

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年
8月28日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名		料理にぽんつ。と手摘み海苔					
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	製造日より6ヶ月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	大分県産		JANコード (13桁もしくは8桁)	4580027250221			
内 容 量	10g		希望小売価格	税抜	¥550	税込(切捨) 税率 8%	¥594
1ケースあたり入数	36個		保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	1週間		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	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)	
					30.0 × 40.0 × 30.0	0.9	
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 checked="" 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	<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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	産直市場・道の駅 20代後半の子育て世代の女性～70代のシニア層
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	日々の食卓で、より手軽に使える海苔として。 お吸い物やみそ汁、ラーメンやうどんに入れるだけ。サラダやパスタやお好み焼きにかけるだけ。 手軽に海苔の栄養素と磯の香りをお楽しみいただけます。
商品特徴	安心安全の大分県産。歯ごたえのある3番摘みの海苔をあえて使用。寒風がきつい厳しい環境で育つことから独特の歯ごたえがある食感の海苔。原藻を冷凍せずに生のまま加工するため、より磯の香りが楽しめる商品となっている。また、板海苔と違い原藻を刻む工程がないため、栄養が流れることなく摂取できる。汁物や炒め物などに入れるだけで気軽に海苔の栄養素を摂ることが出来、便利。

写真

いつものお料理がグッと風味豊かに♪

賞味期限
23.11.4

4 580027 250221

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 checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input checked="" type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励(任意表示)	<input checked="" type="checkbox"/> あわび、 <input checked="" type="checkbox"/> いか、 <input checked="" type="checkbox"/> くらげ、 <input checked="" type="checkbox"/> オレシジ、 <input checked="" type="checkbox"/> カシューナッツ <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input checked="" type="checkbox"/> パナナ、 <input checked="" type="checkbox"/> 豚肉 <input checked="" type="checkbox"/> まつたけ、 <input checked="" type="checkbox"/> もも、 <input checked="" type="checkbox"/> やまいも、 <input checked="" type="checkbox"/> りんご、 <input checked="" type="checkbox"/> ゼラチン
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) 主原料の乾海苔はえび・かにの生息する海域で採取しています。

※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		株式会社アジアン・マーケット			
年 間 売 上 高		2,500万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		3名
代 表 者 氏 名		安武一征			
メ ッ セ ー ジ		<p>私たちアジアン・マーケットはコハルライトのメーカーです。それは様々なモノづくりの積み重ねと関わったヒトとコトから誕生したアイテム。コハルライトを通して出会ったのは、日本の約85%を占める私達と同じ小規模事業者。情熱の塊です。私たちはメーカーであり続け、私たちと同じメーカーと一緒に歩いていきたいと思ひます。</p>			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.asianmarket.co.jp/			
会 社 所 在 地	〒	810-0011	福岡県福岡市中央区高砂1-20-18ヒエダデザインビル5F		
工 場 等 所 在 地	〒	819-1117	糸島市前原西1-7-20		
担 当 者		室井友希	E - m a i l	y.muroi@asianmarket.co.jp	
T E L		092-524-8584	F A X	092-524-8599	

■ 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

生海苔運搬	洗浄	脱水	手でほぐす	乾燥	焼き	パッキング	出荷
冷凍を挟まず生のまま加工			海苔の葉っぱの形が出るように、一枚一枚広げると手にほぐすのが美味しさの秘訣				
写 真							
							
大分県産宇佐市の漁師から海苔を仕入れ		海苔をあえて手でフワフワにほぐす		乾燥機へ			

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造記録表の作成			
	従業員の管理	帽子・白衣着用			
	施設設備の管理	異物除去機械			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	波多江千夏	連絡先	092-321-2700
	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			