

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	ゆず鶏めしの素(米2合用)						
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	90日	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)	4580379380553			
内 容 量	150g		希望小売価格	税抜	¥450	税込(切捨) 税率 8%	¥486
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 (◎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 (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	<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 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入) →
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	本品を沸騰したお湯で3~5分程温めた後、出来上がった白いご飯(米2合分)にムラ無く混ぜて完成です。
商品特徴	保存料・人工甘味料・着色料を使用せずに製造しています。従来の甘辛い味付けでどこか懐かしい味わいの大分県郷土料理の鶏めしの素です。ゆずこしょうの香りがする逸品です

商品写真

品名	ゆず鶏めしの素(米2合用)
原料	鶏肉(国産)、こぼ(国産)、醤油、米、唐辛子、砂糖、柚子胡椒(柚子皮)、調味料(アミノ酸等)、食塩、なめね油、調味料(アミノ酸等)、一部小麦・大豆・鶏肉を含む
内容量	150g
賞味期限	2022.07.25
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、涼しい所で保存
販売者	株式会社 渡邊食品企画 大分県日田市前津江町赤石
製造者	(株)渡邊食品企画 おおやま工場 大分県日田市大山町東大山461-2
栄養成分表示(100g当たり)	エネルギー 171kcal、たんぱく質 13.8g、脂質 5.6g、炭水化物 16.4g、食塩相当量 2.6g


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 <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 checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パテナ、 <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
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)

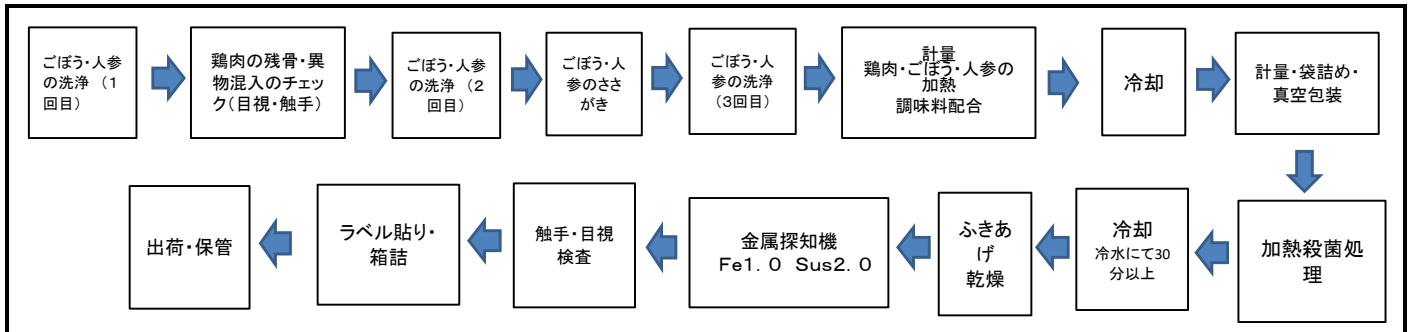
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

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 (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	<p>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。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.rakuten.co.jp/watanabe-foods-project/		
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		