

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年
9 月 15 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

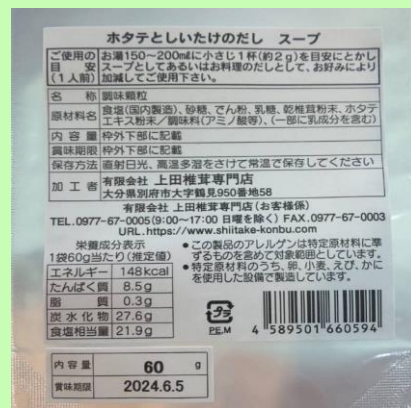
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	ホタテとしいたけのだしスープ							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (并製、量産がおいしい季節)		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)		4589501660594			
内 容 量	60g		希 望 小 売 価 格		税抜	¥700	税込(切捨) 税率 8%	¥756
1 ケースあたり入数	40		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 × 12.0		4.6	
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 ☒ その他(右に記入→) インターネット通販
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ 等)	お 客 様 (性別・年齢層など) ①日本人のお客様にはもちろん、昨今増えつつあるインバウンド客や海外輸出も見据えた②世界中の方々に簡単な使い方ですべて訴求できる今までにない新しいおいしさ
商 品 特 徴	①簡単な方法でおいしく且つコクのあるスープやダシとして、お手軽にいただける ②そのまま溶かして朝晩のスープとしてお召し上がりになる他、味噌汁、煮物、お吸い物、鍋、おでん、茶わん蒸しなどの味付けに使用 ③うどん、そば、パスタ、ラーメンなどめん類の隠し味に ④洋食、和食、中華などのお料理には、調味料として直接ふりかけるとコクのある深い味わいに

商品写真



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、 ☐ いか、 ☐ 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。お客様の目線に立ったおいしさの追求。トレーサビリティシステムや製造工程記録などで安心、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、いつの時代にも愛される息の長い商品もあります。		
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)⇒目視検査⇒パック詰め包装(写真右)⇒充填⇒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			

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(FCP)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。