

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年
10 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	大分塩からあげ(レンジ対応) 200g						
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	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	国 産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4905278801204			
内 容 量	200g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥600	税込(切捨) 税率 8%	¥648
1 ケースあたり入数	40袋		保 存 温 度 帯	選択 (又は右に記入) ▼			
発 注 リードタイム	7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ケース	最小	1ケース	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						35.0	43.0 14.5 8.7
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)	一人暮らしの方におつまみ等として、30代以降の主婦の方には使い勝手の良いおかずとして
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	食事のメインのおかずとして おつまみとして	
商 品 特 徴	ごはんやお酒がすすむ味付けにしています。	

商品写真



(冷凍食品) 4 905278 801204	
名称	惣菜 品名 塩唐揚げ(レンジ対応)
原材料名	鶏肉(国産)、調味液(おろしにんにく、米発酵調味料、食塩、おろし生姜、醸造酒、おろし玉葱、チキンエキス、唐辛子)、揚げ油(植物油脂)、でん粉/増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦、ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
内容量	200g
賞味期限	23年10月10日
保存方法	要冷蔵-18℃以下
加熱調理の必要性	加熱して召し上がります
製造者	(株)大田商店 大分県津久見市大字千姫6217番地 TEL 0972-82-2108 FAX 0972-82-2109
栄養成分表示(100g当り)	
エネルギー	243kcal
たんぱく質	13.1g
脂 質	19g
炭水化物	6g
食塩相当量	1.1g (推定値)
お召し上がり方・凍ったまま「からあげ」をお皿に移し、ラップをかけるに電子レンジであたためてください。100gのレンジ加熱目安、700W約1分、500Wで約1分20秒。	

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、 ☐ 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、 ☐ マカダミアナッツ ☐ 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

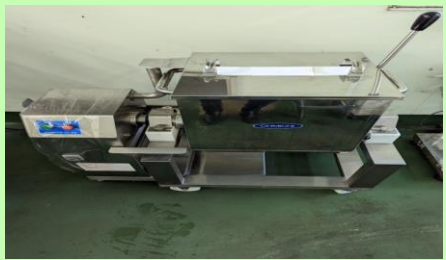
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社太田商店		
年 間 売 上 高		120百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	13名
代 表 者 氏 名		三 木 繁		
メ ッ セ ー ジ		地元地区に密着して70年、食文化の担い手として産地から郷土の味を手作りでお届けしています。「郷土料理を全国へ」をスローガンに、地元の味を再現した商品を製造し、おいしいを届けるべく産地から営業活動を行っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.gyorokke.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	879-2401	大分県津久見市大字千怒6217番地	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		河 野 典 孝	E - m a i l	kawano.ota.shoten@gmail.com
T E L		0972-82-2108	F A X	0972-82-2109

■ 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

原料受入→カット・成形→漬け込み→油調→冷却→袋詰め→真空包装→金属探知検査→箱詰め・目視検品→出荷

写 真

		
加工室	タンブラー	自動フライヤー

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	目視検査・金属探知検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	原材料の仕入れから製品出荷まで徹底管理			
	従 業 員 の 管 理	チェックシートを用いて日々の健康・衛生を管理			
	施 設 設 備 の 管 理	日々の清掃に加え、定期的に大規模な機器管理を実施			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	小代 哲也	連 絡 先	0972-82-2108
	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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。