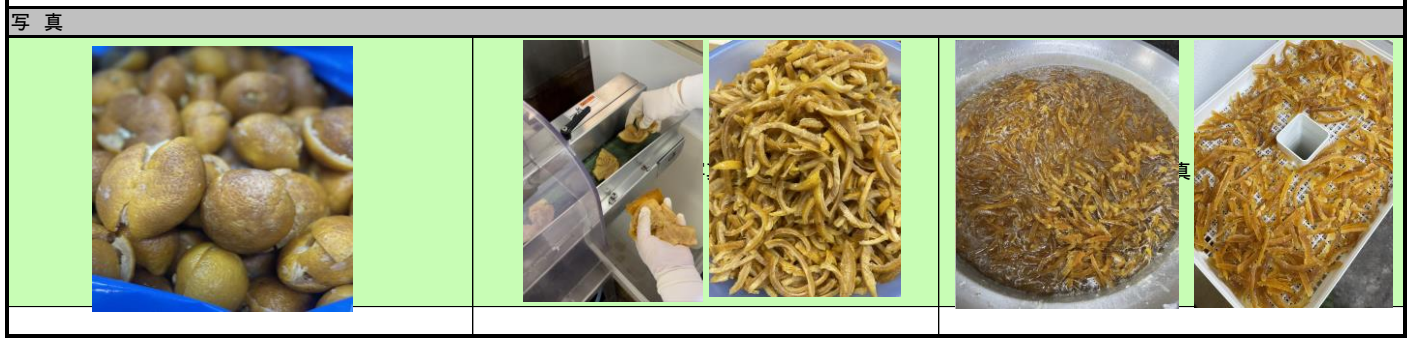
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) 承諾 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	ハタ製菓		
年間売上高	令和4年度480万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	従業員1名、パート1名
代表者氏名	秦 政博		
メッセージ	昭和46年に創業、50年間亡父が守ってきた伝統の別府銘菓ごぼん漬けとともに、新たに開発したかぼすPeel、ゆずPeel。大分県の安全でおいしいものを全国に届けたく、新商品の開発に取り組んでいます。		
ホームページ	なし(登録はあるが使用していない)		
会社所在地	〒 8740921	大分県別府市富士見町8-4	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	西田 妙子	E - m a i l	n.hataseika@gmail.com
T E L	090-7389-1577	F A X	0977-24-2854

■ 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

かぼす果汁商品の盛んな大分県で、搾汁後に出るかぼす果皮の利用が大きな課題。私どもではそのかぼす果皮を利用して菓子を製造しております。搾汁後そのまま冷凍保存されたかぼす果皮を仕入れ解凍、へた、種、中袋をきれいに丁寧に手作業で取り除いていきます。その後スライス上にカットして、お砂糖だけで焼きあげます。独自の低温製法でゆっくり蜜をしみ込ませること
で、かぼすの爽やかな香りを残していきます。一定の温度を保ちながら仕上げるのが大きなポイントです。 焼きあがったあとは、低温で時間をかけて乾燥機で乾燥させます。翌日、異物等を選別し、カット不良のものなどの形を整えながら、お客様の元にもきれいに美しくお届けします。時間をかけ、手間ひまかけ、1日以上工程ですべて手作りで仕上げています。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	細菌数、大腸菌群			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生産・製造工程はマニュアル化し、温度、時間をチェックし記録、管理しています。			
	従業員の管理	始業前の体調管理、白衣着用時のチェック等を行っています。			
	施設設備の管理	毎日の清掃、衛生管理、冷凍庫等温度管理等をチェック票で実施しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	チャック	西田妙子	連絡先	090-7389-1577
	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保険加入済み			