

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024年
9月15日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商品名	大分産椎茸しぐれ煮							
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	120日	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)	4589501660617				
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	30		保存温度帯	常温				
発注リードタイム	3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	20/日	最小	1/日	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)	
					24.5	40.0	21.0	5.2
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 type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※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 checked="" 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 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など) インターネットショップ 地方ならではの食材などおいしいものを求める中年以降の方々
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	温かいご飯と一緒にいただく他、おにぎりの具やお茶漬け、あるいはお弁当に入れたりまた、お酒のおつまみにも最適です。
商品特徴	古来より生姜を加えた佃煮を「しぐれ煮」と言いますが、それを香り良い大分産の椎茸で作りました。生姜の他、ほどよく加えた、だいこんとちりめんが大分産椎茸の美味しさを、一層豊かにしてくれます。この商品は弊社の中では減塩で目付合成保存料を使ってない身体に優しい商品です。

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"/> かに、 <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"/> くらみ、 <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


(※商品以外にアレルギーを扱っている場合はての目を記大)

備考

※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 上田椎茸専門店		
年間売上高	4200万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名 パート5名
代表者氏名	上田和宏		
メッセージ	昭和23年の創業より大分県産乾しいたけの持つおいしさにこだわった商品づくりものづくりの椎茸専門店。お客様の目線に立ったおいしさの追求。トレーサビリティシステムや製造工程記録などで安心、安全なものづくり。時代のニーズに合致したものから、地味ながらリピート性が高く、いつの時代にも愛される自の長い商品もあります		
ホームページ	http://www.shiitake-konbu.com/		
会社所在地	〒 874-0842	大分県別府市大字鶴見2280番地の1	
工場等所在地	〒 874-0842	大分県別府市大字鶴見2280番地の1	
担当者	佐藤智美	E - m a i l	info@shitake-kakuni.co.jp
T E L	0977-67-0005	F A X	0977-67-0003

■ 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>原材料選別⇒洗浄⇒加熱(写真左)(CCP)⇒攪拌⇒加熱(写真中)⇒取り出し⇒冷却(写真右)(CPRP)⇒一次検査⇒真空包装⇒ボイル加工⇒外装包装⇒最終検査⇒出荷</p>		
写 真		
		

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	椎茸洗浄の段階から加熱、攪拌、真空包装、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。定期的に専門機関へ商品を送り一般生菌、大腸菌群の菌検査の実施。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料入荷後は、乾燥椎茸部門の担当者が責任を持って保存管理、記録を行いその後の製造部門では洗浄、加熱(CCP)、攪拌、冷却(CPRP)、真空包装、ボイルの全過程において製造責任者がHaccp的な管理を実施、記録を行っている。			
	従業員の管理	製造区画を外部と厳密に分け、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(佃煮等)に接触するすべての装置、器具の加熱、洗浄。作業前、作業後の一斉清掃。異物混入の防止。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	堤 真代	連絡先	0977-67-0005
	危機管理に関する対応	製造作業工程表	真空包装工程表	出荷時口付検査確認表	緊急時通

生産物賠償責任保険(PL
保険)の加入など

表坦ト木上住依、兵工ロ表上住依、山何何口何台里雅心依也、系心何延
絡システム、製造物賠償責任保険加入

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(FGP)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。