

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
1 月 9 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	必然のニラ醤油®(無化調・非糖質系甘味料不使用)						
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	12ヶ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大分県大分市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4570037770192			
内 容 量	1本当たり 140g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥834	税込(切捨) 税率 8%	¥900
1 ケースあたり入数	20		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	受注発送後 九州・四国・中国・近畿東海-翌日 /前記以外-翌々日		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	応相談	最小	応相談	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						36.0	29.0 8.0 6.8
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→) 大分県「THE・おいた」ロマーク使用許諾、ふるさと応援寄付金返礼品採択、「みんなのニラ醤油」商標登録済み ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → HACCPシステム運用適合証明取得済み						

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)	働き盛りの40代、50代の仕事も家庭も全力投球の遊び心を持ち合わせたパワフルヒューマン。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのままご飯に、卵かけご飯に、納豆に、焼肉にと、あらゆる食材に、かけるだけで「究極の味変」を体験できます。パスタに、チャーハンに、刺身に、鍋の薬味にと和洋中選ばず、アウトドアにも重宝します。
商 品 特 徴	大分産のニラの茎だけを特製醤油に漬け込んだ「万能大分調味料」。食感と旨味が渾然一体、「泣けるほど美味しい」逸品。栄養価が高いビタミンA(カロテン)・アリシンを多く含み、抗酸化力、免疫力UPにも期待大。感動の味をあなたに。無化調、非糖質系甘味料不使用醤油を使用したA級品。

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

--

加工定量充填作業	金属検出・殺菌工程	商品画像・POP
--	--	--

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有（具体的に	原材料・殺菌後の商品を規程のロット毎に一般生菌・大腸菌群の検査を実施			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPシステム運用適合証明取得済。保管、充填、金属検出、殺菌工程まで担当者が記録・保管をし責任者が管理しています。施設衛生管理も専門業者に外注しモニタリングを行い記録を取り対処しています。			
	従 業 員 の 管 理	汚染区と衛生区の完全に区別し、コンタミ対策（ローラー掛け等）、衛生対策（手洗、アルコール消毒の徹底）を行い、月一回衛生安全教育を実施しています。			
	施 設 設 備 の 管 理	飛翔昆虫等のモニタリング管理に加え、終業時には徹底した清掃、床の吹き上げを行っている。冷蔵庫の温度管理含め、週に一度は庫内も清掃し衛生を維持している。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	品 質 保 証 担 当	衛藤辰也	連 絡 先	08033790725
	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	製造工程における受入、保存、製造工程の記録を取り管理。ロット毎に生菌検査を依頼。PL保険加入済み。			

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。