

FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

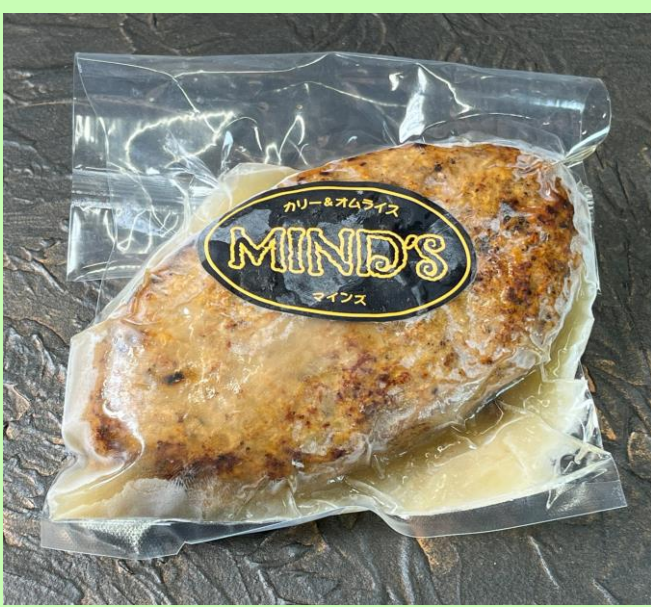
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	マインズハンバーグ(白ワインソース入)						
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	冷凍で90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)	4580390190018			
内 容 量	1個(160~170g)		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥820	税込(切捨) 税率 8%	¥885
1ケースあたり入数	30		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	7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	2	最小	30入り2合わせ	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						23.5	33.0 9.5 4.8
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→) ※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)	独り住まいの方 忙しい方 ハンバーグ好きな方 30代~50代
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷凍のまま沸騰したお湯で15分ボイルで出来上がり 一晚冷蔵庫で解凍の場合は袋に3カ所穴をあけ、電子レンジ(700W)で1分温めて出来上がり	
商 品 特 徴	大分産牛肉100%の手ごねハンバーグ お肉に味がしっかり付いているのでそのままでも美味しい 冷めても柔らかく味ボケがない お肉に白ワインソースという新しい味のハンバーグ ※生冷凍タイプ、ボイルタイプの2種類あり	

商品写真

		名称:ハンバーグ・白ワインソース 原材料:【ハンバーグ】150g:牛肉、玉ねぎ、卵、生 パン粉、ケチャップ、食塩、牛乳、食塩、調味料 (アミノ酸等)【白ワインソース】30g:ぶどう果汁、ウ イン、木酢酢調味料、玉ねぎ、ぶどう糖、ブドウ糖、ア ルコール、砂糖、にんにく、リンゴ果汁、タかのバ ン、食塩、果糖、香料、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸 塩)、二酸化炭素、内容量:180g(1個) 賞味期限:2023. 6. 16 保存方法:冷凍(-15℃以下) 製造者:株式会社トリプルライク(マインズ)住所: 大分県速見郡日出町2701-1 電話:0977-75-8006/FAX:0977-73-036 【ハンバ ーク】栄養成分量(100gあたり)熱量219.1kcal、タン パク質12.6g、脂質14.4g、炭水化物7.2g、食塩 相当量0.31g【白ワインソース】栄養成分量(100gあ たり)熱量248.8kcal、タンパク質1.2g、脂質0.8g、 炭水化物55.5g、食塩相当量0.01g(推定値) 【作り方】 右のQRコードを読み取り、レシピを 参照して下さい。					
	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、☐ かき、☒ 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、☐ こま、☐ 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、 ☐ かき、 ☒ 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、 ☐ こま、 ☐ 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
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、 ☐ こま、 ☐ 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		MIND' S(マインズ)-株式会社 トリプルライク		
年 間 売 上 高		令和4年度 2,974万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員 2名、パート8名
代 表 者 氏 名		代表取締役 三好晋輔		
メ ッ セ ー ジ		2002年4月よりカレー専門店を開業し、2010年より通販事業を始めました。 MIND' Sとは、MIND(心)とSINCERITY(誠意)を合わせた造語です。「心を込めて作った料理を誠意あふれる接客でお客様をおもてなしする」という意味が込められています。カレー、オムライス、ハンバーグという庶民的な料理を独自の自由な発想で新しい味を追求しています。2010年1月より全国へ通販も行っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.minds-curry.com/		
会 社 所 在 地	〒	879-1506	大分県速見郡日出町 2701-1	
工 場 等 所 在 地	〒	879-1506	大分県速見郡日出町 2701-1	
担 当 者		三好晋輔	E - m a i l	support@minds-curry.com
T E L		0977-75-6006	F A X	0977-73-2036



■ 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

肉及び食材確認後、計量しニードラーで練る。ボールに移し手ごねで仕上げる。味を確認する。一旦冷蔵庫で30分寝かせる。 ハンバーグを冷蔵庫から出し計量後、冷凍庫に入れる。※素材の劣化を防ぐため速やかに作業する。気温が高い時はエアコンを最低 計量が終わった時点で急速冷凍庫に入れる。※素材の劣化を防ぐため速やかに作業する。 1時間30分後、急速冷凍庫から出し真空包装する。 クール宅急便にて冷凍のまま全国に出荷します。			
写 真	写 真	写 真	写 真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	品質担当者の目視による品質検査、匂いによる確認、味見による確認			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	仕入れ・保管の徹底管理をし記録する。製造時にはすべての食材を確認し記録する。			
	従 業 員 の 管 理	出社時の体調管理、手洗いをチェックリストで確認しています。			
	施 設 設 備 の 管 理	冷蔵庫類は朝・昼・夜と温度管理し記録しています。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または担当部署名	三好晋輔	連 絡 先	090-9961-8820
	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。