

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024年
10月30日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

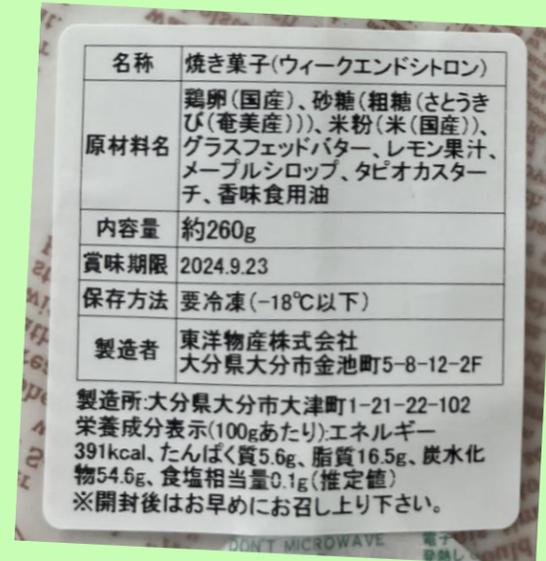
第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	Wレモンのウィークエンドシトロン							
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)	アメリカ、カナダ、日本		JANコード (13桁もしくは8桁)	4580350010745				
内容量	260g		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(キロ)	
					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 【半解凍でしっとり】 室温で15分戻すとしっとり感とひんやりな舌触りで夏にお勧めの食べ方です。 【常温でふわほろ】 室温で45分戻すと米粉のほろっと感とレモンの風味が爽やかに香ります。 【温めてもちふわ】 カットして500wで10秒温めるともちり感が増しもちふわ食感がお楽しみ頂けます。	
商品特徴	・国産の米粉とレモン果汁、グラスフェッドバターなど厳選した材料を使用しています。 ・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。 ・グルテンフリーで甘味は島砂糖とメープルシロップで出し、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。



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 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 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。)

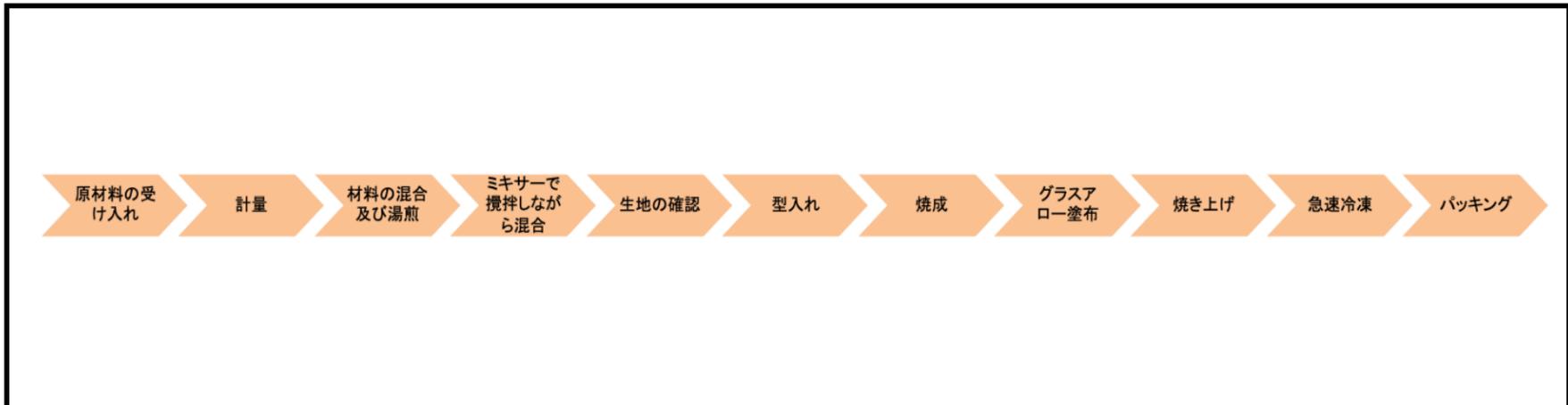
承諾 ・ 拒否



■ 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



写真



■ 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。		