

FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	さといも麺									
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	350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)		4582466510416					
内 容 量	180g		希 望 小 売 価 格		税抜	¥350	税込(切捨)	税率	¥350	
1ケースあたり入数	40袋入		保 存 温 度 帯		常温 ▼					
発注リードタイム	3~5日		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	5cs	最小	1cs	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
							360.0 250.0 160.0	0.5		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☒ 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)	冬場はお鍋料理のみに、夏場は冷水(氷水)で涼しくお召し上がりください。	
商 品 特 徴	大分県産の里芋をペーストにし、小麦の麺に練り込んだ麺です。うどん、そうめんとひと味違ったモチモチ食感の麺です。	

商品写真

 		<table border="1"> <tr><td>名 称</td><td>さといも麺</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>小麦粉、さといも(大分県産)、食塩</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>180g</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>2023年8月20日</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>常温(直射日光、高温多湿を避けて保存してください)</td></tr> <tr><td>製造者</td><td>有限会社四井製麺工場 〒872-0001 大分県宇佐市大字長州 3729-2 TEL 0978-38-0008</td></tr> <tr><td>販売者</td><td>株式会社豊後大野クラスター 〒879-7101 大分県豊後大野市三重町 宮野4845番地 TEL 0974-22-0772</td></tr> <tr><td colspan="2">栄養成分表示(100gあたり)</td></tr> <tr><td colspan="2">エネルギー337kcal/たんぱく質9.4g/ 脂質1.2g/炭水化物72.1g/食塩相当量 3.6g/水分13.4g/灰分3.9g</td></tr> <tr><td colspan="2">製品には万全を期しておりますが、お気づきの点ございましたら、販売者までお問合せ下さい</td></tr> <tr><td colspan="2">  </td></tr> </table>	名 称	さといも麺	原材料名	小麦粉、さといも(大分県産)、食塩	内容量	180g	賞味期限	2023年8月20日	保存方法	常温(直射日光、高温多湿を避けて保存してください)	製造者	有限会社四井製麺工場 〒872-0001 大分県宇佐市大字長州 3729-2 TEL 0978-38-0008	販売者	株式会社豊後大野クラスター 〒879-7101 大分県豊後大野市三重町 宮野4845番地 TEL 0974-22-0772	栄養成分表示(100gあたり)		エネルギー337kcal/たんぱく質9.4g/ 脂質1.2g/炭水化物72.1g/食塩相当量 3.6g/水分13.4g/灰分3.9g		製品には万全を期しておりますが、お気づきの点ございましたら、販売者までお問合せ下さい			
名 称	さといも麺																							
原材料名	小麦粉、さといも(大分県産)、食塩																							
内容量	180g																							
賞味期限	2023年8月20日																							
保存方法	常温(直射日光、高温多湿を避けて保存してください)																							
製造者	有限会社四井製麺工場 〒872-0001 大分県宇佐市大字長州 3729-2 TEL 0978-38-0008																							
販売者	株式会社豊後大野クラスター 〒879-7101 大分県豊後大野市三重町 宮野4845番地 TEL 0974-22-0772																							
栄養成分表示(100gあたり)																								
エネルギー337kcal/たんぱく質9.4g/ 脂質1.2g/炭水化物72.1g/食塩相当量 3.6g/水分13.4g/灰分3.9g																								
製品には万全を期しておりますが、お気づきの点ございましたら、販売者までお問合せ下さい																								
																								
 		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。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td><td> ☐ えび、☐ かき、☒ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 </td></tr> <tr> <td>表示を奨励(任意表示)</td><td> ☐ あわび、☐ いち、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナ、☐ 豚肉 ☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン </td></tr> <tr> <td>備 考</td><td>(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)</td></tr> </table>	表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励(任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ 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)																
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生																							
表示を奨励(任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ 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 豊後大野クラスター		
年 間 売 上 高			従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	15名(正社員5名パート10名)
代 表 者 氏 名		後藤 龍彦		
メ ッ セ ー ジ		当社は主に業務用冷凍加工野菜を製造しております。野菜の仕入は当社生産のもの、地元を中心とした九州産のものを主に使用しております。加工内容はペースト・各種カット・乾燥・粉末を主に行っております。お気軽にお問い合わせください。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://b-cluster.jp/		
会 社 所 在 地	〒	879-7101	大分県豊後大野市三重町宮野4845番地	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		後藤 龍一郎	E - m a i l	info@b-cluster.jp
T E L		0974-22-0772	F A X	0974-22-0752



■ 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

①混合、混練→②熟成→③圧延、複合→④圧延→⑤線切り→⑥ゆで、水洗→⑦乾燥

写 真

		
弊社キャラクター	工場内前室(クリーンルーム)	自社農場(さつまいも栽培)と虹

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	一般細菌・大腸菌の検査(各ロット) 賞味期限内検体保管(各ロット) 等			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	ブランチング管理記録・金属検査(Fe:Sus)の管理記録・冷蔵、冷凍庫内の温度管理記録 等			
	従 業 員 の 管 理	定期的な検便検査・毎日の健康状態チェック・月1の全体ミーティング 等			
	施 設 設 備 の 管 理	各工程に責任者を配置・機械メンテナンス専門担当を配置・毎日の清掃と週一の徹底清掃 等			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	後藤 龍一郎	連 絡 先	0974-22-0772
	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			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FGP)により、作成されました。詳しくは<http://www.food-communication-project.jp/>をご覧ください。