

F C P 展示会・商談会シート

2025 年 7 月 20 日

第 3.1 版

商品特性と取引条件

商品名	黄YABASCO (キヤバスコ) ・赤YABASCO (アカヤバスコ) ・青YABASCO(アオヤバスコ)									
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	製造日より 1 年	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	唐辛子 (耶馬溪産無農薬栽培) : 酢 (京都産) : 自然塩 (沖縄産) : ニンニク (大分産減農薬栽培)				JANコード (13桁もしくは 8 桁)		黄ヤバスコ : 4595642297094 赤ヤバスコ : 4595642297025 青ヤバスコ : 4595642297032			
内容量	80g				卸価格		税抜	各425円	希望小売価 税抜	653円
1ケースあたり入数	60個				保存温度帯		常温(開封後は冷蔵)			
発注リードタイム	受注後、金土日祝を含めず翌日〜7日				販売エリアの制限		なし			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	2 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 (%)
認証等 (商品・工場・農場等)	【商標登録 6428691】									
※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 ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	辛い物が好みの方・無添加調味料志向の方・ご自宅での料理を楽しみたい方
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	赤ヤバスコはラーメンやトマトソースの pasta、麻婆豆腐などの中華料理にもオススメです。おにぎりにつける使い方も人気です。青ヤバスコはチャーハン、サラダ、冷製パスタ、湯豆腐などシンプルな味付けのお料理に使うと、爽やかさと辛さがお料理の味わいをアップさせます。また、オリーブオイルとの相性も良いのでマリネやカルパッチョなどでもご利用いただけます。黄ヤバスコは激辛黄色唐辛子を使ったヤバスコです。カレーライスや唐揚げなど油分のあるお料理に使ってもしっかりとした辛さを付けられます。	
商品特徴	ヤバスコはまるやかな酸味が特徴のお酢(京都産千鳥酢)を使っているので、和洋中あらゆるお料理の味のバランスを損ねる事なく辛さと共にお料理の味わいを引き上げてくれます。赤ヤバスコは完熟した唐辛子の旨味もあり、じんわりじわじわと辛いです。青ヤバスコは完熟前の青唐辛子を原料とし、爽やかさとパンチの効いた辛さが特徴です。黄ヤバスコは特に激辛党の方に大変おおすすめです。	

商品写真

H55 x W58

栄養成分表示
【100g 当り】

エネルギー
288 kcal

タンパク質
10 g

脂質
5.9 g

炭水化物
42g

食塩相当量
1.5 g

アレルギー表示 (特定原材料)

表示義務有

表示を奨励
(任意表示)

備考

ヤバスコの辛さと酸味は、和食洋食問わずお料理の美味しさをより一層引き立てます!! 塩は自然塩、酢は千鳥酢を使用。

【名称】 辛味調味料 【原材料名】 唐辛子(大分県産)、酢、塩、ニンニク 【内容量】 80g 【賞味期限】 特外下に記載 【保存方法】 直射日光をさげ冷所に保存 【製造者】 レストランサルディナス 香内宏文 大分県中津市耶馬溪町大字大島1476 TEL.0979-56-2828

※開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにお召し上がりください

■ 出展企業紹介

出展企業名	Restaurant Sardinias(レストランサルディナス)		
年間売上高	2 8 百万	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員 1 名、パート 6 名
代表者氏名	香内宏文		
メッセージ	当店はレストランと加工品製造業務をしています。ヤバスコは令和3年度に中津市の「なかつ 6 次産業推奨品」の認定を受け、同年、特許庁による「ヤバスコ」の商標登録が受理されました。現在は店頭や産直所、道の駅での販売、全国のセレクトショップへの卸販売、行政関連イベントでの出品が主な販売先となっておりますが、今後は更に販路を拡大し、多くのお客様にヤバスコの美味しさをお届けしたいと考えております。		
ホームページ	https://www.restaurant-sardinias.com/		
会社所在地	〒	871-0431	大分県中津市耶馬溪町大字大島 1 4 7 6
工場等所在地	〒	871-0431	大分県中津市耶馬溪町大字大島 2 1 2 0
担当者	香内宏文		E-mail sardinias517@gmail.com
TEL	0979-56-2828		FAX

■ 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

唐辛子の発酵を防ぐ

加熱処理により

唐辛子、ニンニクをフィードプロセスにする

ペーストにお酢、塩を混ぜ寝かせる

瓶詰め

蓋締め

ラベル貼付

出荷

唐辛子の栽培の様子

唐辛子の収穫の様子

唐辛子の加工の様子

唐辛子の包装の様子

品質管理情報

商品検査の有無	☒ 有	熟練スタッフの目視にて検査をしています。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	作業マニュアルを徹底し、作業ノートにて毎回の作業内容を記録。従業員は作業前にノートを確認し全員同じ認識になるように管理している。			
	従業員の管理	従業員の健康状態や手洗いチェック、作業時の服装管理(頭巾や作業前に衣服にローラーを掛けゴミを取り除いている)			
	施設設備の管理	毎回の清掃、使用器具のアルコール消毒			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	香内宏文	連絡先	0979-56-2828
	PL保険加入済				

