

# FCP展示会・商談会シート



## 商品特性と取引条件

商 品 名	大分名物やせうま				
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	1.5年間	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	オーストラリア、大分県など	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4 950627 380077		
内 容 量	180g (サイズ縦280×横85×高さ20 (mm))	希望小売価格(税別)	200(税別)		
1ケースあたり入数	30	保 存 温 度 帯	常温 ▼		
発注リードタイム	2~5日	販売エリアの制限	●無 ○有→		
最低ケース納品単位	180g×30×10c/s	ケースサイズ(重量)	縦(号)×	横(号)×	高さ(号) 重量(号)
			32.0	26.5	11.5 6.0
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	<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 checked="" type="checkbox"/> その他→ <b>めん類製造業</b>				

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 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)	全般
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	郷土料理やせうまは茹で上げた麺にきな粉と砂糖をまぶして出来上がり、大分ではお盆やお彼岸などに仏壇に供えます。また大分名物だんご汁やうどん料理、鍋物、冷しパスタなど麺料理全般で幅広い独特な食べごたえを味わえます。	
商 品 特 徴	やせうまの由来は平安時代に豊後の片田舎に効君がおり、おやつとして乳母の八瀬が小麦粉と塩と水を混ぜてこね、うすくのばしてゆで、きな粉をまぶしてさし上げたところ、日ごとに「やせ、うまほしい」とせがまれるようになり、やせうまの語源だと伝えられています。材料にはこだわりの小麦粉(大分県産小麦1割以上配合)、国産塩を選び、水は麺造りに適した長洲の地下水を使い、生地をよくねり長時間熟成させ仕上げた逸品です。広くご贈答他、ご賞味いただいております。	

## 商品写真

名 称	干しめん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩
内 容 量	180g
賞味期限	枠外下部記載
保存方法	直射日光及び湿気を避けて常温で保存して下さい。
調理方法	枠外左部記載
製 造 者	(有)四井製麺工場 大分県宇佐市大字長洲3729番地の2 TEL 0978-38-0008


・本品製造工場では、そば、卵、大豆を含む製品を生産しています。

栄養成分表示(100gあたり)	
エネルギー	333kcal
たんぱく質	8.5g
脂 質	1.1g
炭水化物	71.9g
食塩相当量	4.3g
推定値	

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

えび     かに     小麦     そば     卵     乳     落花生

## ■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社 四井製麺工場		
創業(会社設立)	創業大正八年(会社設立昭和26年)	従業員数	8
代表者氏名	四井孝憲		
メッセージ	宇佐市長洲地方は古くより麺の産地です。元々宇佐平野は、土地、水、気候に恵まれた地域で小麦が豊かに稔り、麺造りに適した環境から生み出されました。当社は大正八年創業で4代目になります。伝統の製法を守り新しいことにもチャレンジし安心安全な良品作りに心がけて、お客様や社会に貢献していきたいと思ひます。		
ホームページ	四井製麺で検索		
会社所在地	〒872-0001	大分県宇佐市大字長洲3729番地の2	
工場所在地	〒同上	同上	
担当者	四井孝憲	E-mail	<a href="mailto:yotsui@agate.plala.or.jp">yotsui@agate.plala.or.jp</a>
T E L	0978-38-0008	F A X	0978-38-6580

## ■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

良質な小麦粉を厳選し国産塩を選び、水は長洲の地下水を使い、生地をよく練りしっかり熟成させ、熟成を取りながらゆっくり乾燥させて仕上げます。

(原料計量→ミキシング→複合→圧延→熟成→圧延→切り出し→乾燥→計量→袋詰め→梱包)

写真



調理例

調理例

写真

## ■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	金属探知機、数年に1度、外部機関にて細菌検査をします。			
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造ラインの作業前、作業後の清掃を実施することにより2度清掃しております			
	従業員の管理	作業前にゴミ毛髪などを制服からの除去、手洗いアルコール消毒をします			
	施設設備と管理	定期的な清掃と修繕、補修、交換を行います。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	四井孝憲、まゆみ	連絡先	0978-38-0008
	記録	製造ロットごとの食味検査、PL保険加入			