

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 15 日



第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	九つの恵みのクリーミーキッシュ 14cm							
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)	国産他		JANコード (13桁もしくは8桁)					
内容量	約300g		希望小売価格	税抜	¥2,800	税込(切捨) 税率 8%	¥3,024	
1ケースあたり入数	8		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)	
					35.0	35.0	15.0	3.8
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 checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ()
	お客様 (性別・年齢層など)	ファミリー層(20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、オーブントースターで10分ほど温めて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	九州の恵みをぎゅっと閉じ込めたキッシュです。手作りのパイ生地、他にはないクリーミーなアパレイユの組み合わせは、アトを引く美味しさです。 素材にこだわり、極力添加物を使用しないので、安心してお召し上がりいただけます。 白ワインやスパークリングワインと合わせていただくと美味しさが引き立ちます。	

商品写真



自由な発想と新鮮な野菜
月替わり旬を愉しむキッシュ

ある春の日は“そら豆ベーコン”のキッシュをご用意。
鹿児島産そら豆にベーコンに加えて
福岡県のアスパラ菜の花、ズッキーニなど
固定概念にとらわれずに美味しい組み合わせを見つけ出し
季節感をしっかりと表現しています。

商品名:月替わり 旬を愉しむキッシュ
原材料:旬野菜(九州産)・玉ねぎ(国産)・卵(福岡県)
・生クリーム(九州)・チーズ(北海道)・牛乳(九州)
・小麦粉(福岡県)・バター(北海道)
サイズ:内容量:直径18cm
保存方法:冷凍 消費期限:1ヵ月
配送方法:冷凍便

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 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 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 checked="" type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input checked="" 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 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 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ゲン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

- パイ生地の小麦粉は福岡県産の石臼挽粉を使用
⇒風味豊かでザクザクした食感のパイ生地となります。
- パイ生地の油脂分はバター100%を使用
⇒体に安心安全で味わいのあるパイ生地になります。
- アパレイユには九州産生クリームと北海道産クリームチーズをオリジナル配合
⇒他では味わえないクリーミーでコクのあるキッシュとなります。
- 生クリームは九州産生クリームを使用
⇒重すぎずキレのある味わいとなります。
- ガルニチュールは地元の旬の国産食材を使用
⇒旬の野菜を一番美味しい時期に加熱急速冷凍保存することで栄養価値も高く、価格も抑えることができる。

写真



■ 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 ・加工服用着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に使用 ・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			