

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	地粉うどん嘉市				
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	1年間	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)	4 950627 381012		
内 容 量	200g (サイズ縦280×横85×高さ20 (mm))	希望小売価格(税別)	300(税別)		
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	2～5日	販売エリアの制限	●無 ○有→		
最低ケース納品単位	200g×30×2c/s～10c/s	ケースサイズ(重量)	縦(号)×	横(号)×	高さ(号) 重量(号)
			32.0	26.5	11.5 6.0
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	<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 checked="" type="checkbox"/> その他→ めん類製造業				

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 小売 <input checked="" 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)	全般
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	夏は冷してざるうどん(長洲海老つゆ発売中)や、サラタうどんはこしが強くて独特な弾力があり麺がよくつゆと絡みそれでいてつるつると食欲が増します。冬は温かくして定番かけうどん、また宇佐名物ねぎ、はもしゃぶや水炊きなど鍋のあとの釜揚げうどんは絶品です。煮込みでも大丈夫です。郷土料理ほっかけは里芋、ごぼう、大根、にんじん、油揚げ、干し椎茸など醤油ベースのだし汁で煮込んだ物(熱々のほっかけを上からめんにつけ、ネギをのせる)	
商 品 特 徴	長洲の十しうどんは、地元の民謡にも歌われ、郷土料理ほっかけうどんは今でも受け継がれています。麺の太さは丁度よく、冷しうどんは独特な弾力でこしが強くて麺がよくつゆと絡みそれでいてつるつるとしてあります。熱いうどんはもちもちして煮込みでも大丈夫です。材料には大分県産小麦を使用し国産塩を選び、水は麺造りに適した長洲の地下水を使い、生地をよく練り合わせしっかりと熟成をとり麺本来の風味を生かす、天日で干し、長時間熟成させ仕上げた逸品です。	

商品写真

(現物の写真を5枚撮影し、2枚映像で貼付)

商 品 名	地粉うどん嘉市
名 称	うどん
原材料名	小麦粉(国内産)、食塩
内 容 量	200g(2人前)
賞味期限	特外下部記載
保存方法	直射日光及び湿気 を避けて常温で保 存して下さい。
調理方法	特外左部記載
製 造 者	(有)四井製麺工場 大分県宇佐市大字 長洲3729番地の2 TEL.0978-38-0008
・本品製造工場では、そば、卵、大豆を含む製品を生産しています。	
栄養成分表示(100gあたり)	
エネルギー	333kcal
たんぱく質	8.5g
脂 質	1.1g
炭水化物	71.9g
食塩相当量	4.3g
推奨値 額で上げ後の栄養成分は減り、 食塩相当量は特に減少します。	
4 950627 381012	
賞味期限	

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

えび かき 小麦 そば 卵 乳 落花生

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社 四井製麺工場		
創業(会社設立)	創業大正八年(会社設立昭和26年)	従業員数	8
代表者氏名	四井孝憲		
メッセージ	宇佐市長洲地方は古くより麺の産地です。元々宇佐平野は、土地、水、気候に恵まれた地域で小麦が豊かに稔り、麺造りに適した環境から生み出されました。当社は大正八年創業で4代目になります。伝統の製法を守り新しいことにもチャレンジし安心安全な良品作りに心がけて、お客様や社会に貢献していきたいと思ひます。		
ホームページ	四井製麺で検索		
会社所在地	〒872-0001	大分県宇佐市大字長洲3729番地の2	
工場所在地	〒同上	同上	
担当者	四井孝憲	E-mail	yotsui@agate.plala.or.jp
T E L	0978-38-0008	F A X	0978-38-6580

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

原料計量→混合→複合→熟成→圧延→切り出し→天日干し→倉庫で熟成乾燥→切断→計量検査

(良質な小麦粉を厳選し国産塩を選び、水は長洲の地下水を使い、生地をよく練りしっかり熟成させ、麺本来の風味を生かす天日干しで半乾きさせてから、倉庫で熟成を取りながらゆっくり乾燥させて仕上げます。)

写真



天日干し作業



昔の天日干し写真



調理写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	金属探知機で検査、外部機関にて細菌検査をします。			
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造ラインの作業前、作業後の清掃を実施することにより2度清掃しております			
	従業員の管理	作業前にゴミ毛髪などを制服からの除去、手洗いアルコール消毒をします			
	施設設備と管理	定期的な清掃と修繕、補修、交換を行います。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	四井孝憲、まゆみ	連絡先	0978-38-0008
	記録	製造ロットごとの食味検査、PL保険加入			