

FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

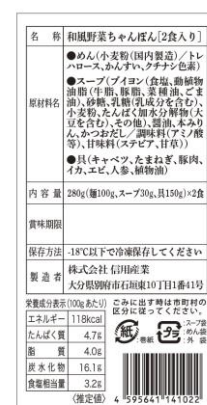
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	和風野菜ちゃんぽん(2食入)							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年	()	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	180	消費期限	365	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)			JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4595641141022				
内 容 量	280g(麺100g、スープ30g、具150g) × 2食分		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,980	税込(切捨) 税率 8%	¥2,138	
1ケースあたり入数	560g × 20袋		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼				
発 注 リードタイム	4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	4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)
					53.6	35.6	22.6 15.0	
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)	50代主婦 家族に野菜を食べてもらいたく 休日のお昼ごはん用に購入 別府市出身 東京在住 60代男性 地元の味が懐かし、オンラインで購入
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	おすすめの調理法: 麺は少量のごま油をかけ、しっかりと焦げ目がつくまで焼くとパリッとした食感を楽しめます。具材を炒める時は、お好みでもやしを追加しても美味しいです。 味変には七味唐辛子やゆずごしょうがおすすめです。
商 品 特 徴	自家製角細麺を鉄板で炒め、出汁の効いた琥珀色のスープで仕上げた大人気の「和風野菜ちゃんぽん」です

商品写真

	(現物の25袋付)	
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、 ☐ かに、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☒ 乳、 ☐ 落花生	
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☒ いか、 ☐ 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、 ☐ バナナ、 ☒ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ 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	株式会社信用産業		
年 間 売 上 高	90百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員5名 パート14名
代 表 者 氏 名	江 田 至		
メ ッ セ ー ジ	当社は1985年に創業しました。インターネットカフェなどを中心にレンタルビデオショップ等の事業を展開してきました。2016年には別府市内で1976年から営業している「お好み焼き うた乃」の経営者が高齢により撤退するタイミングで事業を引き継ぎ、うた乃の味と看板を守っています。現在ではうた乃を中心とした飲食事業を中心に経営を行っています		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://utano-beppu.com/		
会 社 所 在 地	〒 874-0919	大分県別府市石垣東10丁目1-41	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	安藤 裕一郎	E - m a i l	honbu@sng.co.jp
T E L	0977-26-5577	F A X	0977-26-0780



■ 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

ちゃんぽんで使用している麺は生麺が主流であるが、当社では製麺後に蒸し工程を行ってから冷凍工程を行います。これによってコシが生まれ食感が変わる点が特徴です。麺の種類では、中太麺や皿うどんでは細麺の揚げ麺などが一般的ですが細麺という点も他社にはない特徴です。その他のちゃんぽんとの最大の違いは「透き通った和風スープ」です。リンガーハットなどに代表される「とんこつベースの白濁したスープ」が一般的ですが、当社の様な和風ちゃんぽんは希少性が高いといえます。また小規模な飲食店が冷凍食品を内製化する事例は極めて少ないと言え、価格面や生産体制の柔軟性についても優位性があると言えます。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	フーズテクニカルサービス様にて製造後1年の細菌検査を実施、目視・金属探知機でのチェック異物混入チェック			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理・チェックシートの使用			
	従 業 員 の 管 理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理・チェックシートの使用			
	施 設 設 備 の 管 理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理・チェックシートの使用			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	営 業 支 援 部	連 絡 先	0977-26-5577
	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(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。