

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年  
11 月 5 日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	サンドイッチ屋さんのバジルソース									
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	周年 ( )	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	6ヶ月	消費期限					
主原料産地 (漁獲場所等)	国産	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4540086201855							
内 容 量	150g	希望小売価格	税抜	¥625	税込(切捨)	税率	8%	¥675		
1ケースあたり入数	20	保存温度帯	常温							
発注リードタイム	在庫あり3日:無10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	最小	2	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	×	横(寸)	×	高さ(寸)	重量(kg)
					275.0		385.0		250.0	5kg
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 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)	20歳代から50歳代(特に女性向け)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	特にサンドイッチ、野菜サラダ、ささみのマヨピカタ等お料理の調味料としても抜群に相性が良く、日常のマヨネーズ・ソース感覚でご使用して頂けます。	
商 品 特 徴	国産のバジルの葉のみを使用しております。あっさりとしたテイストは、どんなお料理にも幅広くご使用頂け、お料理好きの方やお子様にも大変人気のソースになっております。	

## 商品写真

	名 称	半固体状ドレッシング		
	原材料名	半固体状ドレッシング(食用植物油、卵、醸造酢、その他)(国内製造)、バジル、食用植物油/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香辛料抽出物(一部に大豆・小麦・卵を含む)		
	内 容 量	150g	賞味期限	枠外下部記載
	保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください		
	販 売 者	(有)ティ・アンド・エス総合企画 大分県大分市賀来北3丁目4-3 ☎0120-969-866		
アレルギ表示(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 checked="" 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"/> くるみ、 <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、 <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	有限会社 ティ・アンド・エス総合企画		
年間売上高	2,200万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	3名
代表者氏名	新村 武彦		
メッセージ	<p>弊社は、創業当初、サンドウィッチ製造販売から始まり、大手スーパー(MAXバリュー)、丸食大分、コンビニ等に販売していたが、工場の移転を余儀なくされ(市街化再生)、製造・販売から撤退(平成21年)、その後、サンドウィッチで使用していたオリジナルソースを商品化することを決め、試行錯誤の上商品化にこぎつけた。これにより、大分県の支援を受け、平成24年の東京「FOODEX JAPAN2012」ついで、こだわり食品フェア2016(東京)へ出展。また熊本での2015年うまいものフェア出展(農産加工部門)、いずれも大分県農産物を利用したマヨネーズディップソースとして出展。</p> <p>商品としては、大分県産のハーブ(バジル)を使用した「バジルマヨネーズ風味」、大分県の特産であるかぼすを使用した「黄かぼすマヨネーズ風味」、大葉を使用した「大葉こしょうマヨネーズ風味」等々、新商品としてパッケージも新たに出品(2016年)、好評を得た。</p> <p>今後、大分のみでの販売ではなく、九州一円での販売を目指している。</p>		
ホームページ	<a href="http://www.ts-tong.com">http://www.ts-tong.com</a>		
会社所在地	〒870-0848	大分県大分市賀来北3丁目4番3号	
工場等所在地	〒		
担当者	新村 昂大	E-mail	<a href="mailto:s-kouta@ts-tong.co.jp">s-kouta@ts-tong.co.jp</a>
TEL	097-594-2230	FAX	097-549-3001

■ 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		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有一具体的に		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理		
	従業員の管理		
	施設設備の管理		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	連絡先
	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		