

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
5 月 31 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

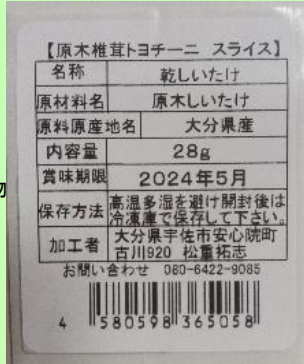
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	原木椎茸 トヨチーニ 干し椎茸 スライス28g						
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	11ヶ月	消費期限	11ヶ月
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大分県宇佐市安心院町		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580598365058			
内 容 量	28g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥925	税込(切捨) 税率 8%	¥999
1 ケースあたり入数	15入/30入		保 存 温 度 帯	選択(又は右に記入) ▼			
発 注 リードタイム	7~10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		最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
					100s	120s	
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 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	食へのこだわりある主婦、料理人、30代~の方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	和食だけでなく、野菜や他のキノコと合わせて煮込むスープや単体でポタージュスープ等、フレンチやイタリアンでも使用されています。	
商 品 特 徴	トヨチーニは市場・流通にとらわれた大量生産品種ではなく、豊かな風味と辿りたくなるような香味が特徴の原木椎茸です。美味しい出汁・旨みのある乾椎茸を作るには美味しい生椎茸を作る必要があります。椎茸の床となる木が育つまで12~15年。その木へ椎茸菌を植え丸3年掛けてじっくり熟させた木から発生する椎茸には即席では表現することのできない豊かで深い味わいがあります。次世代の生産者と次世代の菌が織りなす豊かで深い味わいを原木椎茸の本場・九州は大分県よりお届けします。	

商品写真

 写真 商品の全体がわかる写真を貼付 	 (現物) 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		原木椎茸 トヨチーニ(屋号)		
年 間 売 上 高		6,000,000	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2
代 表 者 氏 名		松重 拓志		
メ ッ セ ー ジ		上辺の味ではない芯を貫く椎茸菌の奥深さを引き出すために私達ができることと言えば志のある手を添えるだけ。そうすることで時には椎茸香ではないナッツ臭やミルキーな舌触り、乾椎茸においては2段階3段階と香味が広がり自然の奥深さを感じ取ることができます。そして私達は美味しさの出会いとはタイミングであると考えます。菌の動く時の風の強さ、陽の光、冷たい雨、温かい雨、朝霧や朝晩の温度差。全ての自然要因が相見え彼らを育てます。手元に届いたものは全行程に置いて全てが均一とはなりませんがそのような自然条件と菌が奏でるストーリーを思い浮かべながら皆様のお手で美味しく表現していただければ幸いです。		
ホ ー ム ペ ー ジ		www.toyocini.com		
会 社 所 在 地	〒	8720655	大分県宇佐市安心院町古川920	
工 場 等 所 在 地	〒			
担 当 者		松重 拓志	E - m a i l	toyocini@gmail.com
T E L		080-6422-9085	F A X	0978-44-0670

■ 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

山から木を伐採搬出 ⇒ 菌を木に植える ⇒ 植菌から2年半後発生準備 ⇒ 収穫 ⇒ 選別 ⇒ 乾燥 ⇒ 1次保存 ⇒ サイズ選別 ⇒ 2次保存 ⇒ 計量 ⇒ 袋詰め ⇒ 検品箱詰め ⇒ 出荷											
写 真											
											

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ○ 有→具体的に	目視検品。				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	味・香りに差が出る発生収穫乾燥のタイミングを大切に栽培管理を重点を置く。				
	従 業 員 の 管 理	専門的知識やお客さまへの対応等モラル向上へ力を入れている。				
	施 設 設 備 の 管 理	危険作業を伴うので定期での機械メンテナンスを実施し作業点検を行う。				
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	松重拓志	連 絡 先	080-6422-9085	
	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	賠償責任保険加入				

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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。