

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	木酢とりんご酢ピクルスの素				
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 以 前 360 日	消 費 期 限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福 岡 県 筑 前 町	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4582589861037		
内 容 量	360ml	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,280	税込(切捨) 税率 8% ¥1,382
1ケースあたり入数	12本	保 存 温 度 帯	常温		
発 注 リードタイム	7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	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
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 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 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) お土産売り場など
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	季節の野菜をスティックにして漬けるだけ。濃厚な味の本格ピクルスが簡単につくれます。 チキン南蛮やカルパッチョなど料理に使ってもおいしい！ 米酢ではなく、木酢果汁の優しい酸味なので、酸っぱいのが苦手な方でも食べやすいです。
商 品 特 徴	福岡県筑前町夜須高原で無農薬で栽培。11月以降に収穫した黄色い木酢から作る、添加物不使用で手軽に使えるピクルスの素。筑前町の特産品として名前が知られるよう頑張っています！



与具



(現物の写真) (画像で貼付)

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。

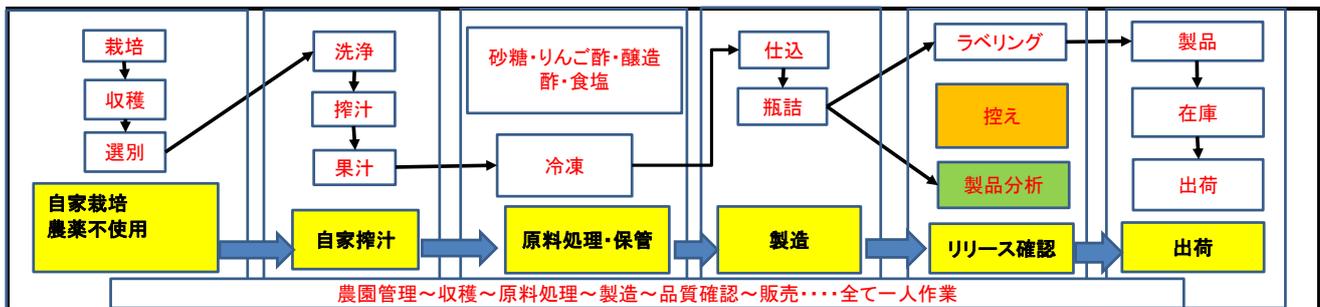
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励(任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いちか、 <input type="checkbox"/> 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"/> ハナ、 <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"/> セウチン
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) 同一ラインでしようゆ(小麦)、りんご酢酢を原料とした製品を製造していますが、ライン及び器具は毎回分解洗浄を行っておりコンタミはありません。

※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	〒 838-0202	福岡県朝倉郡筑前町三箇山1013	
担当者	室井友希	E-mail	y_muroi@asianmarket.co.jp
TEL	092-524-8584	FAX	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



写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	自社検査: 製造毎 (BRIX設定、pHデータ収集、官能検査実施)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	青果: 肥培管理実施 加工品: HACCP(重要管理点)を設定し製造管理、製造記録を実施。		品質責任者 (鈴木 研治) 日本食品分析センター HACCP専門講習済み 日本缶詰協会 JAS品質管理担当者講習済み JAS協会 有機農産物生産工程格付課程講習済み JAS協会 果実飲料等品質管理担当者講習済み JAS協会 SO9001 (2001) 内部監査員講習済み 日本能率協会 FSSC22000 内部監査員講習済み 危害分析に基づく重要管理点管理実施中。	
	従業員の管理	ISO22000前提条件プログラムISO/TS22002-1の内容に順じ実施 (入室管理、健康管理を実施中)			
	施設設備の管理	ISO22000前提条件プログラムISO/TS22002-1の内容に順じ実施 (温度計の校正、防虫モニタリング等実施中)			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	鈴木 研治	連絡先	080-5400-4018
	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	賠償責任(PL)保険/事業活動総合保険 加入済み			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.food-communication-project.jp/>をご覧ください。