

FCP展示会・商談会シート

記入日2023 年6 月 2 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	大分産 低温発生品種の原木干し椎茸50g									
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)		4981968111792					
内 容 量	50g		希 望 小 売 価 格		税抜	¥600	税込(切捨) 税率 8%	¥640		
1 ケ ー ス あ た り 入 数	20		保 存 温 度 帯		常温 ▼					
発 注 リ ー ド タ イ ム	2〜5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	30ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
							45.5 × 37.0 × 17.5	2.1		
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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→) (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	全年齢
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	美味しい出汁の出る低温発生品種の椎茸です。定番の煮物やお吸い物、お正月の料理に最適です。	
商 品 特 徴	●大分県産の味に定評のある希少な低温発生品種の干し椎茸です。低温品種は栽培に手間がかかるうえ収穫できる量も少ないため年々生産量が減少しています。●15年周期で再生するクスギの木を使用した原木栽培で、森林の若返りを促進するためCO2の削減に貢献しています。(木は育ちすぎるとCO2をあまり吸収しなくなります)●生産者までたどれる大分県乾しいたけトレーサビリティ協議会認定の商品です。●資材に紙トレイを使用し環境に配慮しています。	

■ 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、 ☐ いちじ、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

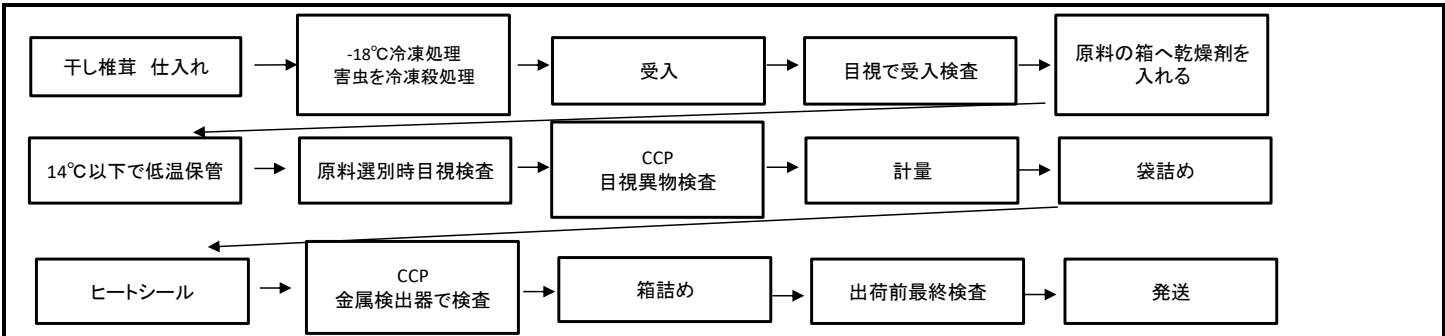
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 徳丸商店		
年 間 売 上 高	令和4年度1億1200万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員4名、パート5名
代 表 者 氏 名	徳丸憲士		
メ ッ セ ー ジ	●世界農業遺産に認定された国東半島に位置する弊社は自然に恵まれた豊かな環境が周囲に多くあります。国東半島の生物多様性は世界農業遺産に認定される重要な要素となり、多くの生物が住める環境が原木栽培の干し椎茸の安全性の証明となっています。●大分県内で収穫された干し椎茸を県内5市場から仕入れて販売しているほか、自社でも生産を行っておりますので、様々なご要望に応じた商品提案ができると思います。また菌床栽培の椎茸生産者さまとお取引させていただいており、価格の安定した菌床栽培の椎茸も取り扱っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://tokumaru.biz/		
会 社 所 在 地	〒 873-0401	大分県国東市武蔵町池ノ内401番地2	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	徳丸寿文	E - m a i l	toshifumi@tokumaru.biz
T E L	090-2586-8763/0978-68-0070	F A X	0978-68-1771

■ 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



写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ○ 有→具体的に	検査項目:目視検査(梱包不良、異物混入、品質管理)金属検出器検査(異物除去)			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	品質管理責任者を置き、最終出荷商品の生産工程を記録したカルテを作成、保管しており、品質管理に問題があった場合の原因究明や生産品の品質向上に努めています。生産者までたどれるトレーサビリティを行っています。			
	従 業 員 の 管 理	公的資格『食品衛生責任者』6名とJFSM-A/B規格 監査員・判定員養成 食品安全研修コース修了者1名を中心に衛生管理に取り組んでいます。			
	施 設 設 備 の 管 理	機械・設備の定期的なメンテナンスを実施するとともに機械メーカーの専門的なサポート体制を整えています。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	石井恵美	連 絡 先	070-8410-6476
	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	中小企業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/fop/index.html>をご覧ください。