FCP展示会・商談会シート

記入日 2020 年 8 月 20 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3版

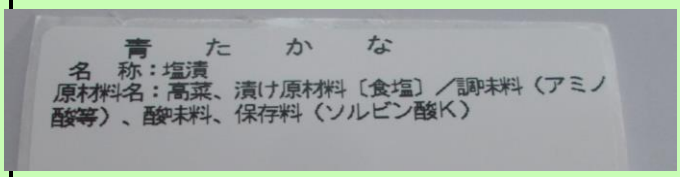
■ 商品特性と取引条件

商品名	青たかな					
提供可能時期（最もおいしい時期を( )内に記載）	通年 （ 12月から3月 ）	賞味期限／消費期限	賞味期限	15日	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）	4960904020800			
内容量	150g	希望小売価格	税抜	248円	税込（切捨） 税率	#VALUE!
1ケースあたり入数	30パック	保存温度帯	冷蔵			
発注リードタイム	九州内、5日、出荷ロット5ケース	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 50ケース / 最小 5ケース	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	40.0 × 25.0 × 12.0	重量(kg)	7.0
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 →					

ターゲット	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）	40～60代の女性：量販店で購入。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		妻は刻んで白ご飯にのせて食べる。夫には、おにぎりを葉で包んで高菜おにぎりして提供。
商品特徴		大分県産のちりめん高菜品種を使用した高菜の浅漬けです。高菜の滋味とあっさり味で最後にツーンとしたほのかな辛味が特徴です。

■ 商品写真

商品の全体が判かる写真を貼付



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。

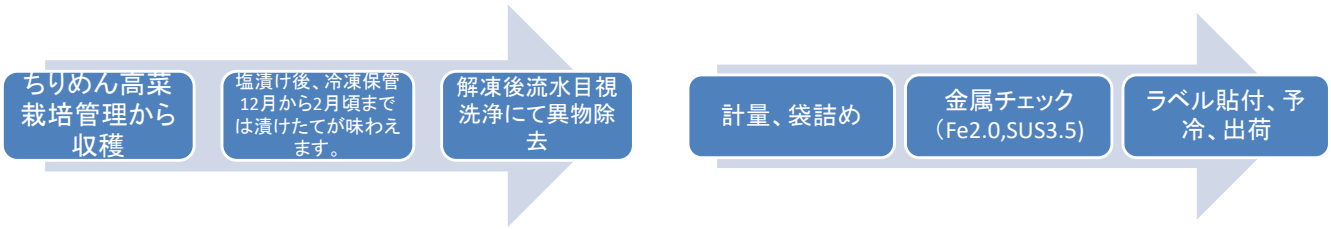
表示義務有	☐えび、☐かに、☐小麦、☐そば、☐卵 ☐乳、☐落花生
表示を奨励（任意表示）	☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐くるみ、☐ごま、☐さけ ☐さば、☐大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉 ☐まつたけ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入）

※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	有限会社　松本漬物			
年間売上高	令和1年度92百万円		従業員数（社員〇名、パート〇名など）	社員7名、パート3名
代表者氏名	松本伸一			
メッセージ	私どもは、原料にこだわり地元の特色を生かした安全でおいしい漬物を作り社会に貢献いたします。			
ホームページ	http//www.ooita-matsumoto.com/			
会社所在地	〒	872-0001	大分県宇佐市大字長洲1539番地の5 （本社工場）	
工場等所在地	〒	879-0307	大分県宇佐市大字浜高家字大堤503番地の1 （天津漬け込み工場）	
担当者	松本光		E-mail	matsuke@po.d-b.ne.jp
TEL	080-1700-8534		FAX	0978-38-2484

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



写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	塩度、pH、糖度の測定、金属検出器、外部委託検査（一般細菌、大腸菌群等）			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	各製造工程でのチェック表の記入、キープサンプルの塩度、pH、官能チェック、原料及び仕掛品の日付管理、調味液の日付管理（使用期限設定）			
	従業員の管理	製造現場入室前の入室管理表記入（健康状態等チェック）、作業中に異変発生時は直ちに上司に報告			
	施設設備の管理	機械設備は管理担当者を決めて毎日管理しております。（例、真空ポンプ、オイルの水抜き、オイル量チェック担当者実施、スライサー使用前後、刃のチェック担当者実施）、防虫（防虫シート設置）、防鼠（定期的に駆除）			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	松本律子	連絡先	090-9487-2837
	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	賠償責任保険（あいおいニッセイ同和損保、有効期限令和3年7月6日）			

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/をご覧下さい。