

# FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	和風野菜ちゃんぽん(2食入)								
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	180	消費期限	365		
主原料産地 (漁獲場所等)			JAN コード (13桁もしくは8桁)	4595641141022					
内 容 量	280g(麺100g、スープ30g、具150g) × 2食分		希望小売価格	税抜	¥1,980	税込(切捨) 税率	8% ¥2,138		
1ケースあたり入数	560g × 20袋		保存温度帯	冷凍					
発注リードタイム	4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	4ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
						53.6	35.6	22.6	15.0
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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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→) ( <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能 )
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	おすすめの調理法: 麺は少量のごま油をかけ、しっかりと焦げ目がつくまで焼くとパリッとした食感を楽しめます。具材を炒める時は、お好みでもやしを追加しても美味しいです。 味変には七味唐辛子やゆずごしょうがおすすめです。
商 品 特 徴	自家製角細麺を鉄板で炒め、出汁の効いた琥珀色のスープで仕上げた大人気の「和風野菜ちゃんぽん」です
お 客 様 (性別・年齢層など)	50代主婦 家族に野菜を食べてもらいたく 休日のお昼ごはん用に購入 別府市出身 東京在住 60代男性 地元の味が懐かし、オンラインで購入

## 商品写真



(現物の写真)

名 称	和風野菜ちゃんぽん(2食入り)
原材料名	●めん(小麦粉(国内産)、トレハロース、かんぴょう、クアリン酸) ●スープ(ブイヨン(食塩、動物性油脂(牛脂、豚脂、菜種油、ごま油)、砂糖、乳糖(乳成分を含む)、小麦粉、たんぱく加水分解物(大豆を含む)、その他)、醤油、本みりん、かつおだし、調味料(アミノ酸等)、甘味料(スクラール、甘味)) ●具(キャベツ、たまねぎ、豚肉、イカ、エビ、人参、植物油)
内 容 量	280g(麺100g、スープ30g、具150g) × 2食
賞味期限	
保存方法	-18℃以下で冷凍保存してください
製 造 者	株式会社 石川産業 大分県別府市石川東10丁目番41号
栄養成分表示(100gあたり)	◎みに出す時は市販の具材の分量に従ってください。 エネルギー 118kcal たんぱく質 4.7g 脂 質 4.0g 炭水化物 16.1g 食塩相当量 3.2g
	(標準値) 4 595641 141022

**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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> か、 <input type="checkbox"/> 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 type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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	株式会社信用産業		
年間売上高	90百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員5名 パート14名
代表者氏名	江田 至		
メッセージ	<p>当社は1985年に創業しました。インターネットカフェなどを中心にレンタルビデオショップ等の事業を展開してきました。2016年には別府市内で1976年から営業している「お好み焼き うた乃」の経営者が高齢により撤退するタイミングで事業を引き継ぎ、うた乃の味と看板を守っています。現在ではうた乃を中心とした飲食事業を中心に経営を行っています</p>		
ホームページ	<a href="https://utano-beppu.com/">https://utano-beppu.com/</a>		
会社所在地	〒 874-0919	大分県別府市石垣東10丁目1-41	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	安藤 裕一郎	E - m a i l	<a href="mailto:honbu@ssg.co.jp">honbu@ssg.co.jp</a>
T E L	0977-26-5577	F A X	0977-26-0780

■ 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

ちゃんぽんで使用している麺は生麺が主流であるが、当社では製麺後に蒸し工程を行ってから冷凍工程を行います。これによってコシが生まれ食感が変わる点が特徴です。麺の種類では、中太麺や皿うどんでは細麺の揚げ麺などが一般的ですが細麺という点も他社にはない特徴です。その他のちゃんぽんとの最大の違いは「透き通った和風スープ」です。リンガーハットなどに代表される「とんこつベースの白濁したスープ」が一般的ですが、当社の様な和風ちゃんぽんは希少性が高いといえます。また小規模な飲食店が冷凍食品を内製化する事例は極めて少ないと言えます、価格面や生産体制の柔軟性についても優位性があると言えます。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 一具体的に	フーズテクニカルサービス様にて製造後1年の細菌検査を実施、目視・金属探知機でのチェック異物混入チェック			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理・チェックシートの使用			
	従業員の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理・チェックシートの使用			
	施設設備の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理・チェックシートの使用			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	営業支援部	連絡先	0977-26-5577
	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			

