

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024年
10月30日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ロどけ天使の濃いとろショコラ							
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)	スイス、日本、ニュージーランド		JANコード (13桁もしくは8桁)	4580350010721				
内 容 量	290g		希望小売価格	税抜		税込(切捨) 税率	オープン	
1ケースあたり入数	16本		保存温度帯	冷凍	冷凍			
発注リードタイム	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	3ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(㎏)	
					50.0	40.0	20.0	5.0
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 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 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)	・30代後半～50代の女性、情報感度が高く都心部に在住 ・健康意識と購買力が高い層 ・グルテンフリーや添加物へ配慮した製品に関心がある
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	3つの美味しい食べ方 【冷蔵で濃いとろ】 冷蔵庫で半日解凍が基本の食べ方です。とろ生で濃厚な食感と滑らかな口溶けた楽しめます。 【常温で濃密まるやか】 常温に戻すとねっとりとした舌触りになり、カカオアロマと甘みがより感じられるようになります。	
商品特徴	・有機ダーククーベルチュールチョコレートとグラスフェッドバターが贅沢で上質な甘味と食感を演出します。 ・香料、保存料、着色料、乳化剤、酸化防止剤、膨張剤など不要な物は使用していません。 ・くるみとゲランドの塩がアクセントとなり、美味しさと体への思いやりを追求した商品です。	

商品写真



※パッケージは変更予定があります。(2024/10/30)
サイズ変更に応じてロット入数も変わる可能性があります。



名称	ショコラテリーヌ
原材料名	有機ダークチョコレート、鶏卵(国産)、砂糖(粗糖(さとうきび(奄美産))、グラスフェッドバター(乳成分を含む)、米粉(米(国産))、くるみ、塩
内容量	約290g
賞味期限	2024.9.18
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
製造者	東洋物産株式会社 大分県大分市金池町5-8-12-2F
製造所	大分県大分市大津町1-21-22-102
栄養成分表示(100gあたり)	エネルギー 468kcal、たんぱく質7.3g、脂質34.5g、炭水化物31.1g、食塩相当量0.3g(推定値) ※開封後はお早めにお召し下り下さい。

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 checked="" 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"/> 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 checked="" type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input 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 (※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)
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。)

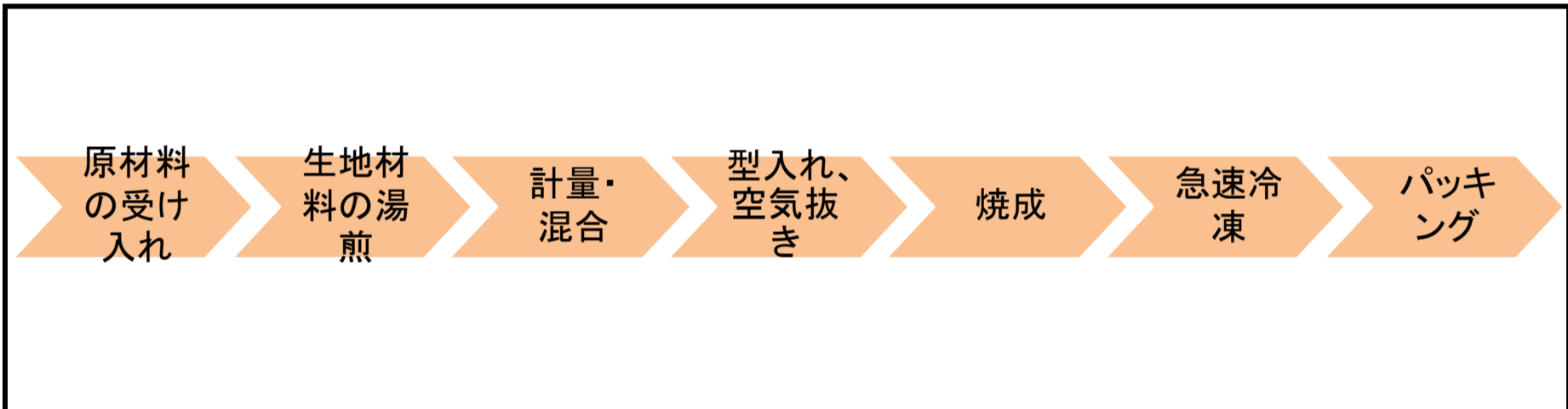
承諾 ・ 拒否



■ 出展企業紹介

出展企業名	東洋物産株式会社		
年間売上高	50百万円(令和5年度)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名、パート2名(令和6年6月)
代表者氏名	帆秋慎太郎		
メッセージ	お客様、お取引先、社員と自社の繁栄を実現する「三方よし」を企業理念の根底とし70年以上にわたり畜産飼料・鶏卵の卸、鶏卵加工品の製造をしてきました。2023年よりグルテンフリー菓子等の製造業に事業転換し、小麦粉を自社工場に持ち込まないなどの方針の元、「からだを想う」と「美味しい」の両立に取り組んでいます。		
ホームページ	https://low-fodmap.shop/		
会社所在地	〒870-0026	大分県大分市金池町5-8-12東洋ビル2階	
工場等所在地	〒870-0907	大分県大分市大津町1-21-22リジェネ大津102	
担当者	帆秋慎太郎	E-mail	shin.hoaki@low-fodmap.jp
TEL	090-9598-4532	FAX	097-579-6688

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	一般生菌、大腸菌群の検査を定期的実施しています。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造区、冷却室、保管区を分けて管理しています。手指洗浄、器具の衛生、異物混入、仕上がり確認、冷却管理などの製造に関する衛生管理を毎日記録しています。		
	従業員の管理	就業前点検表等で従業員の健康状態を管理しており、定期的な健康診断を実施しています。衛生服の正しい着用や手指の消毒の徹底を喚起しています。		
	施設設備の管理	冷蔵機器と調理設備は毎日点検し記録を付けています。また週に1回の全体清掃、月に1回外部事業者による害虫駆除を行い、異物混入の防止に努めています。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	帆秋慎太郎	連絡先 097-534-1234
	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	製造記録を社内アプリで管理し、トレーサビリティの向上に役立てています。また、PL保険に加入して万が一の場合の備えとしています。		

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。