

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年
6月6日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

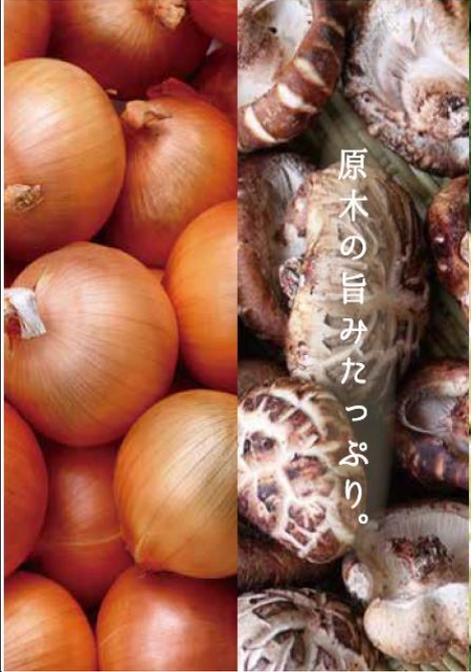
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	おおいた乾しいたけと玉ねぎの無限ソース						
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)	4992280273372			
内 容 量	200ml		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	20本入り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	4ケース/日	最小	2ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)
						22.5 × 30.0 × 22.0	5.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) 大分乾しいたけトレーサビリティ協議会 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> 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) 野菜を食べるのが苦手な方や、お肉料理にこだわったソースをお求めの方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お肉料理にかけていただくだけでなく野菜サラダ、冷奴、刺身など和洋の料理にご使用ください。ローストビーフなどの肉料理には抜群にうまみが増します。
商 品 特 徴	大分県産原木乾椎茸の新ブランド「うまみだけ」を使用し旨味と歯ごたえ、玉ねぎのシャキシャキとした食感が感じられます。

商品写真



原木の旨みたっぷり。







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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パテナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input checked="" type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
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)

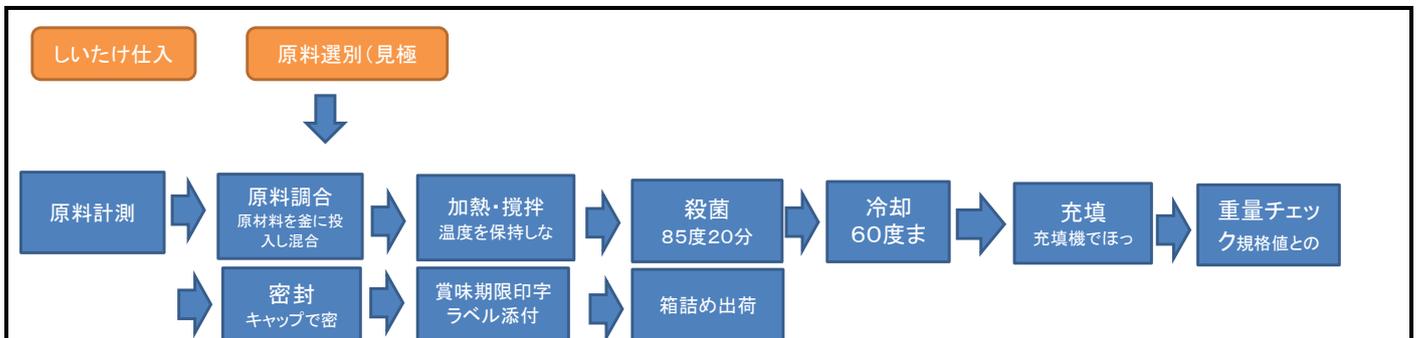
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	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	〒 879-0105	大分県中津市大字犬丸1661(製造委託先)	
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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	理化学検査(製造時常時PH、BRIX) 微生物検査(一般性菌数、大腸菌群)官能試験(色調、香り、テイスト、粘度)
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料(異物混入がないか目視確認)、原料計測(製造時は85℃20分の火入れ作業により温度管理、最終製品(目視異物確認))
	従業員の管理	服装確認(鏡目視)、加工室入口(ローラがけ、エア除去)、手洗い、製造作業実施記録、
	施設設備の管理	原料整理整頓(賞味期限確認)、製造機械等洗浄管理(管理記録)、排水掃除(ネズミ、昆虫駆除等は駆除会社と契約)
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 横尾 連絡先 0979-32-0041
	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	AIU保険(PL保険・生産物回収保険)