

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
6 月 12 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

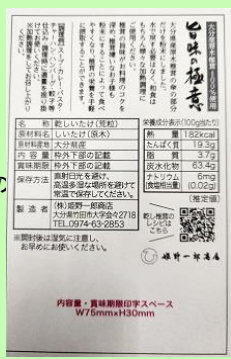
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	旨味の極意						
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		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4930652009297			
内 容 量	30g		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	50		保 存 温 度 帯	選択 (又は右に記入) ▼			
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	20	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) 大分乾しいたけトレサビリティシステム ※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)	☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能
お 客 様 (性別・年齢層など)	若年層の主婦、共働き家庭で調理の時間が制限されるが乾しいたけの栄養価や旨さを味わいたい方々に	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	乾しいたけの旨味がすべての料理の隠し味に最適、料理本来の味に奥深いコクとまろやかさを味わえます。そして栄養価も簡単に摂取できます。	
商 品 特 徴	乾しいたけの可食部を微粉末にしました。チャック付きの包材を使用していますので開け閉めが何度でも出来使いやすいタイプです。	

商品写真

	
(現物の)	画像で貼付
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

原料仕入⇒目視選別⇒粉碎・篩作業 ⇒低温保管⇒計 量⇒充填作業 ⇒金属検査⇒箱詰作業 ⇒出荷 (生産者) (異物除去) (80メッシュ) (温度 15℃) (目視検査) (Fe 0.8φ) (数量確認) (市場) (湿度 55%) (SUS2.0φ)		
写 真		
		
椎茸選別	粉碎作業	粉末(80メッシュ)

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(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。