

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
6月6日



第3.1版

商品特性と取引条件

商品名		アリラン焼肉のたれ						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (焼肉・バーベキュー)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	60日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	大分県		JANコード (13桁もしくは8桁)	4560211130904				
内容量	300g		希望小売価格	税抜	オープン価格	税込(切捨) 税率 8%	#VALUE!	
1ケースあたり入数	30本(混載可能)		保存温度帯	冷蔵 ▼				
発注リードタイム	1~3日以内に発送		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	20ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					35.7cm	43cm	21cm	11kg
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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 社社・卸売 <input checked="" 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)	焼肉はもちろん、色々なお料理をこれ一本で簡単に美味しく作ることができる万能生だれ。どんな食材も満足感のある仕上がりになります。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	焼肉はもちろん麻婆豆腐・野菜炒め・唐揚げ・炊込みご飯・卵掛けご飯など色々なお料理を簡単に美味しく作ることができます。 ■炊き込みご飯 ■お米 2合、アリラン焼肉のたれ 大匙5、ごぼう ささがきをお茶碗に軽く一杯、鶏もも肉 100g、日本酒 少々だけ ①ごぼうをさがきにして鶏肉を準備する。②お米2合、具材、水、酒、たれを入れ、炊飯器にセットします。 ☆冷蔵庫の中の都合で工夫してもOK！
商品特徴	1960年創業、今年60年を迎える老舗焼肉店手仕込みの万能生だれ。大分のブランド小ネギである「味ーねぎ」を100%使用しており、具材がたくさん入っているため、いろいろなお料理を簡単に美味しく作ることのできる万能生だれであり、宇佐ブランドとしても登録されている。

商品写真

大分県ブランド小ネギ
【味ーねぎ】100%使用
昭和35年創業 焼肉店の
具沢山 万能生だれ

炊込みご飯

麻婆豆腐

*よく振ってご使用下さい
*肉には下味をつけて焼いて下さい
*必ず冷蔵庫に保存して下さい

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	110kcal
たんぱく質	5.1g
脂質	0.1g
炭水化物	22.3g
食塩相当量	7.3g

●名称:焼肉のたれ ●原材料名:しょうゆ(小麦・大豆を含む)、たまねぎ、ねぎ、砂糖、にんにく、水あめ、りんご、しょうが、ブドウ糖果糖液糖/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、甘味料(サッカリンNa、甘草) ●原料原産地名:大分県製造(醤油) ●内容:300g
●賞味期限:枠外側面に記載 ●保存方法:要冷蔵(10℃以下) ●製造者:株式会社アリラン食堂 大分県宇佐市樋田6番地 TEL 0978-32-0908

※ねぎは大分県産味ーねぎを100%使用

キャップ

ボトル
PET

焼き肉だけじゃない！
万能生だれアレンジ
レシピはコチラから

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 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 checked="" 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	株式会社 アリラン食堂		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	3
代表者氏名	代表取締役 韓 祐実		
メッセー	<p>昭和35年創業。大分県宇佐市で焼肉店を営んでおり、地元では多くの店で販売されているお馴染みの生だれ。(焼肉店は2023年7月以降は妹夫婦へと分社化。)</p> <p>美味しい食卓には笑顔があります！ 食べてもらえばすぐにわかる！ 生だれだから格段に違う！ たっぷり入った“味-ねぎ”が美味しさの秘訣。</p> <p>アリランのたれで使用している“味-ねぎ”は商品として出荷できないが十分に使用できるねぎを生産部会から購入する事で、農家の方を応援しています。</p> <p>また大分のブランド小ネギで大分和牛もたくさんの方に召し上がって頂きたいという想いがあります。</p> <p>「お客様に喜んでもらう」ことを最大の喜びとし、地域のお役にたてる企業になりお客様の食文化や食生活に貢献できる企業を目指しています。</p>		 
ホームページ	https://www.ariranfoods.com		
会社所在地	〒 879-0461	大分県宇佐市樋田 6番地	
工場等所在地	〒 879-0461	大分県宇佐市樋田 6番地	
担当者	韓 祐実	E-mail	ariran@usa-ariran.com
T E L	0978-32-0908	F A X	0978-32-1102

■ 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

①玉ねぎ 皮を剥く→洗浄。 ショウガ 皮を剥く→洗浄。
 リンゴ 洗浄→皮を剥く。
 味-ネギ 根をカット→洗浄→全体洗浄。

↓

②玉ねぎとショウガとリンゴをすりおろす。調味料、味-ネギと攪拌。

↓

②計量充填、キャップを閉める

↓

③冷蔵保存から出荷

※焼肉以外のアレンジレシピ例
 唐揚げ・炊込み御飯・キーマカレー・麻婆豆腐・卵かけ御飯等、
商品ラベルQRコードからレシピご案内ページにアクセスできます。

smartnews #バナナマンの 早起きせっかくグルメ #BSよしもと GoGo!

テレビ・メディアで紹介されました!

ご当地焼肉のタレ選手権 No.1 頂きました!





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	一定ロット毎に食品技術の会社に依頼し検査を行っている。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	整理・整頓・清掃・清潔・正確・丁寧を常に心がけている。			
	従業員の管理	基本的な手洗いの徹底はもちろん常に安全衛生も確保している。			
	施設設備の管理	お客様に不快な症状をもたらす事のないように食品・施設共に安全安心な管理をする。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	韓 祐実	連絡先	080-8081-0006
	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保険加入済み			