

FCP展示会・商談会シート

記入日

2019 年
11 月 14 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	万能椎茸だし						
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	製造後1年	消費期限	製造後1年
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	椎茸(大分県豊後大野市産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4992280272719			
内 容 量	2.8g × 8包		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥750	税込(切捨) 税率 8%	¥810
1ケースあたり入数	60入り2合わせ		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	2営業日		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ケース/日(応相談)	最小	1ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						30.0	30.0 30.0 2.0
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 ☐ その他(右に記入) →
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) ・健康重視で食べ物に気を使っている方。 ・手軽に美味しく椎茸を食事に取り入れたい女性。
商 品 特 徴	・180ccに1袋を目安に、汁物や麺類、煮物のお出汁として！ ・卵焼きや炊き込みご飯、チャーハンの隠し味にひとふり！ ・「すぐ食べられるダシ」として野菜サラダや冷や奴、炒め物、酢の物にそのままふりかけて！ ・クリームチーズにも合います！ 様々な料理にシーズニングすることができ買上げ点数が増えます。 ・大分県産の乾しいたけは全国生産量の4割以上を占めています。 ・その中でも特に有数な産地である『豊後大野市産』の乾しいたけをふんだんに使った椎茸だしです。 ・化学調味料・保存料・着色料 無添加。 ・競合商品の出汁パックとは違い、粉末が個包装されている。使う分だけそのまま振りかけられます。

商品写真

 原木の旨みたっぷり。 万能椎茸だし 当店自慢の 新商品  大分県産の乾しいたけを特許技術で加工した風味豊かな椎茸だしです。 素材の良さにこだわり、大分産ぼうろをプラスすることで香ばしさと旨みが凝縮された無添加の粉末だしです。 スープとしてはもちろん、和食から洋食までサッとひとふりするだけで手軽に料理に旨みとコクを加えられます。 大分県の旨みと風味をぎゅっと詰めたんだ本格的だしを是非ご賞味ください。	 名 称 万能椎茸だしの素 原材料名 砂糖(国内製造)・食塩・精製粉末・酵母エキス・粉末・ごぼう粉末 内 容 量 22.4g(8袋) 賞味期限 長期日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。 保 存 方 法 販 売 者 株式会社 夜更商店 大分県豊後大野市大野町甲 2379-1 TEL 0974-34-2162 製 造 所 行基食品工業株式会社 広島県広島市中区南波野9-16
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、 ☐ かき、 ☐ 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、 ☐ 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ギー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		株式会社 茂里商店			
年 間 売 上 高		300百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	5名	
代 表 者 氏 名		代表取締役 茂里 剛			
メ ッ セ ー ジ		創業60年にわたり豊後大野市の産地問屋として、乾しいたけの卸・小売業を営んできました。 しいたけの消費量が落ち込んでいる中、産地問屋として美味しいしいたけを食べて頂きたいとの思いから、美味しさと健康にこだわった加工品にも力を入れています。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.mori-shouten.co.jp/			
会 社 所 在 地	〒	879-6441	大分県豊後大野市大野町田中2370-1		
工 場 等 所 在 地	〒	730-0814	広島県広島市中区羽衣町9-30		
担 当 者		茂里 剛	E - m a i l	mori@mori-shouten.co.jp	
T E L		0974-34-2162	F A X	0974-34-2108	

■ 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 ● 有一具体的に	一定ロット枚に一般生菌、大腸菌群の菌検査を行っている。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	現場と合致していることを確認している生産工程図を書き出し、危害となりそうなポイントを集的に衛生管理している。		
	従業員の管理	従業員の健康状態、衛生状態を毎日チェックし記録。生産を行う上で、間違いが起こらないように従業員の動線も確認して、安全衛生も確保し、品質管理を徹底している。		
	施設設備の管理	毎日終業時に隅々まで工場を清掃し、週に1度は工場外回りも含めた清掃をし防虫防鼠対策を施し、備品類の点検を定期的に行って異物混入の防止に努めている。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	代表取締役 茂里剛	連絡先 0974-34-2162
	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	原材料の仕入から、製造、貯蔵、製品の搬出まで全て記録を取っている。また、PL保険に加入してもしもの際の対策を取っている。		

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/>をご覧ください。