

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	大分産椎茸どんこ									
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)		4962134812859				
内 容 量	60g			希 望 小 売 価 格		税抜	¥1,000	税込(切捨)	税率	8%
1ケースあたり入数	40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	3	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)	
						42.0	31.0	51.0	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)	素材感を大切にされている方へ
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	一晩冷蔵庫でじっくり水で戻し、椎茸の旨みをお楽しみいただけます。 バター焼き、天ぷら、含め煮、アヒージョなどお料理の主役にも、お酒の肴にも。	
商 品 特 徴	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 昔も今も変わらぬ味と香りをお楽しみください。	

商品写真

	<table border="1"> <tr><td>名 称</td><td>乾しいたけ(どんこ)</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>しいたけ(原木)</td></tr> <tr><td>原料原産地名</td><td>大分県</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>60g</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>2023年 2月20日</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。</td></tr> <tr><td>加工者</td><td>松岡椎茸生産販売株式会社 大分県玖珠郡九重町菅原1433 Tel. 0973-78-8114</td></tr> </table> (現物) 栄養成分表示(100g当たり) 熱量182kcal たんぱく質19.3g 脂質3.7g 炭水化物63.4g 食塩相当量0.02g ※この表示値は、目安です。 シリアル番号 013-EC2302200000 ※シリアル番号のお問い合わせは、大分乾しいたけトレーサビリティ協議会迄お願いします。 Tel.097-546-6420 大分産椎茸どんこ 4 962134 812859 外装 紙ラベル	名 称	乾しいたけ(どんこ)	原材料名	しいたけ(原木)	原料原産地名	大分県	内容量	60g	賞味期限	2023年 2月20日	保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。	加工者	松岡椎茸生産販売株式会社 大分県玖珠郡九重町菅原1433 Tel. 0973-78-8114
	名 称	乾しいたけ(どんこ)													
原材料名	しいたけ(原木)														
原料原産地名	大分県														
内容量	60g														
賞味期限	2023年 2月20日														
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。														
加工者	松岡椎茸生産販売株式会社 大分県玖珠郡九重町菅原1433 Tel. 0973-78-8114														
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。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐ えび、☐ かに、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励(任意表示)</td> <td> ☐ 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 </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(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)</td> </tr> </table>	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)									
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		
	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	工程基準書に沿った生産管理			
	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。