# FCP展示会・商談会シート

椎茸のうま煮。

2022 年 入日 5 月 21 日



■ 商品特性と取引条件	牛						
商 品 名	大分産椎茸うま煮(黒帯)						
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 製造日より365日 消費期限				
主原料産地(漁獲場所等)	椎茸(大分産)	JAN コ ー (13 桁 もしくは 8 桁	4962134813030				
内 容 量	55g	希望小売価	格 税抜 ¥600 税込(切捨) 税率 8% ¥648				
1ケースあたり入数	35本	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 位(⑥ケース/日など単位も記載)	最大 10 最小	1 ケースサイズ(重量	機(学) × 横(学) × 高さ(学) 重量(キョ) 50.0 36.5 9.0 8.1				
認 証 等 (商品·工場·農場等)	<ul><li>□ 有機JAS</li><li>□ ISO ※</li><li>□ HACCP ※</li><li>□ 農業生産工程管理(GAP) ※</li><li>□ その他(右に記入→)</li><li>※印のものは、具体的な取得内容を記載 →</li></ul>						
	売り 先 口 ホテル・宴会		□ スーパーマーケット □ 百貨店 □ その他小売 (□ 業務用対応可能 □ ギフト対応可能 )				
ターゲット	□ その他(右に記入→)  お 客 様 (性別・年齢層など)  幅広い年齢層でお召し上がりいただけます。						
利 用 シ 一 ン (利用方法・おすすめレシピ 等 )	ご飯のおともや日本酒の肴はもちろん、カマンベールチーズに合わせて白ワインともお楽しみいただけます。						
	日本一の生産量と確かな品質を誇る大分県産原木乾しいたけを一晩低温での水でじっくり戻						

■ 商品写真



し、国産丸大豆しょうゆと乾しいたけの出汁(戻し汁)を加え、甘辛く丁寧にふっくらと炊き上げた

### ■出展企業紹介

出展企業名	松岡椎茸生産販売(株)				
年 間 売 上 高	令和3年度	₹80百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員6名、パート8名	
代 表 者 氏 名	松岡 保文				
メッセージ	私達は、明治三十四年の創業より100年以上「大分県産原木しいたけ」だけの原料にこだわり、安全・安心の大分しいたけを皆様にお届けしております。創業当初よりその想いは変わる事なく、企業として次の世代に「本物」を伝える義務があると考えております。				
ホームページ	<u>ht</u>	ttp://www.matsuokashiit			
会社所在地	879-4724 大分県玖珠郡九重町菅原1433				
工場等所在地	879-4412 大分県玖珠郡玖珠町山田630				
担 当 者	松岡 知幸		E – mail	msk@matsuokashiitake.com	
T E L	0973-78-8114		F A X	0973-78-9718	

## ■ 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

大分県の豊かな自然の中で約二年間の歳月をかけて生まれた原木椎茸

大分県は、日本一の乾しいたけの生産地であり今年(2021/6)も全国乾椎茸品評会にて、大分県が団体の部で23年連続、55回目の団体優勝を獲得し、ブランド商品として品質も日本一を誇っています。 写真②

乾しいたけ本来の風味を活かし、国産丸大豆しょうゆ・本みりん・砂糖のみでじっくり丁寧に煮上げました。

### 写 真





写真

# ■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	金属探知機: ΦFe 1.2•Sus 2.0			
	従業員の管理	入室時に於ける体調管理や服装チェック、ローラー掛け等			
	施設設備の管理	●異物混入防止対策:捕虫器設置、ネット帽子、ローラー掛け ●工場内使用の化学物質(洗浄剤・薬品など):洗剤洗浄、アルコール			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担 当 部 署 名 松岡知幸 連 絡 先 090-1080-8559			
	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	PL保険の加入有り			