

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年
5月29日

食料品ネットワー
FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名		ワインにあうアテセット～贅沢な喜び～						
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	6か月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	国産・欧米諸国他		JANコード (13桁もしくは8桁)	4571511290137				
内容量	9種類各1個		希望小売価格	税抜	¥11,000	税込(切捨) 税率 8%	¥11,880	
1ケースあたり入数	6		保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	2～10日(数量による)		販売エリアの制限	無				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	◎ 応相談	最小	◎ 応相談	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					38.0	48.0	20.0	6.0
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 03衛 第1000858号 食品の冷凍または冷蔵業 03衛 第1000857号 菓子製造業 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	売先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input 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 type="checkbox"/> その他(右に記入→) () <input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能
	お客様 (性別・年齢層など)	ファミリー層(30代～60代)、ワインやお酒を楽しむ方々、女子会 業務用卸(酒店・量販店・飲食店・)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷蔵で解凍後、お召し上がりください。 大切な方へのギフト、特別な日のお楽しみにご利用ください。	
商品特徴	ワインをより美味しくするデリを詰め合わせた宝石箱のようなセットです。 レストランでお楽しみいただけるメニューを急速冷凍機にて急冷凍しました。泡・白・赤それぞれに合う デリをチョイスしました。おもてなしの他、ご自身のご褒美として、毎日の晩酌にあわせて少しずつ 。様々なシーンでお楽しみいただけます。	

商品写真




（貼付）

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 checked="" type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> いちか、 <input checked="" type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input checked="" type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input checked="" type="checkbox"/> 牛肉、 <input checked="" type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input checked="" type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input checked="" type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input checked="" type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input checked="" 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	slowly“kitchen”		
年間売上高	40,000千円	従業員数(社員〇名、パート)	社員1名・パート8名
代表者氏名	古澤 和代(フルサワ カズヨ)		
メッセージ	2015年に飲食店創業。「心と体に栄養を」「身体の中から美しく」をコンセプトにレストラン事業・ケータリング事業・テイクアウト事業を展開してきました。 2022年2月、アフターコロナへ向け、急速冷凍機を導入。ネット販売事業とテイクアウト事業を強化し、素材にこだわったキッシュや惣菜、スイーツの美味しさを損なわず全国発送を行っています。		
ホームページ	https://www.slowly-kitchen.com/		
会社所在地	〒 830-0045	福岡県久留米市大手町3-4 大手ビル1階	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	古澤 和代(フルサワ カズヨ)	E-mail	info@slowly-kitchen.com
TEL	0942-27-6247	FAX	なし

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

- パテドカンパーニュトリエツとベーコンに使用する豚肉は宮崎産きなこ豚を使用 ⇒旨味が強く柔らかい肉質なので、旨味の余韻が残る仕上がりになっています。
- パテドカンパーニュトリエツとベーコンの加熱は低温でじっくり加熱 ⇒しっとり、ジューシーな味わいになります。
- 和牛ほほ肉の赤ワイン煮込みは3日間かけて煮込む ⇒じっくり時間をかけて煮込むことでほろほろに柔らかい仕上がりになるとともに和牛の旨味がソースに溶け込みます。
- 鯛のレモンマリネにはフレッシュな国産鯛を使用 ⇒新鮮な国産鯛をレモンでマリネすることで臭みを感じない、白や泡のワインに合うデリになります。
- 人参のラペには中村農園の人参を採用 ⇒人参独特の臭みがなく甘み強い久留米市の中村農園の人参。泥付きの新鮮な人参を使用することでお客様からご年配の方まで好まれるデリとなります。
- 人参のラペは手作業で削ります。⇒人参をひとつひとつチーズ削り器で削ってマリネします。そうすることでマリネ液に味が染み込み、味がなじみやすくなります。
- 急速冷凍機を使用し、一定期間保管後出荷 ⇒急速冷凍機を使用することで解凍したときに風味や食感を損なわず美味しい状態でお届けすることが可能となります。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	有	異物混入及び規定仕上がり状態を目視で確認。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	・高品質な商品を製造可能な人材育成 ・正しい工程で効率よく製造できるよう手順のマニュアル化 ・原材料の受け入れ時の検査 ・完成品の基準を満たしているか確認		
	従業員の管理	・出勤時体温測定 ・加工服着用後にテープローラーにて付着物の除去 ・爪確認、手洗い、作業前後のアルコール消毒の実施とリーダーによる確認		
	施設設備の管理	・器具の衛生管理 まな板と包丁は用途別を使用 ・電解次亜水生成装置を設置。除菌を徹底している ・異物混入の防止するために破損した器具を使用しない		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	荒木 秀男	連絡先 0942-27-6247
	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		