

FCP展示会・商談会シート

記入日 2024年
10月15日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	so Minimal.(ソ ミニマル) グラノーラ ビターココア風味							
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日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	アメリカ、カナダ、日本		JANコード (13桁もしくは8桁)	4580350010028				
内容量	200g		希望小売価格	税抜	¥1,370	税込(切捨) 税率	8% オープン	
1ケースあたり入数	20パック		保存温度帯	選択(又は右に記入) 常温				
発注リードタイム	7日		販売エリアの制限	●無 ○有→				
取入・取小ケース納品単位 (◎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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					50.0	40.0	20.0	4.5
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 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、ナッツフリー、添加物に配慮した製品を求めている方
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	【朝食を爽やかに】フルーツやアーモンドミルクを添えてお腹に優しく活力ある朝食を 【おやつでも嬉しい】そのままでもほんのり甘いので小腹が空いた時にも最適
商品特徴	・有機ロールオーツ麦、国産米粉、100%メープルシロップなどで構成したグラノーラ ・引き算の発想×高品質な原材料=シンプルだけど飽きない美味しさ ・グルテンフリー、ナッツフリー、ドライフルーツなし、低FODMAPに対応

商品写真

有機オーツ麦とからだを想う素材だけ

so Minimal.
ソ ミニマル

究極にシンプルなグラノーラ

ビター
ココア

砂糖不使用
低FODMAP
小麦不使用

名称	シリアル(グラノーラ)
原材料名	有機オーツ麦(アメリカ産)、メープルシロップ、米粉(米(国産))、有機ココナッツオイル、ココアパウダー、塩
内容量	200g
賞味期限	2025.3.5
保存方法	直射日光、高温多湿をさけて保存
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
 500kcal、たんぱく質8.5g、脂質20.9g、炭水化物69.4g、食塩相当量0.31g(推定値)
 ※開封後はお早めにお召し上がり下さい。

(貼付)

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"/> いちま、 <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 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ギーを扱っている場合はその旨を記入) 原材料のオーツ麦に、製品化する工場内で小麦粉を扱っているという記載があります。

※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リジエネ大津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





有機ロールオーツを使用。



100%メープルシロップを使い砂糖は不使用です。



密閉性の高いオーブンで焼成します。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	一般生菌、大腸菌群の検査を定期的に行っています。			
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。			