

# 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	博多 ぶどう鶏餃子							
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通 年 ( 秋~春 )		賞味期限/消費期限	賞味期限	180日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	福岡県八女市		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4580540140368				
内 容 量	10個入り 120g		希望小売価格	税抜	¥680	税込(切捨) 税率 8%	¥734	
1ケースあたり入数	段ボール1箱 24パック		保 存 温 度 帯	▼ -18℃				
発注リードタイム	2日~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	一日最大 27ケース	最小	3合 3ケースから	ケースサイズ(重量)	縦(深) × 横(深) × 高さ(深)	重量(%)	
					41	36	15	4
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)   ECサイト   お取り寄せサイト						
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30代から50代の健康を意識している女性を中心に勧めたい。 免疫力や低カロリー、高タンパク質な食事を意識している方々						
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	アジアン水餃子→熱湯で5分湯がきパクチーを載せ、黒酢と醤油でアジアンな水餃子！ ぎょうざカルパッチョ→湯がいたぶどう鶏餃子で根菜や彩野菜にバルサミコ酢をかけてカルパッチョ風 スープぎょうざ→いつものやさしいスープに餃子を入れるだけ。ラー油をたらすと身体がポカポカ							
商 品 特 徴	<b>薬剤を全く使用しない安全で健康な鶏と新鮮野菜を福岡産小麦粉皮で包んだヘルシー餃子</b> ○ぶどう鶏は抗生剤などを全く使用せず旬の野菜と果物だけの飼料でぶどう畑で平飼している健康で安全な鶏 ○九州産にこだわり、脂質が少なく脂ギッシュでないので女性やヘルシー志向の方に勧め。化学調味料は不使用 ○旬の果物と野菜を食べてるので、フルーティな香りがするコクあるけどサッパリした味わいです。							



10個入り餃子



ぶどう鶏餃子

ECサイト向けセットも  
ございます



湯がいて水餃子風もお  
薦めです



焼いても煮てもおいしい餃子

具材の鶏ミンチも野菜も  
皮もぜんぶ福岡県産です



焼いても煮てもおいしい餃子



サラダぎょうざも  
人気メニューです

### ぶどう鶏餃子

《冷凍食品》

- 名称 ぎょうざ
- 原材料名 野菜(キャベツ(国産)、大豆、生姜、大蒜)、鶏肉(国産)、醤油、ごま油、食塩、香辛料、皮(小麦粉、食塩)/酸化アンブレン(一部は小麦、ごま、大豆、鶏肉を含む)
- 内容量 216g(12個)
- 賞味期限 約6ヵ月(記載)
- 保存方法 -18℃以下で保存してください
- 凍結前加熱の有無 加熱していません
- 加熱調理の必要性 加熱して頂上がってください
- 販売者 株式会社tonerico 福岡県福岡市南区大橋3-17-10  
お問合せ先 TEL: 092-406-8853
- 製造所 和山八 福岡県福岡市中央区4-19-15

※酸化アンブレンは製造過程で材料付着を防ぐために使用しています  
※賞味期限(2025年10月31日まで)  
熱量 177kcal、たんぱく質 7.9g、脂質 7.7g、炭水化物 26.8g、食塩相当量 1.3g

製造釜付着防止に酸化でんぷんを使用しています

ぶどう畑で平飼の希少な  
**幻の鶏 "ぶどう鶏"**

※特定7品目及び準ずるもの20品目  
鶏肉 小麦粉 ごま






キャベツも  
たっぷり入ってます

生産ロットはご相談させていただきます

### 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" 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"/> アーモンド
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 tonerico (とねりこ)		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	4名
代表者氏名	山田 さやか		
メッセージ	福岡の赤坂けやき通りで10年間"からだに優しい食事"の提供で好評をいただいていた"きらきらカフェとねりこ"を営んできましたが、現在は業態を変え九州産の食材を積極的に取り入れ健康を意識した"こだわりの商品"を開発しています。低カロリー/高たんぱく質で安心できる食品、免疫力を高める食もお手伝いしたいと思っています。仕事や家事に追われている方や家族みんなが少しでも健康に過ごせるよう願って開発していきたいと思ます。		
ホームページ	<a href="https://www.cafe-tonerico.com">https://www.cafe-tonerico.com</a>		
会社所在地	〒 815-0082	福岡市南区大楠3-14-10	
工場等所在地	〒 811-3217	(有) 山八 本社工場	福津市中央4-19-15 【生産を委託してます】
担当者	北川 泉	E-mail	<a href="mailto:i.kitagawa@tonerico.info">i.kitagawa@tonerico.info</a>
TEL	092-406-8863	FAX	092-401-6553

■ 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



商品作りには、"より安全によりこだわって"作るためHACCP認証を取得した工場生産委託製造工程を見つめなおし、40冊以上のファイルにまとめた書類に囲まれ悪戦苦闘すること1年。HACCPを継続することが何よりも重要だと思ひ、日々餃子造りに励んでいます。 製造委託先 (有) 山八

**素材のこだわり**

- 九州の自然豊かな八女で育った野菜と果物を飼料にし薬剤を投与しない「自然の恵みで育ったぶどう鶏」
- 福岡の東に位置する福津の海岸沿いの畑で育った潮騒のキャベツを中心に九州の野菜
- 福岡県産の4種の小麦粉をブレンドしたオリジナル餃子の皮

※すべて福岡県始め九州のまだ認知度は少ないけどスペシャルティな食材で作っています



より安全に  
よりこだわって



厳選した福岡の旬の食材で  
丁寧に手作りで作ってます



丁寧に成形して冷凍工程へ



金属感知器で安全を確認

地元福岡福津の自社農場の野菜と福岡県産小麦粉4種をブレンドしたもちもち感のある皮に丁寧に手作りしてお届けします

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有一具体的に	微生物検査 (一般生菌 大腸菌 大腸菌群 耐熱性菌 サルモネラ菌 黄色ブドウ球菌)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCP規定による手順励行		
	従業員の管理	毎月検便(サルモネラ菌、赤痢、O-157) 作業別手洗い 毛髪/塵埃除去機による除去 持込品禁止規定あり		
	施設設備の管理	HACCP規定による手順励行 チェック項目による日常点検(毎日) 洗剤による洗浄、アルコールによる殺菌(始業時、終了時)		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	窪田 浩之	連絡先 0940-35-8850
	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		