

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年  
5 月 15 日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3版

## 商品特性と取引条件

|                                 |   |  |                        |               |            |                     |        |
|---------------------------------|---|--|------------------------|---------------|------------|---------------------|--------|
| 商 品 名                           | 具だくさん鶏めしの素 (米2~3合用)   |  |                        |               |            |                     |        |
| 提供可能時期<br>(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          | 90日        | 消費期限                |        |
| 主原料産地<br>(漁獲場所等)                | 国産  |  | JAN コード<br>(13桁もしくは8桁) | 4580379380102 |            |                     |        |
| 内 容 量                           | 150g  |  | 希望小売価格                 | 税抜            | ¥500       | 税込(切捨)<br>税率 8%     | ¥540   |
| 1ケースあたり入数                       | 30袋   |  | 保存温度帯                  | 常温 ▼          |            |                     |        |
| 発注リードタイム                        | 最長7営業日(土・日・祝日休業)  |  | 販売エリアの制限               | ◎無 ○有一        |            |                     |        |
| 最大・最小ケース納品単位<br>(◎ケース/日など単位も記載) | 最大  |  | 最小                     | 1ケース          | ケースサイズ(重量) | 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) | 重量(kg) |
|                                 |   |  |                        |               |            | 27.0 × 40.0 × 13.0  | 5.5    |
| 認 証 等<br>(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) ※<br><input type="checkbox"/> その他(右に記入)<br>※印のものは、具体的な取得内容を記載 → |  |                        |               |            |                     |        |

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| ターゲット                       | <input type="checkbox"/> 外食 <input 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<br><input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー<br><input type="checkbox"/> その他(右に記入) |
| お 客 様<br>(性別・年齢層など)         | 添加物が気になる方や健康志向の女性  |
| 利 用 シ ーン<br>(利用方法・おすすめレシピ等) | 作り方は、混ぜ込み・炊込み両方可でそれぞれの作り方によって味わいが変わります。一般家庭での昼食・夕食の食卓に。行楽シーズンのお弁当のおにぎりなど。  |
| 商 品 特 徴                     | 保存料・人工甘味料・着色料・化学調味料は無添加で製造しています。従来の甘い鶏めしではなく、鶏肉・ごぼう・人参・油揚げ・こんにやくと5品目の具材が入った鶏めしの素です。  |

## 商品写真



おいしい作り方は炊き込みをオススメしております。

●炊き込みの場合の作り方(米2合分) ●  
 炊き込みのお水(米2合分)を炊飯器等に準備します。次に  
 米を除くお水(米2合分)を炊飯器等に準備し、鶏めしの素を  
 本品を準備したお鍋に入れて、裏面のお水と具材を  
 合わせ、炊飯器で炊き込んでください。  
 ※炊飯器の取扱説明書で炊き込みの仕方を  
 ご確認ください。

●炊き込み(米2合分)の場合、  
 「炊き込みモード」がなければ、お水と具材を  
 お鍋に入れて、裏面のお水と具材を  
 合わせ、炊飯器で炊き込んでください。  
 ※炊飯器の取扱説明書で炊き込みの仕方を  
 ご確認ください。

●混ぜ込みの場合の作り方(米3合分) ●  
 お水をお好みの量、炊飯器の水の量を減やして炊飯して下さい。  
 ※お水は、お鍋で3分ほど温めた後、  
 出来上がりから1日(米3合分)に1日無く混ぜて炊飯して下さい。

原産国: 日本  
 製造者: 株式会社 大分県日田市 鶏めしの素 製造工場  
 〒872-0001 大分県日田市 鶏めしの素 製造工場  
 電話: 0975-22-0725  
 FAX: 0975-22-0725  
 販売者: 株式会社 大分県日田市 鶏めしの素 販売工場  
 〒872-0001 大分県日田市 鶏めしの素 販売工場  
 電話: 0975-22-0725  
 FAX: 0975-22-0725


