

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



第3.3版

商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|----------------------------------|---|-------|------------------------|---------------|--------|---------------------|--------|
| 商 品 名 | はちみつ黒酢 | | | | | | |
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載) | 通年 (通年) | | 賞味期限/消費期限 | 賞味期限 | 1年 | 消費期限 | |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | | | JAN コード (13桁もしくは8桁) | 4903291127028 | | | |
| 内 容 量 | 1000ml | | 希望小売価格 | 税抜 | ¥750 | 税込(切捨) 税率 8% | ¥810 |
| 1ケースあたり入数 | 8本 | | 保存温度帯 | 常温 ▼ | | | |
| 発注リードタイム | | | 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 | 30ケース | 最小 | 5ケース | ケースサイズ | 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) | 重量(kg) |
| | | | | | | 32.0 × 17.0 × 25.0 | 10.8 |
| 認 証 等 (商品・工場・農場等) | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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) | |
| 利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 水・炭酸水・牛乳などで割る | |
| 商 品 特 徴 | 自社発酵乳 国産米黒酢 使用 | |

商品写真



貼付



(現物 画像で貼付)

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"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input 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"/> アーモンド、 <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"/> 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"/> バナナ <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナ: <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input checked="" 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) |

■ 出展企業紹介

| | | | |
|--------|---|------------------------|--|
| 出展企業名 | 株式会社ヨーグルトン乳業 | | |
| 年間売上高 | | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 社員16名 パート8名 |
| 代表者氏名 | 前原 輝彦 | | 写真 |
| メッセージ | | | |
| ホームページ | https://www.yogurton.co.jp | | |
| 会社所在地 | 〒 879-5523 | 大分県由布市挾間町篠原398-6 | |
| 工場等所在地 | 〒 | | |
| 担当者 | 田口洋平 | E - m a i l | y.taguti@yogurton.co.jp |
| T E L | 097-586-3201 | F A X | 097-586-3209 |

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・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 | <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的に) | 自社検査室 (一般生菌数 標準寒天培地、大腸菌群 デソキシコレート培地、カビ・酵母 ポリデキストロース寒天培) | | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | (製品製造)原料調合→溶解→混合→検査・調整→ろ過→均質→金属除去→殺菌→ろ過→容器形成・ホットバック充填→容器転倒→冷却→水切り→サンプル採取・規格検査→内装→外装→製品・検査→保管・出荷 | | | |
| | 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 | 前原輝彦 | 連絡先 | 097-586-3201 |
| | 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 | | | |