

FCP展示会・商談会シート

記入日 7年
8月3日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	すりみ天いなり(冷凍)				
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	消費期限	60
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	九州近海・国内米	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4573170600357		
内 容 量	200g(4個入り)	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥800	税込(切捨) 税率 8% ¥864
1 ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	冷凍		
発 注 リードタイム		販 売 エリア の 制 限	◎無 ○有一		
最 大・最 小 ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	ケースサイズ(重量) 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<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 type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <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)	30代から40代の女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	調理不要(レンジアップ)で、即座に食べられる簡便化	
商 品 特 徴	油揚げの代わりに、すりみ天を皮にした、海の町らしいちょっと贅沢いなりです。かつお節、昆布、干し椎茸(県産原木)、いりこ(蒲江産)で丁寧に汁をとり、たきあげ、酢飯をぎゅっと詰めています。	

商品写真




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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励(任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> 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)

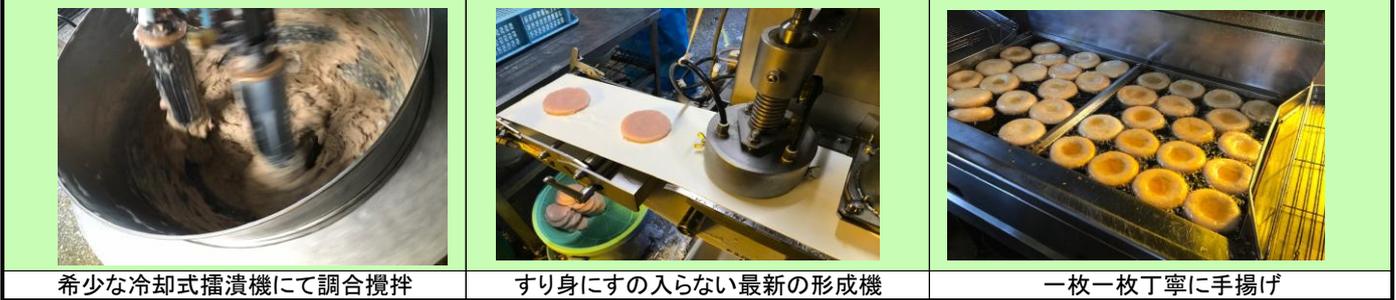
■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 早川商店		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	3人
代表者氏名	早川 弘文		写真
メッセージ	創業から70年、地場を中心に水揚げされた新鮮なエソを使った魚肉加工品の製造・卸を行っています。原料ですが冷凍品、混ぜ物など一切使わず魚のみで造っております。魚本来のうまみ・歯ごたえなどを味わってほしいです。		
ホームページ			
会社所在地	〒	876-2401	大分県佐伯市蒲江大字蒲江浦3546番地4
工場等所在地	〒	876-2401	大分県佐伯市蒲江大字蒲江浦3546番地4
担当者	早川弘文		E - m a i l h-hayakawa@saiki.tv
T E L	0972-42-0178		F A X 050-3730-7059

■ 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

原料の仕入れ(自社にて魚市場から仕入れ)→原料の下処理→原料の洗浄→冷却→見取り→ミンチ→攪拌擂潰機にて調合→形成→冷却→加熱(揚げ)→冷却→梱包→冷却→出荷

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)	大分県薬剤師会にて日持ち検査・細菌検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	仕入れから下処理、製造梱包まで管理。			
	従業員の管理	従業員の健康状態、衛生状態を作業前に確認。手洗い、作業帽子の衛生面での確認管理の実施。			
	施設設備の管理	直接原料や加工後接触する器具及び装置の終業後の清掃。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	早川弘文	連絡先	090-3734-2439
	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	原料産地証明等の保管。またPL保険に加入してもしもの際の対策をとっている。			

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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。