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

# FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	別府温泉冷麺 (2食入)						
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	180	消費期限	365
主原料産地 (漁獲場所等)			JANコード (13桁もしくは8桁)	4595641141138			
内 容 量	484g(麺:150g、スープ:300g、チャーシュー:34g)×2食		希望小売価格	税抜	¥1,980	税込(切捨) 税率 8%	¥2,138
1ケースあたり入数	968g×20袋		保存温度帯	冷凍			
発注リードタイム	4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	4	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
					53.6	35.6	22.6 21.0
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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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 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)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	麺は湯煎後、冷たい氷水で締めるとしっかりとした歯ごたえが楽しめます。 スープを解凍する際は、少し氷が残る程度にすると冷たく美味しく召し上がれます。
商品特徴	麺を打つときに使う水の代わりに、別府の温泉水を使用しています。使用している温泉水はミネラルを豊富に含んでおり、麺に独特の風味とコクを与えます。 配合する量・タイミング・温度等々、美味しい麺を打つために製麺技能士による試行錯誤の末、完成しました。

## 商品写真



[冷凍食品] 別府温泉冷麺

名 称	冷麺 [2食入り]
原材料名	●冷麺(ミックス粉(でん粉、小麦粉、その他)(国内製造)、そば粉、食塩/加工でんぷん、アルコール、かん水) ●スープ(加工醤油(醤油、砂糖、発酵調味料、かつおぶしエキス)(大豆・小麦を含む)、醸造酢、砂糖、鰹節、粉末調味料(鶏を含む)、酒、昆布、おろしにんにく、唐辛子、食塩/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(ステビア、甘草)) ●チャーシュー(豚肉、食塩)
内 容 量	484g(冷麺:150g、スープ:300g、チャーシュー:34g)×2食
賞味期限	
保存方法	-18℃以下で保存してください
凍結前の加熱の有無	加熱してあります
加熱調整の必要性	加熱してお召上がりください
製 造 者	株式会社 信用産業 大分県別府市石垣東10丁目1番41号

栄養成分表示  
1食分(484gあたり)

エネルギー	585kcal
たんぱく質	20.4g
脂 質	8.1g
炭水化物	103.7g
食塩相当量	8.5g

4 595641 141138

本商品に使用した原材料のアレルギーマテリアル(28品目中)  
小麦、そば、乳成分、鶏肉、豚肉、大豆

### アレルギーマテリアル表示(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 checked="" type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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"/> か、 <input type="checkbox"/> 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"/> バナナ、 <input checked="" type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいち、 <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	株式会社信用産業		
年 間 売 上 高	90百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員5名 パート14名
代 表 者 氏 名	江 田 至		
メ ッ セ ー ジ	<p>当社は1985年に創業しました。インターネットカフェなどを中心にレンタルビデオショップ等の事業を展開してきました。2016年には別府市内で1976年から営業している「お好み焼き うた乃」の経営者が高齢により撤退するタイミングで事業を引き継ぎ、うた乃の味と看板を守っています。現在ではうた乃を中心とした飲食事業を中心に経営を行っています</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="https://utano-beppu.com/">https://utano-beppu.com/</a>		
会 社 所 在 地	〒 874-0919	大分県別府市石垣東10丁目1-41	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	安藤 裕一郎	E - m a i l	<a href="mailto:honbu@ssg.co.jp">honbu@ssg.co.jp</a>
T E L	0977-26-5577	F A X	0977-26-0780

