

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	地粉うどん嘉市					
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	1年間	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)	4 950627 381012			
内 容 量	200g (サイズ縦280×横85×高さ20 (mm))	希望小売価格(税別)	300(税別)			
1ケースあたり入数	30	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→			
最低ケース納品単位	200g×30×2c/s～10c/s	ケースサイズ(重量)	縦(号) ×	横(号) ×	高さ(号)	重量 (kg)
			32.0	26.5	11.5	6.0
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☒ その他→ めん類製造業					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	全般
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	夏は冷してざるうどん(長洲海老つゆ発売中)や、サラタうどんはこしが強くて独特な弾力があり麺がよくつゆと絡みそれでいてつるつると食欲が増します。冬は温かくして定番かけうどん、また宇佐名物ねぎ、はもしゃぶや水炊きなど鍋のあとの釜揚げうどんは絶品です。煮込みでも大丈夫です。郷土料理ぽっかけは里芋、ごぼう、大根、にんじん、油揚げ、干し椎茸など醤油ベースのだし汁で煮込んだ物(熱々のぽっかけを上からめんにかけ、ネギをのせる)	
商 品 特 徴	長洲の干しうどんは、地元の民謡にも歌われ、郷土料理ぽっかけうどんは今でも受け継がれています。麺の太さは丁度よく、冷しうどんは独特な弾力でこしが強い麺がよくつゆと絡みそれでいてつるつるとしてあります。熱いうどんはもちもちして煮込みでも大丈夫です。材料には大分県産小麦を使用し国産塩を選び、水は麺造りに適した長洲の地下水を使い、生地をよく練り合わせしっかりと熟成をとり麺本来の風味を生かす、天日で干し、長時間熟成させ仕上げた逸品です。	

商品写真

		名 称 うどん 原材料名 小麦粉(国内製造)、食塩 内 容 量 200g(2人前) 賞味期限 特外下部記載 賞味期限 直射日光及び湿気を避けて常温で保存して下さい。 調理方法 特外左部記載 製 造 者 (有)四井製麺工場 大分県宇佐市大字 長洲3729番地の2 TEL0978-38-0008 ・本品製造工場では、そば、餅、大豆を含む製品を生産しています。 栄養成分表示(100gあたり) エネルギー 348kcal たんぱく質 8.5g 脂 質 1.1g 炭 水 化 物 71.9g 食塩相当量 4.3g ※ 茹で上げ後の栄養成分は減り、食塩相当量は特に減少します。 4 950627 381012 賞味期限 (現物の写真を字 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☑ ☐ えび ☐ かき ☒ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生		

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社 四井製麺工場		
創 業（会社設立）		創業大正八年（会社設立昭和26年）	従 業 員 数	8
代 表 者 氏 名		四井孝憲		
メ ッ セ ー ジ		宇佐市長洲地方は古くより麺の産地です。元々宇佐平野は、土地、水、気候に恵まれた地域で小麦が豊かに稔り麺造りに適した環境から生み出されました。当社は大正八年創業で4代目になります。伝統の製法を守り新しいことにもチャレンジし安心安全な良品作りに心がけて、お客様や社会に貢献していきたいと思ひます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		四井製麺で検索		
会 社 所 在 地	〒	872-0001	大分県宇佐市大字長洲3729番地の2	
工 場 所 在 地	〒	同上	同上	
担 当 者		四井孝憲	E - m a i l	yotsui@agate.plala.or.jp
T E L		0978-38-0008	F A X	0978-38-6580

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

原料計量→混合→複合→熟成→圧延→切り出し→天日干し→倉庫で熟成乾燥→切断→計量

（良質な小麦粉を厳選し国産塩を選び、水は長洲の地下水を使い、生地をよく練りしっかり熟成させ、麺本来の風味を生かす天日干しで半乾きさせてから、倉庫で熟成を取りながらゆっくり乾燥させて仕上げます。）

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	金属探知機で検査、外部機関にて細菌検査をします。		
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造ラインの作業前、作業後の清掃を実施することにより2度清掃しております		
	従業員の管理	作業前にゴミ毛髪などを制服からの除去、手洗いアルコール消毒をします		
	施設設備と管理	定期的な清掃と修繕、補修、交換を行います。		
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	四井孝憲、まゆみ	連 絡 先 0978-38-0008
	記 録	製造ロットごとの食味検査、PL保険加入		