

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022年
9月22日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

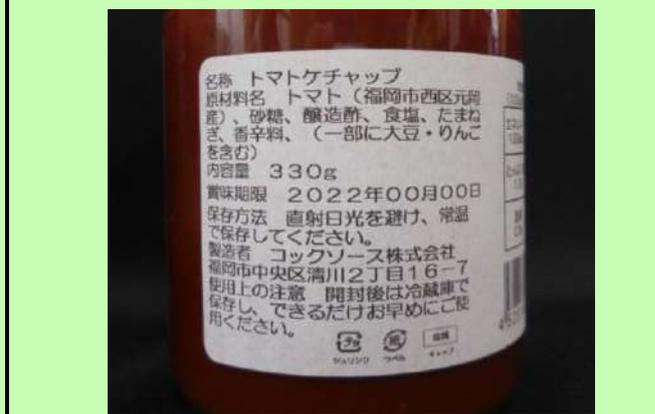
商品特性と取引条件

商 品 名	元岡とまとケチャップ						
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)	トマト(福岡市西区元岡産)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4528169050118				
内 容 量	330g	希望小売価格	税抜	¥750	税込(切捨) 税率 8%	¥810	
1ケースあたり入数	15本	保存温度帯	常温	▼			
発注リードタイム	ご発注より2~3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 5(要お打合せ)	最小 混載2	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)		
				360.0	210.0	200.0	8.0
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)	20~60代の主夫・主婦の方 福岡市西区元岡近辺の方 地産地消、シンプルな原材料の商品に関心のある方 うま味調味料や着色料などの食品添加物は不使用です。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご家庭にて、オムレツやスクランブルエッグなどの卵料理によく合います。ピザトーストにもおすすめです。	
商品特徴	福岡市西区元岡産の礫耕栽培トマトを100%使用しておいしいトマトケチャップを作りました。礫耕栽培で育てられたトマトなので、土ではなく礫(軽石)を使って育てられています。それにより低農薬で栽培でき、果肉の締まったおいしいトマトになります。毎年4~6月ごろに自社内で加工し、製造まで一貫して行っています。	

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。

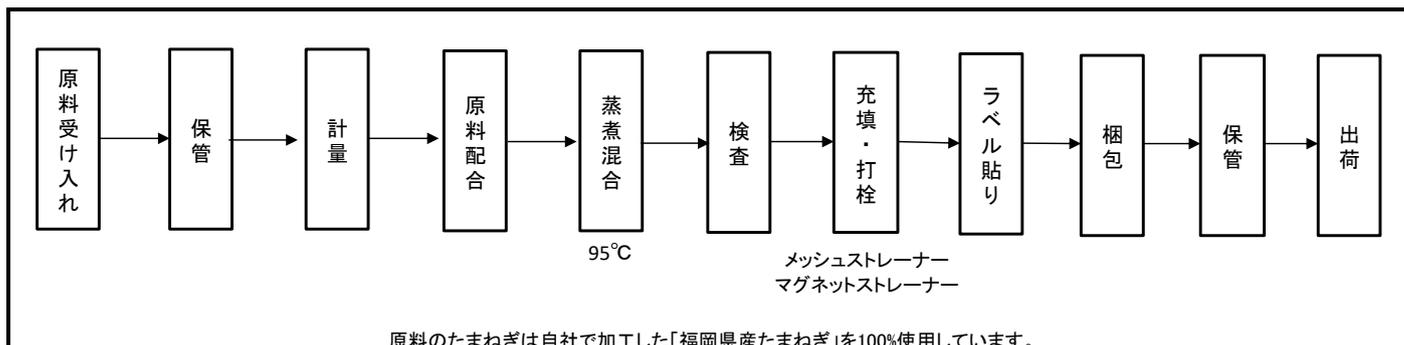
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> 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"/> 回りにご、 <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ゲンを扱っている場合はその旨を記入) 同一製造ラインで小麦、大豆、ごま、豚肉、もも、オレンジ、ゼラチンを含む 商品を製造 コンタミ無いよう製造毎洗浄しております

※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	コックソース株式会社		
年間売上高	非公開	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	10名
代表者氏名	今村隆虎		
メッセージ	昭和2年(1927年)、福岡の地で創業した小さなソースメーカーです。創業以来ソースづくり一筋の道を歩んで参りました。現在では健康志向・地産地消などのニーズに対応し、福岡の野菜・果実を使った産地限定のソース類をはじめ、ケチャップ・ドレッシング・各種専用たれ・唐辛子調味料・シロップなど、幅広い分野の調味料の製造と開発に取り組んでおります。		
ホームページ	https://member.fukunet.or.jp/COOK/		
会社所在地	〒 810-0005	福岡県福岡市中央区清川2-16-7	
工場等所在地	〒 810-0005	福岡県福岡市中央区清川2-16-7	
担当者	今村陽次郎	E-mail	y.imamura@cooksauce.co.jp
TEL	092-531-5561	FAX	092-531-5562

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	<ul style="list-style-type: none"> ・製造毎にBx、pH、粘度などの数値の測定・記録 ・製造毎に官能検査(製造担当者と上司の二重でチェック) 			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	<ul style="list-style-type: none"> ・「HACCPの考え方に基づいた管理」をしております。 ・「HACCPの認証取得」はしておりません。 			
	従業員の管理	体調・身だしなみチェックの実施と記録あり。			
	施設設備の管理	定期的な清掃の実施と記録あり。			
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)今村	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	<ul style="list-style-type: none"> ・PL保険加入あり ・トラブル発生時のマニュアル策定済み 			