

## FCP展示会・商談会シート

記入日



2024 年  
10 月 24 日

## 商品特性と取引条件

商 品 名	ドラゴンヌードル®(担々麺の素)					
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	1年	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	大分県国東産椎茸	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4595124599018			
内 容 量	190グラム	希望小売価格	税抜	¥800	税込(切捨) 税率 8%	¥864
1ケースあたり入数	要相談	保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発注リードタイム	要相談	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 要相談 最小 5個	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入)    国東半島宇佐地域世界農業遺産シンボルマーク使用 認可取得済 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →					

ターゲット	<input type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入)	<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 <b>オンラインお取り寄せ</b>
お客様 (性別・年齢層など)	県外からの観光客、30代以上の共働き家庭の女性	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	日本一の大分県産干し椎茸の旨味たっぷりの担々麺を気軽にご家庭で！ 冷やし担々麺、つけ麺、煮込み麺、冷凍うどん、そうめん等、様々な麺に合せてご家庭で手軽に大分県産椎茸の旨味を味わえます。豆腐とサラダにのせてもよし、雑炊にしてもよし冬は鍋の素にもアレンジ次第で召し上がれます。	
商品特徴	公式ホームページにもおすすめレシピ載せてます。簡単に調理、かけるだけ、混ぜるだけです。	

## 商品写真

名 称	担々麺の素	栄養成分表示(1袋 190g 当たり)
原材料名	合挽肉(牛肉(オーストラリア産)、豚肉)、食用油脂、しょうゆ、すりごま、ねりごま、干しいたけ、食酢、砂糖、料理酒、にんにく、おろしにんにく、豆板醤、青唐辛子、白ねぎ、生薑、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・牛肉・ごま・大豆・豚肉を含む)	エネルギー 810 kcal たんぱく質 31.4 g 脂 質 68.7 g 炭水化物 24.9 g 食塩相当量 5.8 g
内 容 量	190g	※推定値
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌	●本品製造工場では、小麦・卵・乳成分・海老・カニ・花生を含む製品を生産しています。
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください	●開封後はお早めにお召し上がりください。
賞味期限	枠外左部に記載	●豚肉、牛肉の脂肪分が固まる事があります。
販売者	チャイナキッチン笑福 松本 鉄也 大分県別府市石垣東1丁目9-26安部ビル1階	※袋のまま電子レンジ加熱はしないでください
製造所	株式会社 アイランドスケープ Cafe La Ruche 工房 大分県由布市湯布院町川南228-5	

お問い合わせはこちらから <https://beppu-shoufuku.com/>  
TEL 0977-22-3328    チャイナキッチン笑福

**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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いちま、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input checked="" type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input checked="" type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> 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。)

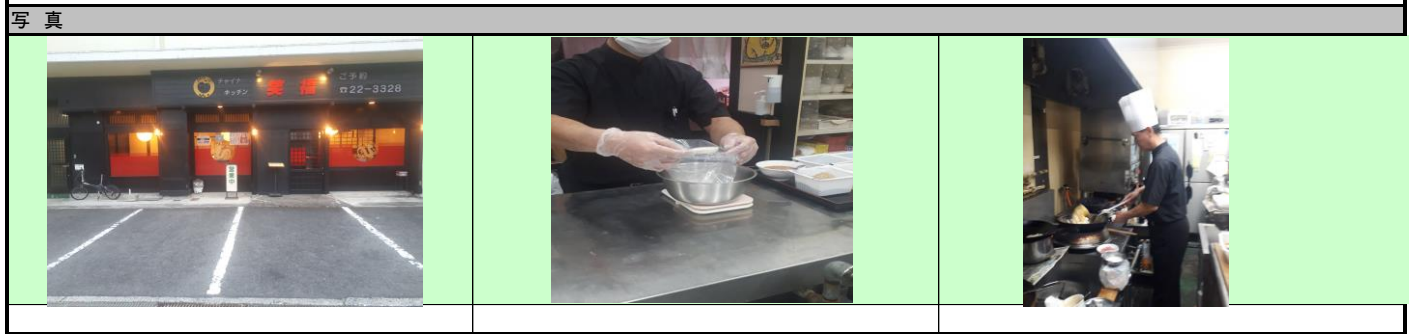
○承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	SH株式会社(チャイナキッチン笑福)		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和6年1現在 バイト7名
代表者氏名	松本 鉄也		
メッセージ	「チャイナキッチン笑福」は大分県別府市に平成11年11月に開業、平成25年11月に法人成(S・H株式会社)。今年で創業24年になります。今回、創業以来の看板商品(担々麺:ドラゴンヌードル®)を多くの人に手軽に食べてほしいと、レトルト販売を始めることになりました。大分県産椎茸の風味が効いたお店自慢の味を手軽に味わって頂けます。「ドラゴンヌードル」とは1999年の開業以来、店の守り龍(店主製作)にちなんで名づけました。こだわりの椎茸だしは人気を呼び、当店を代表するメニューになりました。当店自慢の味を是非ご賞味ください。(平成25年「ドラゴンヌードル」商標登録済)		
ホームページ	<a href="https://beppu-shoufuku.com">https://beppu-shoufuku.com</a>		
会社所在地	〒 874-0919	大分県別府市石垣東1-9-26	
工場等所在地	〒 879-5106	(株)アイランドスケープ 大分県由布市湯布院町川南228-5	
担当者	松本 鉄也	E-mail	<a href="mailto:info@beppu-shoufuku.com">info@beppu-shoufuku.com</a>
TEL	090-1929-5869	FAX	0977-22-3328

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

国東の椎茸農家(代表者実家)より椎茸仕入れ、調理(チャイナキッチン笑福店内\*惣菜製造業取得)、ミンチ、椎茸等密閉パックにて冷凍輸送⇒(株)アイランドスケープ:混ぜあわせ⇒レトルト包装に注入し密閉。加圧加熱殺菌



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	加圧加熱殺菌。専用機器により異物混入がないか確認			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	包装、ボイルまで全ての段階において製造品質管理者の目視と触覚で検査、記録。			
	従業員の管理	製造に携わる者は衛生的に管理された作業着、帽子、マスクの着用、そして手洗いの徹底。安全、衛生への意識啓発教育の実施。			
	施設設備の管理	製造原料や加工後の商品に接触するすべての装置、器具の加熱、洗浄。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	松本 鉄也	連絡先	090-1929-5869
	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	PL保険加入			