

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024年
6月25日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商品名	大分とりめし				
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	製造日より365日	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	国産	JANコード (13桁もしくは8桁)	4524779150019		
内容量	250g	希望小売価格	税抜	税込(切捨) 税率 8%	
1ケースあたり入数	15袋	保存温度帯	冷凍 ▼		
発注リードタイム	発注日より中7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	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→) JAS ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →				

ターゲット	売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" 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 type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お客様 (性別・年齢層など)	商品の差別化をお求めのお客様。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	本商品を3分程ポイルし、炊きあがりのご飯(2合)とよく混ぜ合わせ、味をなじませてからお召し上がりください。お好みで刻んだ大葉を混ぜますとより一層美味しくお召し上がりいただけます。
商品特徴	大分県の郷土料理の一つ「とりめし」。各家庭で昔から親しまれてきました。ごぼうの食感を生かし、何処か懐かしい味付けにこだわっております。鶏肉の旨味とごぼうの食感・風味をお楽しみください。 ※大分県の「とりめし」は混ぜ込みスタイルとなっております。

商品写真

	【冷凍品】 名称 鶏めしの素(まぜこみご飯の素) 原材料名 鶏肉(国産)、ごぼう、醤油、食油、砂糖、みりん風調味料、にんにく/調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)、(一部に鶏肉・小麦・大豆を含む) 内容量 250g 賞味期限 正面右上部記載 保存方法 要冷凍(-18℃以下で保存) 製造者 株式会社学食 大分県大分市賀来北2丁目13番3号 栄養成分表示(100g当たり) <table border="1"> <tr> <td>熱量</td> <td>たんぱく質</td> <td>脂 質</td> <td>炭 水 化 物</td> <td>食塩相当量</td> </tr> <tr> <td>171kcal</td> <td>9.7g</td> <td>8.5g</td> <td>12.8g</td> <td>2.7g</td> </tr> </table> ※推定値	熱量	たんぱく質	脂 質	炭 水 化 物	食塩相当量	171kcal	9.7g	8.5g	12.8g	2.7g
	熱量	たんぱく質	脂 質	炭 水 化 物	食塩相当量						
171kcal	9.7g	8.5g	12.8g	2.7g							
(現物の 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	<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"/> いか、 <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 type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input 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 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										
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O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 学食		
年 間 売 上 高	500,000,000	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員:13名 / パート:13名
代 表 者 氏 名	雨川 誠		
メ ッ セ ー ジ	大分県ブランド地鶏「おおいた冠地どり」をはじめとし、大分県の郷土料理「とり天・とりめし」等を製造・販売しております。大分県の食文化を全国に伝えて行く一企業として日々奮闘しております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.gakushoku-oita.com		
会 社 所 在 地	〒 870-0848	大分県大分市賀来北2丁目13番3号	
工 場 等 所 在 地	〒 //	//	
担 当 者	園田 良樹	E - m a i l	info@gakushoku-oita.com
T E L	097-549-0188	F A X	097-549-0187

■ 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

■弊社は長年大分県の郷土料理「とり天」「とりめし」の加工品を生産し続けてる会社です。ふるさと「大分県」の味を一人でも多くの方に知っていただき、食べていただけたらと思い、日々進み続けております！

- 平成20年より大分県のブランド地鶏「おおいた冠地どり」の生産を開始。
- おおいた冠地どりは・・・大分県が4年の歳月をかけて作出した大分県のブランド地鶏です。
- ・全国初『烏骨鶏』の交配に成功。
- ・旨味成分でもあるイノシン酸含有量がブロイラーの1.7倍！
- ・程良い柔らかさと、ずば抜けた旨味が特徴です。
- ・特定JAS規格に基づいて生産している為、真正正銘の地鶏となっております。
- 榊学食としては「おおいた冠地どり」を一貫体制で生産しております。
- 飼育場としては県内3箇所です。(豊後高田市・杵築市・大分市) ※90日前後でと殺。
- 処理場は大分市野津原(のつはる)で週4日処理を行っております。(月曜・火曜・木曜・金曜)
- 処理した物を当日中に榊学食へ輸送し、真空等の作業を行っております。

写 真



■ 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	自社検査＋外注検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理				
	従業員の管理	衛生・健康チェック等。			
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	的 石 宏	連絡先	097-549-0188
	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保険の加入			

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。