

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
7 月 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	彩りからあげ お好みックス3種盛りパック						
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	6カ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	タイ産鶏もも肉		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	約250g×3種		希 望 小 売 価 格	税抜	¥4,195	税込(切捨) 税率 8%	¥4,530
1ケースあたり入数	4キロ(250g×16袋)		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	2週間		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	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
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)	30代から40代女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	贈答品や自宅でのホームパーティー。スポーツ観戦、映画のお供に。おしゃれな差し入れで、会社の懇親会にも。外食店舗の期間限定メニューに。	
商 品 特 徴	10種類の多彩な味から、好きな3種類を自由に選べるセットをご用意しました。味は「しょうゆ」「のり塩」「カレー」「ゆず胡椒」「塩」「えび塩」「ハーブレモン」「黒ガーリック」「梅しそ」「レッドホット」と、定番から個性派まで幅広く、ターゲットや提供シーンに合わせて組み合わせ可能です。電子レンジで対応でき、ロス削減や時短調理に貢献。弁当・居酒屋・イベント出店はもちろん、創作料理の素材としても活躍し、メニューの幅を広げる便利で選べる業務用からあげセットです。	

商品写真

	別シートにて提示	
	表示義務有	☒ えび、 ☐ かに、 ☐ くるみ、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☒ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	☐ アーモンド、 ☐ 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、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ ☐ 豚肉、 ☐ マカミアナッツ ☐ 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)

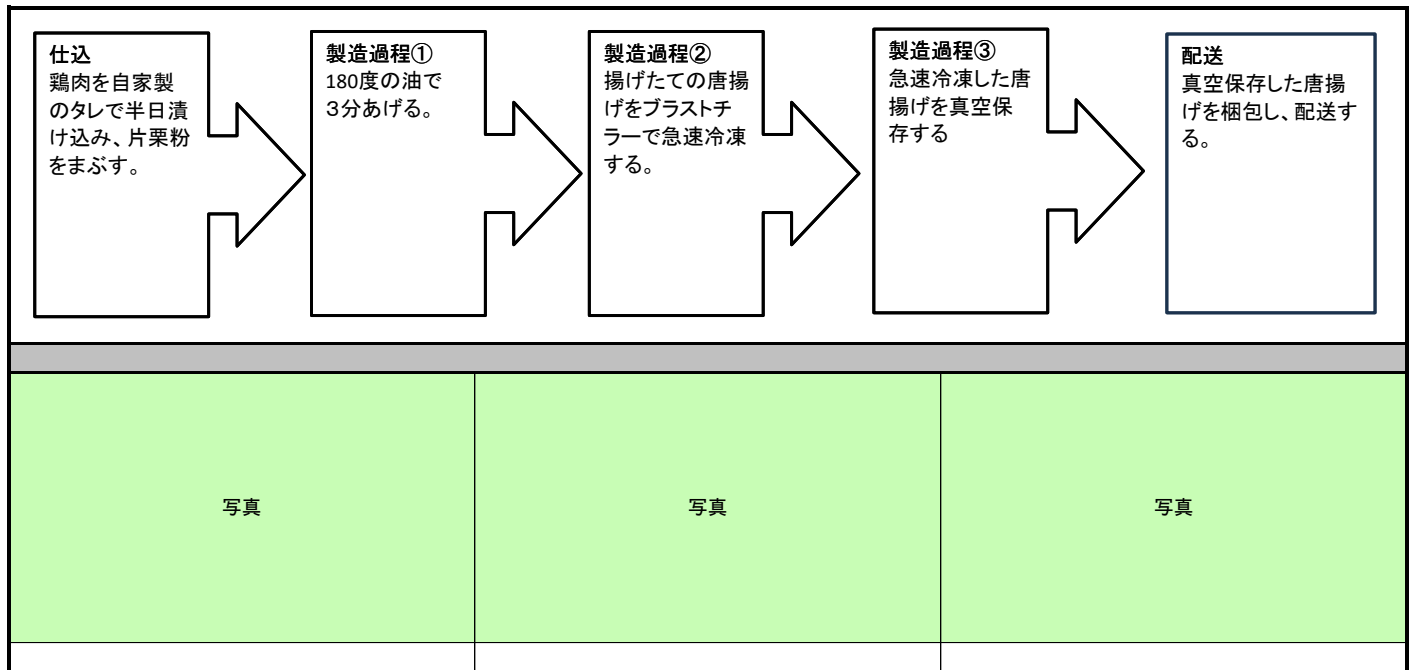
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		別府 創作color-ageかま田け			
年 間 売 上 高		22,900,000円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	パート10名	
代 表 者 氏 名		鎌田 竜多			
メ ッ セ ー ジ		令和元年から「別府創作color-ageかま田け」として開業。 鶏のからあげをメインとしたテイクアウト専門店です。 「見ておいしい、食べておいしい創作color-age(からあげ)店」をコンセプトに、素材と色と味にこだわって200種類のcolor-age(からあげ)を提供しています。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.beppu-karaage-kamadake.com/			
会 社 所 在 地	〒	879-1506	大分県速見郡日出町3888-5		
工 場 等 所 在 地	〒	879-1506	大分県速見郡日出町3888-5		
担 当 者		鎌田 竜多	E - m a i l	michimilkouaz@gmail.com	
T E L	0977-72-8338		F A X		

■ 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



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	品質担当者の目視による品質検査、匂い、味見による確認			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	仕入、保管の徹底管理を記録する。製造時にすべての食材を確認し、記録する。			
	従 業 員 の 管 理	出勤時の体調管理、手洗いチェックリストで確認。			
	施 設 設 備 の 管 理	冷蔵庫類は、朝、昼、夜に温度管理しています。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	鎌田 竜多	連 絡 先	0977-72-8338
	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保険加入済み			

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。