

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
5 月 21 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

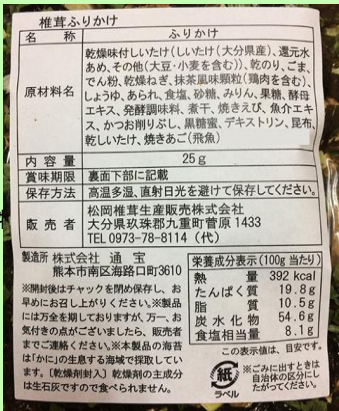
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	椎茸ふりかけ						
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 ド (13桁もしくは8桁)	4962134808142			
内 容 量	25g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥450	税込(切捨) 税率 8%	¥486
1ケースあたり入数	80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	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						30.0	40.5 18.0 4.5
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 ☐ 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 ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	。ご飯にふりかけるだけでなく、サラダやお料理のトッピングとしても毎日の食卓でご利用いただけます。	
商 品 特 徴	日本一の生産量と確かな品質を誇る大分県産の乾しいたけをザクザクした食感のふりかけにしました。	

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、 ☐ かに、 ☒ 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

■ 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		http://www.matsuokashiitake.com		
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 - m a i l	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

写真① 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 厳選素材をじっくりと時間をかけ炊き上げたダシに、調味料を加えて煮込んだタレで味付けしました。 【ダシに使用】 かつお削りぶし: 鹿児島県産 昆布: 北海道産 焼きえび: 大分県産 乾しいたけ: 熊本県産 焼きあご(飛魚): 長崎県産 煮干: 長崎県産		
写 真		
		写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	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 1.0・Sus 2.0		
	従 業 員 の 管 理	健康診断の実施		
	施 設 設 備 の 管 理	●異物混入防止対策: 防虫カーテン、網戸、ネット帽子、ローラー掛け、粘着マット ●工場内使用の化学物質(洗浄剤・薬品など): 洗剤洗浄、熱湯消毒、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	株式会社通宝 二の丸事業部	連 絡 先 096-223-3888
	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保険の加入有り		

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。