

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
9 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	とん辛子				
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	12月	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福岡県	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4595123220108		
内 容 量	130g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥556	税込(切捨) 税率 8% ¥600
1ケースあたり入数	12本	保 存 温 度 帯	常温		
発 注 リードタイム	4~5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	最小	1ケース	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 type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャ (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可 <input type="checkbox"/> ギフト対応可) <input type="checkbox"/> その他(右に記入)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 料理に一味ピリ辛の刺激を求める10代から20代の若者のみならず、味に変化は欲しい方たちに、ぴったりの商品です。 レストラン経営者の方からも注文を頂きました。
商 品 特 徴	①飲食店がテーブル、食卓に醤油、ソースと「とん辛子」を置いてお好みで使って頂いてください。 ②ご家庭では、食卓に是非1本置いてください。鍋に、カレーに、から揚げに、お好みでお使い頂けます。楽しい食卓の演出をお約束いたします。 厳選した唐辛子を使用し、着色料、保存料、化学調味料を使用せず酸味マイルドに仕上げた唐辛子万能調味料です。和洋中いろいろな料理をピリリと美味しく仕上げてくれます。液状なので使いやすくなっております。

商品写真



一括表示
(現物の写真を字が読めるように画像で貼付)

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 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 <input type="checkbox"/> アーモン
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	こだわり商店 信州屋		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	1
代表者氏名	木内 進		
メッセージ	<p>私取り扱い物品は、基本的に生活者の視点で選びます。健康・環境に優しい、自分で使ってみて、或るは、知人の感想を参考にしながら、私なりに、健康に良いもの、環境に優しいものを、選ぶようにしています。メーカー・製造責任者が、使う人の顔を浮かべて作っているか。商品を選ぶ視点として、メーカーの姿勢も重要な要素です。</p>		
ホームページ	https://sinsyuva.stores.jp/		
会社所在地	〒	812-0894	福岡市博多区諸岡4丁目34-24-1
工場等所在地	〒	810-0005	福岡市中央区清川2丁目16-7(製品製造者:コックソース(株))
担当者	木内 進		E-mail shinsyuva211101@gmail.com
TEL	090-1178-8472 or 092-775-9149		FAX 092-775-9149

■ 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

写真		
	写真	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)				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	工場内の整理整頓、清掃(毎回生産工程終了後実施) 器具類の清掃、洗浄(同上)			
	従業員の管理	製造室入室前テープによる埃取、製造用服、帽子、マスク、手袋等の着用。毎年健康診断受診、体調管理			
	施設設備の管理	製造と充填を別室化、エアコン、空気清浄機、強力換気扇、出入口に仕切り			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	コックソース(株)	連絡先	092-531-5561
	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			