

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	冷凍茶碗蒸しの素 2袋入り						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	年中 ()	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	120日	消費期限	150日	
主原料産地 (漁獲場所等)	鹿児島	JANコード (13桁もしくは8桁)	4570001450013				
内 容 量	230g×2袋	希望小売価格	税抜	¥700	税込(切捨) 税率 8%	¥756	
1ケースあたり入数		保存温度帯	冷凍	▼			
発注リードタイム	9日	販売エリアの制限	●無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノ日 など単位も記載)	最大 100@4ケース	最小 10@1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)		
				18.2	10.5	7.4	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 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 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)	40～50代の主婦層
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	様々な具材を入れた、新感覚の茶碗蒸しを楽しめます。①クリームチーズ、ナチュラルチーズ②なめこ、あおさのり など様々なレシピ集付き。	
商品特徴	具材が一切入っておらず、お客様自身で具材を入れて蒸してもらう商品です。卵と出汁にこだわり、当社の茶碗蒸し専門店にて提供する味をそのままに冷凍しました。1つの食べ方だけでなく、当社が考案した様々な茶碗蒸しレシピを基に色々な茶碗蒸しをお楽しみいただけます。	

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 checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" 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"/> 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)

※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 仁		
年間売上高	10,000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員7人 パート2人
代表者氏名	今山 広治		写真
メッセージ	当社は寿司屋を発祥とし、茶碗蒸し専門店『稲穂』を展開しております。『実るほど頭を垂れる稲穂かな』という有名なことわざがあるように店名に『成長』と『謙虚さ』の想いを込めております。謙虚な姿勢から出てくる『心遣い』や『情熱』を持って、料理と向き合い、お客様をおもてなすことを第一に考えております。		
ホームページ	https://inaho-k.net		
会社所在地	〒 860-0806		
工場等所在地	〒 862-0926	熊本県熊本市中央区保田窪1-6-15	
担当者	永田 隼二	E - m a i l	contact@inaho-k.net
T E L	096-387-0305	F A X	

■ 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	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	◎無 ○有→具体的に				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPIに基づいた生産・製造・工程管理			
	従業員の管理	髪の毛落下のネットを被り、ゴム手袋を着用			
	施設設備の管理	惣菜製造業規範に基づき、管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	永田 隼二	連絡先	9063044275
	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			