

# FCP展示会・商談会シート

**記入日** 2023年  
6月2日

## ■ 商品特性と取引条件

<b>商 品 名</b>	<b>杵築ぎょうざ小春の彩りごちそうBOX</b>									
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	120日	消費期限				
主原料産地 (漁獲場所等)	九州産(大分県、宮崎県他)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4595644105274						
内 容 量	1粒あたり15~18g		希望小売価格	税抜	¥4,500	税込(切捨) 税率 8%	¥4,860			
1ケースあたり入数	6粒入り7パック		保存温度帯	冷凍			-20			
発注リードタイム	4日~8日		販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→						
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記)	最大	要相談	最小	8箱		ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
							22.0	34.0	8.5	1.2
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 →									

<b>タ ー ゲ ャ ッ ト</b>	<b>売 り 先</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	<b>お 客 様</b> (性別・年齢層など)	ご家族やお知り合いの多い中高年齢の方を中心に、ご利用していただきたいと思います。
<b>利 用 シ ーン</b> (利用方法・おすすめレシピ等)	手軽な餃子をご馳走に。本物の味がわかる中高年齢者を中心に、お誕生日など色々なイベント、お土産、お中元やお歳暮などの贈答品にもご利用いただけたらと思っています。	
<b>商 品 特 徴</b>	地産地消を目指して、日々取り組んでおります。身近な場所から新鮮な農産物を得て、安心安全をモットーに、食材の味を最大限に生かしています。地元の美味しい食材を全国の皆さんにも届けたい。素材だけど素材の旨味がたっぷりお口に広がり、いくらでも食べれる和風餃子作りをスタッフ一丸となって取り組んでおります。	

## ■ 商品写真



小春杵築ぎょうざ	
名称	そうざい半製品(ぎょうざ)
原材料名	野菜(キャベツ(国産)、たまねぎ、にら、にんにく、生姜)、皮(小麦粉、植物油、食塩)、豚肉、しょうゆ、植物油、オースターソース、清酒、でんぷろ、乾いたけ、こしょう、めんつゆ(しょうゆ、みりん、かつお節)、食塩、昆布粉、砂糖、一味唐辛子、加工アミノ酸、調味料(アミノ酸等)、酒精、調味料、カラメル色素、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む)
内容量	18グラム(6個入)
賞味期限	特外裏面下部に記載
保存方法	-18℃以下で保存してください
製造者	株式会社 SASUKE スタイル 大分県杵築市杵築374-2 TEL.0975-66-6788

  

栄養成分表示 100g 当り	
エネルギー	169 kcal
たんぱく質	7.5 g
脂質	5.6 g
炭水化物	23.8 g
食塩相当量	0.9 g
この表示値は目安です。	

  

**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。

<b>表示義務有</b>	<input checked="" type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
<b>表示を奨励(任意表示)</b>	<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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナ、 <input checked="" type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input checked="" type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド
<b>備 考</b>	(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 SASUKE.スタイル		
年間売上高	7000万(目標)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名、パート7名
代表者氏名	松垣 敬祐		
メッセージ	2022年1月に法人化、設立したばかりの会社ですが、もともとほ2006年12月に大分県杵築市に居酒屋を開業、長年お世話になり、色々な場面で支えて助けてもらった方たち、そして、この町杵築への感謝を込めて、計り知れないこの想いと、杵築の産物を、ギュッと包み込んだ最高のぎょうざを作ろうと、杵築ぎょうざ小春が誕生しました。商品の味はもちろんのこと、品質向上、安全第一でスタッフ一丸となって全力で取り組んでおります。餃子だけにとどまらず、美味しい商品をたくさんご提供できるよう、日々努力してまいります。		
ホームページ	<a href="http://aboutme.style/sasuke.style">aboutme.style/sasuke.style</a>		
会社所在地	〒 873-0001	大分県杵築市杵築388番地	
工場等所在地	〒 873-0001	大分県杵築市杵築374-2	
担当者	松垣 敬祐	E-mail	<a href="mailto:matsugaki@sasuke-style.com">matsugaki@sasuke-style.com</a>
T E L	090-4775-3306	F A X	0978-69-7078

■ 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

野菜洗淨、カット

⇒

脱水

⇒

混合

⇒

成形

⇒

整列

⇒

冷凍

⇒

梱包・包装

⇒

出荷

写真



■ 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	工程ごとに管理担当者が触覚、目視で丁寧に検査しています。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	買い付け担当者は市場との入念の打ち合わせのもと、最高品質のものを買付けし、保管まで責任をもって管理します。製造担当は持ち場持ち場できちんと製造や成形を行い、袋詰めから出荷まできちんと管理し、記録を行います。			
	従業員の管理	ネタ製造、餃子成形、製品作りの3工程で部屋を分けてあり、内部に入る時は、作業着、エプロン、マスク、帽子、室内履き、着用後入念にローラーをかけ、ゴミ、ホコリなどを取り除き、きちんと手洗いをして、手袋をつけ、作業に入ります。衛生安全教育は従業員一人ひとりに教育、指導を常に行っています。			
	施設設備の管理	加工後の装置や器具は、毎日丁寧に洗淨、清掃を行い、必ずアルコール消毒で殺菌します。毎日記録し、施設全体の衛生管理を行っています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	松垣敬祐	連絡先	090-4775-3306
	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	餃子製造を行うすべての工程で記録をつけ、管理しています。万一の時の為に、生産物賠償責任保険に加入しております。(PL保険)			

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。