

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
6 月 5 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

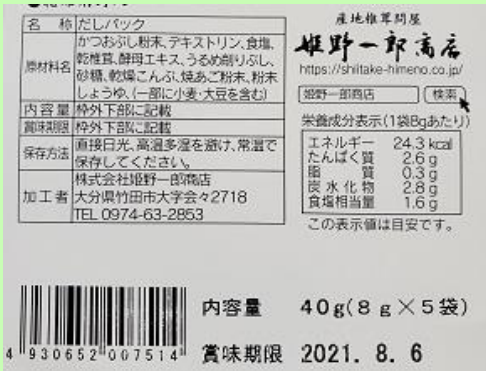
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	椎茸の旨味だし						
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	365日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大分県、国内		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	40g(8g×5)		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥500	税込(切捨) 税率 8%	¥540
1 ケースあたり入数	50		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	5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	6	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						48.0	65.0 45.0 3.5
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ FSSC22000 ☐ JFS-C規格 ☐ 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)→	☐ 家族の健康願ひ栄養などを考慮し家庭で和食中心に調理する若年層の主婦
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	日本食では「だしを引く」事が基本となりますが、現在では素材からだしを引く機会がなくなりつつあり粉末のだしなどの調味料が普及しています。素材を配合しだしパックでおおよそ10分で「基本だし」が引けます。	
商 品 特 徴	三大旨味成分を基本とし椎茸の旨味が引き立つ配合に仕上げました。だしパックを規定量の水に入れ10分程度で利用できます。手軽にだしが引けることから近年人気の商品形態です。	

商品写真

	
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、 ☐ パテナ、 ☐ 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ゲンを取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	株式会社姫野一郎商店		
年 間 売 上 高	370百万円(平成30年度)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員10人、パート9人
代 表 者 氏 名	代表取締役 姫野 武俊		
メ ッ セ ー ジ	全国屈指の生産地で明治拾年創業以来産地椎茸問屋として、代々受け継がれた栽培技術を持つ生産者と伴に品質にこだわり手間を惜しまず愛情を込めて安心・安全商品作りを心掛け 生産者の手からおいしいまま食卓にお届けできるように、責任を持って品質管理に努めています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.shiitake-himeno.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 878-0011	大分県竹田市大字会々2718番地	
工 場 等 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	高原 公誠	E - m a i l	takahara@shiitake-himeno.co.jp
T E L	0974-63-2853	F A X	0974-63-0528

■ 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

原料計量⇄混合⇄ 目視検査	マグネット⇄ 異物除去	仮取り⇄充 填⇄中袋詰め⇄外装充填⇄ 目視検査	金属検出⇄保 管⇄出 荷 (Fe 1.5mm)(Sus 2.0mm)
5			
			

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	椎茸加工 大分県トレサビリティ協会加入 佃煮加工 細菌検査(定期的)			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	品質管理規定に基づき実施			
	従 業 員 の 管 理	衛生管理規定に基づき徹底指導			
	施 設 設 備 の 管 理	管理規定により定期的に実施			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	平 山 裕 昭	連 絡 先	0974-63-2853
	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	事件・苦情処理報告書、PL保険加入、製造・出荷簿作成			

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。