

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024年
6月1日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT


第3.1版


商品特性と取引条件

商品名	佐藤商店のしそ入りさしみこんにやく						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (通年)	賞味期限/消費期限	賞味期限	D+45	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	群馬県	JANコード (13桁もしくは8桁)	4974092810471				
内容量	蒟蒻100g 酢味噌20g	希望小売価格	税抜	¥190	税込(切捨) 税率 8%	¥205	
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	LT2(地域や数量により変わります)	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	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(キロ)	
					340.0 × 255.0 × 195.0	10キロ	
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 checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) FSSC22000 2013年認証取得 ※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 checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" 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)	老若男女とはず全ての年代に
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お酒のつまみに、お子様のおやつに、サラダのトッピングにオススメです。	
商品特徴	生芋主体に大葉を生そのまま刻んで練り込み、風味と食感が特徴です。特製からし酢みそ付きです。	

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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input 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 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、 <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	有限会社佐藤商店		
年 間 売 上 高	200百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	31名
代 表 者 氏 名	佐藤 達矢		
メ ッ セ ー ジ	大分県の真ん中、由布市庄内町にあるこんにやく製品のメーカーです。手造りに近い伝統製法で、昔ながらのこんにやくを作っています。口コミで販路は全国・海外にまで拡大しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://sato-shoten-yufu2.iimdo.com/		
会 社 所 在 地	〒 879-5413	大分県由布市庄内町大龍2633-3	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	加藤 智	E - m a i l	sspost04@clock.ocn.ne.jp
T E L	097-582-0134	F A X	097-582-0492

■ 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

現代では非常に少なくなった、ひとつひとつの工程を独立させたスタイルで製造を行っております。この工法で製品を製造することにより、おいしいこんにやくができると言われている伝統製法を使って加工することができ、オートメーションの機械ではできない、独特のうまみを持った製品が生まれます。たとえば、下の写真は木枠に流し込み、型どりをしてから釜の中に入れ、一日蒸しあげる、という工程を取っている場面です。この工程によりあく抜きがなされ、こんにやく特有の臭みが消え、さわやかな食感適度な柔らかさを持った製品が出来上がります。また、使用水は大分の名水百選に選ばれている「鬼の石清水」源泉のすぐそばにある地下水で、「鬼の石清水」とほど同等の成分を持っております。この「佐藤商店のこんにやく」は、弊社のベストセラー商品で、注文が来てから最終加工を始め、製品が出来上がるとすぐに出荷するという方法をずっと続けております。このため製造直後の最も製品がおいしい時間帯にお客様に食べていただくことができ、全国から「おいしい」という評価を受け、今は全国に出荷しております。製造方法に手作りの部分が多いため、1回の工程で約2000個しか製造できませんので、それ以上の量が一度に必要な大口のお客様からは予約発注をお願いしています。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有(具体的に)	工場内に検査室を設置し、常時検査を行っている。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	FSSC22000の基準に準拠し、管理を行っている。			
	従業員の管理	FSSC22000の基準に準拠し、管理を行っている。			
	施設設備の管理	FSSC22000の基準に準拠し、管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	工場長 平岡安男	連絡先	080-1721-7731
	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	FSSC22000の基準に準拠し、管理を行っている。(ビジネス総合保険加入済み)			