

# FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



第3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	博多あごだし 冷やし中華 1人前							
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	90日	消費期限			
主原料産地 (漁獲場所等)	日本他	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4560325589230					
内 容 量	140g(麺90g、タレ50g)	希望小売価格	税抜	オープン(450)	税込(切捨) 税率 8%	#VALUE!		
1ケースあたり入数	24	保存温度帯	常温					
発注リードタイム	九州～関西 2～3日 中部、関東、東北 3～4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 50ケース 最小 1ケースから	ケースサイズ(重量)	縦(°)	×	横(°)	×	高さ(°)	重量(°)
			285.0		585.0		280.0	4.9
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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" 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→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	【夏季限定商品】
商 品 特 徴	あごだしを使い、博多仕様の冷やし中華に仕上げました。 国産純玄米酢のやさしい酸味と焼きあごだし特有のコクが旨いタレが特徴です。 ツルツルのどごしの熟成半生麺使用。
お 客 様 (性別・年齢層など)	料理の献立を考える主婦層や単身者、ラーメン好きの方など

## 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"/> かき、 <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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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 checked="" type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン (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)
備 考	

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社キョトク		
年間売上高	8,000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和5年度 正社員 4名
代表者氏名	渡辺清久		
メッセージ	“半径2kmの美味しいものを世界へ”をキーワードに博多の名店の味、名物・特産品など地域に根付いた「おいしいもの」、「まだ、知られていない逸品」を博多から皆様のもとをお届けいたします。		
ホームページ	<a href="https://kiyotoku.co.jp/">https://kiyotoku.co.jp/</a>		
会社所在地	〒812-0882	福岡市博多区麦野4丁目25-24	
工場等所在地	〒859-2212	(株)小林甚製麺 長崎県島原市西有家町須川388	
担当者	小玉直人	E-mail	<a href="mailto:naotokodama@kiyotoku.co.jp">naotokodama@kiyotoku.co.jp</a>
TEL	092-533-5377	FAX	092-533-5378

■ 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

<p>類製造工程表</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 小麦粉受入れ ↓</li> <li>2 小麦粉保管 ↓</li> <li>3 投入 ↓</li> <li>4 計量 ↓</li> <li>5 混合・溶解 ↓</li> <li>6 ミキシング ↓</li> <li>7 解砕 ↓</li> <li>8 混合 ↓</li> <li>9 巻取り ↓</li> <li>10 熟成 ↓</li> <li>11 圧延 ↓</li> <li>12 切り出し廃棄 ↓</li> <li>13 計量 ↓</li> <li>14 乾燥・蒸し ↓</li> <li>15 置抜き廃棄 ↓</li> <li>16 含湿探知機 ↓</li> <li>17 ピロ包装・日付印字(内箱) ↓</li> <li>18 計量 ↓</li> <li>19 検量(目視) ↓</li> <li>20 内箱詰め ↓</li> <li>21 帯紙日付印字 ↓</li> <li>22 バック詰め ↓</li> <li>23 検品(目視) ↓</li> <li>24 外箱詰め ↓</li> <li>25 外箱日付印字 ↓</li> <li>26 製品保管 ↓</li> <li>27 出荷 ↓</li> </ul>	<p>スープ製造工程表</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 原料計量 ↓</li> <li>2 加熱・計量 ↓</li> <li>3 冷却 ↓</li> <li>4 工程検査(塩分、Brix、pH、官能) ↓</li> <li>5 タンク移送 ↓</li> <li>6 異物除去 ↓</li> <li>7 小袋充填 ↓</li> <li>8 ウェイトチェッカー ↓</li> <li>製品検査(塩分、Brix、pH、一般生菌数、大腸菌数) ↓</li> <li>10 中袋つめ ↓</li> <li>11 段ボール詰め ↓</li> </ul>	
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)	食品微生物検査(株式会社エムビックらいふ環境分析センター)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	外部委託工場にてチェック・管理			
	従業員の管理	外部委託工場にてチェック・管理			
	施設設備の管理	外部委託工場にてチェック・管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	商品管理部	連絡先	092-533-5377
	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	商品入荷後、定期的に商品の目視、味見を行い品質確認を行っております。また、生産物賠償保険に加入してもしもの対策をとっています。			