

# FCP展示会・商談会シート

記入日 2024年 11月 20日



第3.1版

## 商品特性と取引条件

商品名	豊後牛そぼろと別府めんま						
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 1年	消費期限	同左	
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)	4962522950477				
内容量	120g	希望小売価格	税抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 8%	¥1,080	
1ケースあたり入数	20個	保存温度帯					
発注リードタイム	14日	販売エリアの制限	室内				
最大・最小ケース納品単位 (〇ケース/日 など単位も記載)	最大 20ケース	最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)		
				21.0 × 64.0 × 30.0	3.0		
認証等 (商品・工場・農場等)	※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売り先 ( )
	お客様 (性別・年齢層など)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	大分県に来る観光客でSDG2に関心があり、地元で製造されたものをおみやげとして購入したい30~50代男女
商品特徴	あつあつごはんののせてごはんのお供として。冷やしうどん、そうめんにもそぼろを掛け、トマトと大葉を添えて。 別府市内の放置竹林を整備して、収穫エリア(主に東山・内成)の地域の方々と協働で原料となる若竹を収穫、別府市内の企業で加工し、販売しています。「別府めんま」として製造工程に別府ならではの地獄蒸しを利用し、地域の課題に取り組みながら別府のおみやげとして定番化を目指している。

## 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	
表示を奨励 (任意表示)	
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)

## 出展企業紹介

出展企業名	あふぎ屋(おうぎや)		
年間売上高	2024. 8月~のため未定	従業員数 (社員名、パート名など)	1名
代表者氏名	内山恵美		
メッセージ	地域の課題解決を商品化するため、地域の企業や住民を巻き込んでALL BEPPUで取り組んでいます。地域へ還元できるように販路拡大に専念し、別府の未来へと繋いでいきます。		
ホームページ	なし		
会社所在地	〒 874-0042	大分県別府市鉄輪803-1	
工場等所在地	〒 874-0921	(株)三洋産業セントラルキッチン 大分県別府市富士見町6-30	
担当者	内山恵美	E-mail	beppu.ougiya@gmail.com
TEL	090-5763-4830	FAX	なし

## 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

<p>&lt;整備・原料収穫と行程&gt; 大分県別府市の手入れの行き届かない、拡がり続ける竹林を整備して、4~6月に伸びたタケノコ(若竹)を収穫している。 収穫⇒地獄蒸し⇒洗浄⇒塩漬⇒冷蔵保管</p> <p>&lt;製造工場での行程&gt; 原料受入 ⇒計量 ⇒加熱混合 ⇒配合確認(食味) ⇒充填・キャッピング(計量) ⇒加熱殺菌(80℃達温後30分ホールド) ⇒検品(目視) ⇒シュリンク⇒ラベル貼り ⇒箱詰⇒出荷</p>	写真	写真	写真

## 品質管理情報

商品検査の有無			
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理		
	従業員の管理		
危機管理体制	施設設備の管理		
	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	連絡先
	5対応や生産物賠償責任保険(P)		