

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022年
9月20日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	国産無添加ドライきのこミックス(えのき・しめじ・まいたけ)						
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	1年
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福岡県他 九州産野菜使用		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4582466510157			
内 容 量	15g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥400	税込(切捨) 税率	¥400
1ケースあたり入数	50袋		保 存 温 度 帯	常温 <input type="button" value="▼"/>			
発 注 リー ド 時 間	1週間程度(数量による)		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)	最大		最小	1CS	ケースサイズ(重量)		縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) × 重量(%)
					250.0	435.0	250.0 0.4
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 type="checkbox"/> 外食 <input 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 type="checkbox"/> その他小売 <input 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、40代女性。子育て世代。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	長期保存できるので、防災用にローリングストックしておけます。包丁、まな板も不要。ホワイトソースなどにあわせチャウダーにしたり、みそ汁にいれたり、トッピングなど、日常でも便利にサッと使えます。
商 品 特 徴	主に九州産のきのこ類(えのき、しめじ、まいたけ)をAD製法で乾燥。乾燥させることで、きのこのうまみや栄養が凝縮されています。マイタケでは、疲労回復効果があると言われるビタミンB1が生と比べると約3倍(文部科学省 食品成分データベースより)また、えのきだけに存在する脂肪酸に、内臓脂肪を減少させる働きがあり、えのきを干すとそれが増加するとNHK「あさイチ」で取り上げられ、話題になりました。

商品写真



名 称	乾燥きのこミックス
原材料名	えのき、しめじ、まいたけ
原料原産地名	九州産
内容量	15g
賞味期限	2023年2月23日
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けて 常温で保存してください
製造者	株式会社豊後大野クラスタ 大分県豊後大野市三重町宮野4845 0974-22-0772
販売者	株式会社こさじ 福岡県福岡市中央区天神2丁目 3番10号719号 092-400-1495
栄養成分表示 (100gあたり) エネルギー92kcal / 水分7.5g / たんぱく質3g / 脂質1.7g / 炭水化物19.5g / 灰分3g / 食塩相当量0g この表示値は、推定値です	
4 582466 510157	


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"/> かき、 <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、 <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"/> アーモンド (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)
備 考	

※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	株式会社こさじ		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	1名(実家工場10名)
代表者氏名	梶尾直子		
メッセージ	実家が業務用の野菜の食品加工会社をしています(ペースト、カット、ドライ、粉末、冷凍等)。そのリソースを活かし、母親の視点から、忙しい人が、食にかかる手間を省き、余力を生み出せるような商品の販売を開始しました。『手間抜き』をキーワードにした食品を開発しています。		
ホームページ	https://kosaji.myshopify.com/		
会社所在地	〒810-0001	福岡市中央区天神二丁目3番10号天神パインクレスト719号	
工場等所在地	〒879-7101	大分県豊後大野市三重町宮野4845	
担当者	梶尾直子	E-mail	hello@kosaji-inc.com
TEL	080-1726-3976	FAX	

■ 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

<p>洗浄→カット→ブランチング(ブランチングできない場合は次亜塩素水洗浄)→水切り→エアードライ乾燥→袋詰め→金属探知→梱包</p>



商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	一般細菌、黄色ブドウ球菌、大腸菌群			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程表を作業員全てが毎回確認する。			
	従業員の管理	定期的な健康診断と日々の朝礼にて安全、衛生、健康状態の確認			
	施設設備の管理	工場の設備・備品・機械の担当を決め、終業後チェック			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	後藤 龍一郎	連絡先	0974-22-0772
	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	各種帳簿をそろえ、緊急時にはその記録を遡って、原因や発生時期などを発見できる体制を整えております。			

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