

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		野菜のうまみだし						
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	1年	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	椎茸(福岡県)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4958132007502				
内 容 量	30g(5g×6包)		希望小売価格	税抜	¥530	税込(切捨) 税率 8%	¥572	
1ケースあたり入数	30		保存温度帯	常温 ▼				
発注リードタイム	6営業日		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)	最大	10ケース/日	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)	
					29.0	35.0	15.0	1.7
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)	20代～50代 主婦
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	味は加えていませんので、和食洋食どちらでも使用でき、お好みで調整できます。 カレーやシチュー、パスタ、みそ汁、野菜スープ等や、だしをとった後にティーパックを破り中身をハンバーグのたねやドレッシングなどにも使えます。	
商品特徴	通常破棄する椎茸の軸や石づきを加工し製造しています。 その他の野菜も皮や芯も丸ごと使用していますので、野菜本来の味、香りを楽しめます。 食塩や調味料を加えていませんので、離乳食や介護食などにも使用できます。	

商品写真



名 称	野菜だし	栄養成分表示(1袋 5gあたり)
原材料名	椎茸粉末(福岡県産)、キャベツ粉末、玉葱粉末、人参粉末、大根粉末、ゴボウ粉末	エネルギー 17.5kcal たんぱく質 1.9g 脂質 0.0g 炭水化物 4.0g 食塩相当量 0.0g
内 容 量	30g(5g×6袋)	(この表示値は目安です。)
賞味期限	2023.06.16	【お願い】 開封後は必ずチャックを開め、冷暗所で保存してください。
保存方法	直射日光、高温多湿の場所を避け、常温保存してください。	
加 工 者	宝山九州株式会社 福岡県春日市春日 3-75 Tel:092-585-3455	乾燥剤封入

(原料はすべて国内産野菜を使用)
※本品加工工場では、卵、乳成分、小麦、そば、えび、かに、さば、を含む製品を加工しています。

4 958132 007502

アレルギー表示(特定原材料)

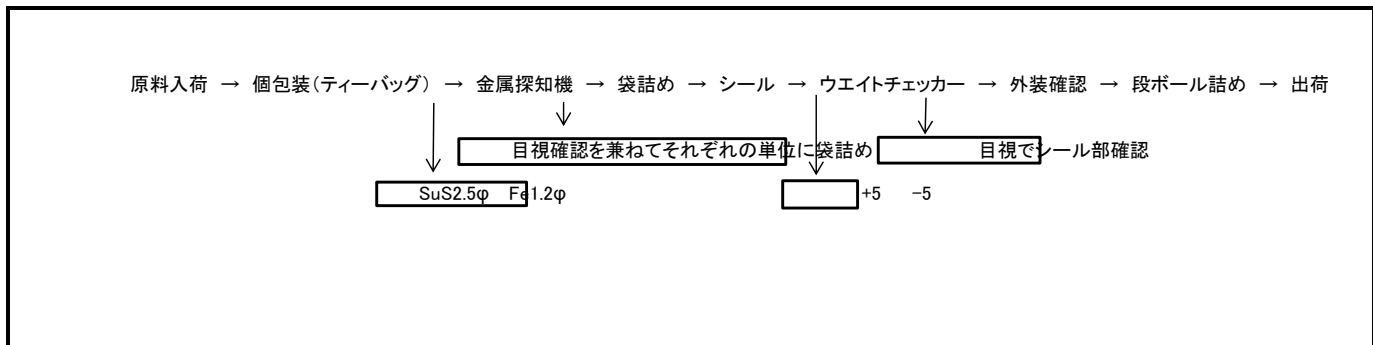
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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"/> バナナ、 <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"/> ワリんご、 <input type="checkbox"/> ロゼラチン、 <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	宝山九州株式会社		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	8名
代表者氏名	田中 純弘		写真
メッセージ	素材や製法へのこだわりを持って、質の高い美味しさを商品化しています。 様々な商品を通して、毎日の食生活に笑顔と健康をお届けできる様、安全安心を追求していきます。		
ホームページ			
会社所在地	〒 816-0814	福岡県春日市春日3丁目75番	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	定松 正恭	E-mail	m.sadamatsu@clear.ocn.ne.jp
TEL	092-585-3455	FAX	092-585-4970

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	品質管理担当者の目視と金属探知機			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料入荷、製造、出荷まで記録し管理しています。			
	従業員の管理	健康状態を毎日チェックし記録。工場内に入る際は作業着、帽子、マスクを着用し、粘着ローラー、エアーでゴミを取り除き入場します。			
	施設設備の管理	毎日終業後は清掃し記録。防虫対策、備品の点検を作業前に行い異物混入を防止しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	定松 正恭	連絡先	092-585-3455
	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	原料入荷日、製造日、賞味期限、出荷日等を記録をつけ管理しています。PL保険加入済。			

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。