■ 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

--

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	フーズテクニカルサービス様にて製造後1年の細菌検査を実施、目視・金属探知機でのチェック異物混入チェック			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理・チェックシートの使用			
	従業員の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理・チェックシートの使用			
	施設設備の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理・チェックシートの使用			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	営業支援部	連絡先	0977-26-5577
	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			

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

# FCP展示会・商談会シート

記入日

年 月 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	かも吸いちゃんぽん (2食入)					
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	180	消費期限	365
主原料産地 (漁獲場所等)		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4595641141183			
内 容 量	210g(麺:100g、スープ30g、具80g) × 2	希望小売価格	税抜	¥1,980	税込(切捨) 税率 8%	¥2,138
1ケースあたり入数	420g × 20袋	保存温度帯	冷凍			
発注リードタイム	4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 4 最小 1	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(kg)
			53.6	35.6	22.6	10.0
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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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→)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お客様 (性別・年齢層など)
商品特徴	お好みで柚子胡椒をきのご類入れるとさらに美味しく召し上がれます。 うた乃の和風出汁を鴨油で仕上げたスープに、炭火で炙った鴨肉が体を温めてくれます。かも吸いのためだけに打った自家製麺はスープと絡み絶品です。

## 商品写真

〔冷蔵食品〕 かも吸いちゃんぽん

名 称 冷凍むし中華麺

●めん(小袋麺(100g製造)/トレハロース、かんすい、タチナシ(色素))

●スープ(ブイヨン(食塩、動物性油脂(牛脂、豚脂、菜種油、ごま油)、砂糖、乳糖、乳脂肪分を含む)、中濃酢、もろこし糖、水分解物(大豆を含む)、その他、醤油、本みりん、かつおだし/調味料(アミノ酸等)、調味料(スターバ、旨味))

●具(合鴨肉、ゴボウ、長ネギ、かまぼこ)

内 容 量 210g(麺100g、スープ30g、具80g)

賞味期限

保存方法 -18℃以下で冷凍保存してください

凍結前の加熱の有無 加熱してあります

加熱調整の必要性 加熱してお召し上がりください

製 造 者 株式会社 信用産業  
大分県別府市石浜東10丁目1番41号

本商品に使用した原材料の  
アレルギー物質(23品目中)  
小麦、ごま、乳成分、鶏肉、牛肉、豚肉、大豆

栄養成分表示(100g当たり) 本品に塩辛等は原材料の  
表記に従ってください

エネルギー 190kcal

たんぱく質 6.1g

脂 質 8.7g

炭水化物 22.8g

食塩相当量 3.8g

(※測定値) 4 595641141183

**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 checked="" 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"/> 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"/> バナナ、 <input checked="" type="checkbox"/> 豚肉、 <input checked="" 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)

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社信用産業		
年 間 売 上 高	90百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員5名 パート14名
代 表 者 氏 名	江 田 至		
メ ッ セ ー ジ	当社は1985年に創業しました。インターネットカフェなどを中心にレンタルビデオショップ等の事業を展開してきました。2016年には別府市内で1976年から営業している「お好み焼き うた乃」の経営者が高齢により撤退するタイミングで事業を引き継ぎ、うた乃の味と看板を守っています。現在ではうた乃を中心とした飲食事業を中心に経営を行っています		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="https://utano-beppu.com/">https://utano-beppu.com/</a>		
会 社 所 在 地	〒 874-0919	大分県別府市石垣東10丁目1-41	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	安藤 裕一郎	E - m a i l	<a href="mailto:honbu@ssg.co.jp">honbu@ssg.co.jp</a>
T E L	0977-26-5577	F A X	0977-26-0780

■ 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

--

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	フーズテクニカルサービス様にて製造後1年の細菌検査を実施、目視・金属探知機でのチェック異物混入チェック			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理・チェックシートの使用			
	従業員の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理・チェックシートの使用			
	施設設備の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理・チェックシートの使用			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	営業支援部	連絡先	0977-26-5577
	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			

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。