

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
5 月 15 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	大分県産椎茸専門店のぜいたく和風だし							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (并製、産物がおいしい季節)		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)	大分県		JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)		4589501660327			
内 容 量	140.8g (16パック)		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 8%	¥1,080
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	3 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	20 / 日	最小	1 / 日	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
							24.5	40.0 21.0 5.9
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 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) インターネット通販
	お 客 様 (性別・年齢層など)	だしを手軽に取るなど時間をかけず料理を作るのがお好きで、国産原料や味にこだわる40歳代以上の方々
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	①あらゆる和食のだし取り、煮物、お吸い物、鍋、味噌汁、麺つゆ、おでん、茶わん蒸し、炊き込みご飯など ②夏は冷やしてそうめんのつゆを作るのにも最適 ③四季を通じてお料理のお役に立つ逸品	
商 品 特 徴	①大分県産椎茸専門店ならではの、どんこ椎茸を使っているのが特徴 ②手軽にお料理ができるように鰹節、昆布などの国内産の天然材料も加えこのティーパックにおいしく凝縮 ③おいしさのあまりネットでリピート購入者が多い商品。Amazonのプライム商品になっている	

商品写真



名 称	和風だし		
原材料名	食塩(国内製造)、砂糖、鰹節粉末、煮干すのめ鰹粉末、鰹節粉末、だし顆粒、乾椎茸、粉末醤油、昆布粒、食用植物油、調味料(アミノ酸等)、乳酸カルシウム(一部に小麦・さば・大豆を含む)		
内 容 量	約外下部に記載		
賞味期限	約外下部に記載		
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください		
加 工 者	有限会社 上田椎茸専門店 大分県別府市大字鶴見950番地の58		
有限会社 上田椎茸専門店 お客様係 TEL 0977-67-0005 (9:00~17:00日曜を除く) FAX 0977-67-0003 ホームページアドレス http://www.shitake-konbu.com			
栄養成分表示 1包(8.8g)当たり	エネルギー	19kcal	
	たんぱく質	1.7g	
	脂 質	0.1g	
	炭 水 化 物	2.9g	
	食塩相当量	3.9g	
この値は推定値です。			
内 容 量 (8.8g×17)	149.6g		
賞味期限	2024.9.15		

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	☐ 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ギー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。)

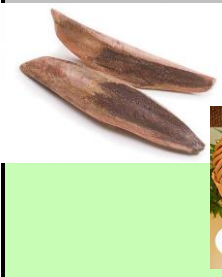
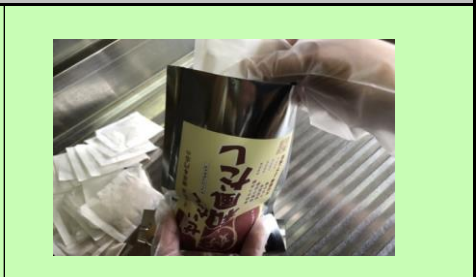
○承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社 上田椎茸専門店		
年 間 売 上 高	4200万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名 パート5名
代 表 者 氏 名	上田和宏		
メ ッ セ ー ジ	昭和23年の創業より大分県産乾しいたけの持つおいしさにこだわった商品づくりものづくりの椎茸専門店。大分産椎茸の中でも、色、つや、そして香りにこだわり再び、厳しく選び抜いたものだけを自社加工品の原料にしています。椎茸原料のトレーサビリティシステムやHACCP的な製造工程などで安心、安全なものづくり。時代のニーズに合致したものから、地味ながらリピート性が高く、いつの時代に		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.shiitake-konbu.com/		
会 社 所 在 地	〒 874-0842	大分県別府市大字鶴見950番地の58	
工 場 等 所 在 地	〒 874-0842	大分県別府市大字鶴見950番地の58	
担 当 者	佐藤智美	E - m a i l	info@shitake-kakuni.co.jp
T E L	0977-67-0005	F A X	0977-67-0003



■ 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

原材料選別(写真左)⇒粉碎⇒混ぜ合わせ(写真中)⇒充填⇒目視検査⇒パック詰め包装(写真右)⇒最終検査⇒出荷			
写 真			
			

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	椎茸など材料の選別からブレンド、パック詰め包装、出荷まで全ての段階において製造品質管理者の目視と触覚で検査、記録。定期的に専門機関へ商品を送り一般生菌、大腸菌群の菌検査の実施。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	原料入荷後は、乾燥商品部門の担当者が責任を持って保存管理、記録を行いその後の製造部門では責任者が目視による異物、汚れ、破れなどを二重に検査。			
	従 業 員 の 管 理	製造区画を外部と厳密に分け、製造に携わる者は衛生的に管理された作業着、帽子、マスクの着用、そして手洗いの徹底。安全、衛生への意識啓発教育の実施。			
	施 設 設 備 の 管 理	製造原料や加工後の商品に接触するすべての装置、器具の加熱、洗浄。作業前、作業後の一斉清掃、異物混入の防止。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	堤 真 代	連 絡 先	0977-67-0005
	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	製造作業工程表、真空包装工程表、出荷時日付容量確認表他、緊急時連絡システム、製造物賠償責任保険加入			