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 checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵<br><input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生   |
| 表示を奨励<br>(任意表示) | <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いちじ、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ<br><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<br><input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉<br><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 |
| 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)  |

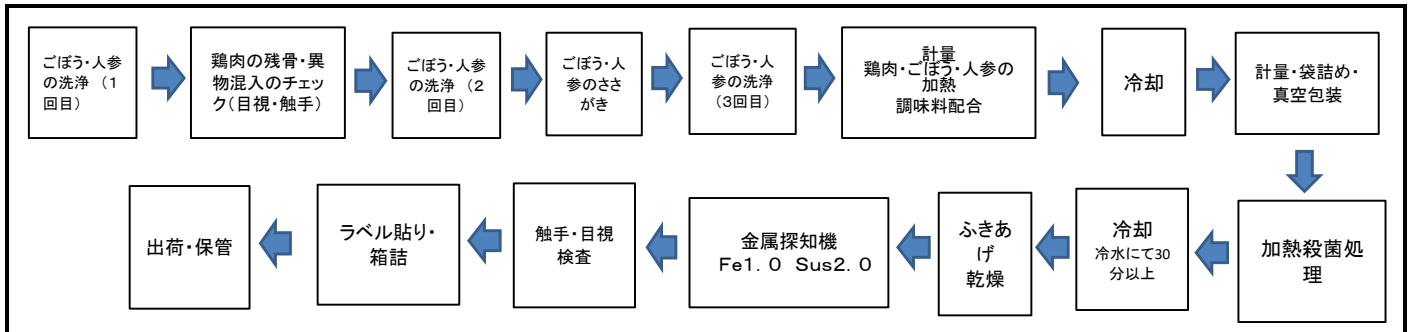
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

|        |  |                        |   |
|--------|--|------------------------|---|
| 出展企業名  | 株式会社 渡邊食品企画  |                        |   |
| 年間売上高  |  | 従業員数<br>(社員〇名、パート〇名など) | 8名(正社員2名、パート6名)   |
| 代表者氏名  | 代表取締役 渡邊政勝   |                        |  |
| メッセージ  | 平成21年に個人事業で事業所を設立し、当時から現在までの主な業務は、インターネット通販と自社ブランドの『津江鶏めしの素』を製造しております。大分県には数ある鶏めし製造業者がある中、当店ならではのオリジナルの鶏めしの素をブランド化し、地域を活性化させたいという思いから事業を開始しました。地域密着の事業形態で安心・安全な食品を全国に発信していきたいと思っております。 |                        |   |
| ホームページ | <a href="http://www.rakuten.co.jp/watanabe-foods-project/">http://www.rakuten.co.jp/watanabe-foods-project/</a>  |                        |   |
| 会社所在地  | 〒 877-0211   | 大分県日田市前津江町赤石2053-1     |   |
| 工場等所在地 | 〒 877-0202   | 大分県日田市大山町東大山461-2      |   |
| 担当者    | 渡邊 政勝  | E - m a i l            | watanabe@hita-net.jp  |
| T E L  | 0973-53-2700   | F A X                  | 0973-53-2703  |

■ 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 |
| 工場写真(外観)   | 工場写真(内部)  |    |

■ 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) | 商品保存サンプルの細菌検査を実施 / 金属探知機にて異物除去          |       |     |              |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理  | 洗浄・消毒の徹底。工程ごとに区切り、異物混入等の無い様徹底。/製造記録にて記帳 |       |     |              |
|          | 従業員の管理  | 手洗い・衣服の異物除去等を徹底・記帳。 ローラーチェック表・体調管理表の記帳  |       |     |              |
|          | 施設設備の管理   | 清掃・害虫駆除 / 製造記録にて記帳                      |       |     |              |
| 危機管理体制   | 担当者連絡先  | 担当者名または担当部署名                            | 渡邊 政勝 | 連絡先 | 0973-53-2700 |
|          | 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                                  |       |     |              |