

FCP展示会・商談会シート

記入日
2023年
2月 6日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■商品特性と取引条件

商品名	氷屋さんのアイスキャンデー(あまおう、いちじく、ゆず、緑茶、キウイ)						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (06~09月)			賞味期限／消費期限	賞味期限	—	消費期限
主原料产地 (漁獲場所等)	福岡県、大分県、九州産(福岡県、大分県)			JANコード (13桁もしくは8桁)	4510978000018, 4510978000002, 4510978000028, 4510978000038, 4510978000040		
内容量	各 80ml			希望小売価格	税抜	¥220	税込(切捨) 税率 8%
1ケースあたり入数	160本(アソート可)			保存温度帯	冷凍 ▼		
発注リードタイム	3~5営業日			販売エリアの制限	○無	◎有→	全国配送可 一部離島を除く
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日など単位も記載)	最大	—	最小	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(*) 14.5
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 type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input 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"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	生活協同組合、セレクトショップ 等
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	おやつにはもちろん、シャリシャリとした食感で後味さっぱり。 食後のデザートにもぴったりです。	
商品特徴	創業明治31年の老舗製氷会社が作る、九州産の原材料にこだわった昔なつかしいアイスキャンデーです。フレーバーはいちご(福岡県産あまおう)、いちじく(九州産蓬莱柿)、ゆず(九州産)、キウイ(九州産)、緑茶(九州産)の5種類です。安定剤・香料不使用。果物以外の原材料を極力使用せず、素材本来の風味を活かしました。	

■商品写真

 	<small>氷屋さんのアイスキャンデー あまおう ●原材料: 氷、砂糖、濃縮果汁(いちご)(九州産)、ビートグラニュー糖、本あの(内容量) 80ml ●賞味期限: 10ヶ月(冷蔵庫内) 業務用対応可能 ギフト対応可能</small> <small>氷屋さんのアイスキャンデー いちじく ●原材料: 氷、砂糖、濃縮果汁(いちじく)(九州産)、ビートグラニュー糖、本あの(内容量) 80ml ●賞味期限: 10ヶ月(冷蔵庫内) 業務用対応可能 ギフト対応可能</small> <small>氷屋さんのアイスキャンデー ゆず ●原材料: 氷、砂糖、濃縮果汁(ゆず)(九州産)、ビートグラニュー糖、本あの(内容量) 80ml ●賞味期限: 10ヶ月(冷蔵庫内) 業務用対応可能 ギフト対応可能</small> <small>氷屋さんのアイスキャンデー キウイ ●原材料: 氷、砂糖、濃縮果汁(キウイ)(九州産)、ビートグラニュー糖、本あの(内容量) 80ml ●賞味期限: 10ヶ月(冷蔵庫内) 業務用対応可能 ギフト対応可能</small> <small>氷屋さんのアイスキャンデー 緑茶 ●原材料: 氷、砂糖、濃縮果汁(緑茶)(九州産)、ビートグラニュー糖、本あの(内容量) 80ml ●賞味期限: 10ヶ月(冷蔵庫内) 業務用対応可能 ギフト対応可能</small>	
	一括表示が読める 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"/> かに、 <input 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 checked="" 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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> 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	株式会社ムクノ		
年間売上高	300百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	35名
代表者氏名	代表取締役 向野 秀定		
メッセージ	明治31年創業。約120年前に天然氷の販売を始め、以来、冷蔵倉庫など冷凍力の専門家として地域の活性化に貢献してきました。現在、素材の鮮度の保持や保管などこれまでに培った経験を活かし、地場の素材を活用した地域特産品の開発、販売に積極的に取り組んでいます。		
ホームページ	https://mukuno.co.jp		
会社所在地	〒828-0021	福岡県豊前市八屋2533-2	
工場等所在地	〒871-0006	大分県中津市東浜1013-4	
担当者	食品営業部 向野 雄一朗	E-mail	nakatsu-office@mukuno.co.jp
TEL	0979-22-0440	FAX	0979-24-1227

■ 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

	<p>「自然のままに」をテーマに大切な5つのこだわりがございます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・九州産素材 (素材は福岡・大分県の地域特産品を使っています。) ・生産者直結 (鮮度を重視し契約農家から直接仕入れています。) ・添加物不使用 (健康を考え、保存料・着色料・香料などを一切使っていません。) ・瞬間凍結 (当社独自の技術で完熟をそのまま急速冷凍しています。) ・素材感主義
--	---

写真



「自然のままに」をテーマに素材の鮮度や产地、生産者など5つのこだわりを大切に取り組んでおります。 原材料は収穫時の鮮度を保持出来る様、年間を通して温度管理された冷凍倉庫にて保管しております。 着色料、保存料をなるべく使用せず素材本来の色、風味を活かした商品作りに取り組んでおります。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	定期的な外部検査機関による細菌検査の実施。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生産・製造工程は製造記録表により管理。			
	従業員の管理	手指点検シート、衛生管理記録により管理。定期的な検便の実施。			
危機管理体制	施設設備の管理	機器ごとの運転前、運転時チェック表により管理。			
	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	向野 雄一朗	連絡先	0979-22-0440
	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	外部検査機関との連携による迅速な原因究明と再発防止策の実施。PL保険加入			

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>をご覧下さい。