

FCP展示会・商談会シート

記入日

R4 年
4 月 12 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	焼肉のタレ 王道の甘口(やきにくのたれ おうどうのあまくち)						
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	18か月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	しょうゆ(国内製造)	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4573481300533				
内 容 量	100ml	希望小売価格	税抜	¥370	税込(切捨) 税率 8%	¥399	
1ケースあたり入数	42本(混載可)	保 存 温 度 帯	常温				
発注リードタイム	2ケースの場合7日3ケース以上の場合14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 要相談 最小 2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)	
			27.0	33.0	14.5	11.4	
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→) JAS認定工場 ※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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	共働きで忙しいため、家族のために簡単で美味しい料理をしたい主婦中心。 アウトドア好きで、こだわりの調味料を使い充実した趣味の時間を楽しみたい男性。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	焼肉やバーベキューにはもちろん、野菜炒めやハンバーグにかけるだけで、絶品料理に仕上がります。内容量が100mlなので新鮮なうちに使い切ることができ、キャンプなど持ち運びにも便利なサイズです。蒸し野菜や、目玉焼きなどの卵料理にも相性抜群です。
商 品 特 徴	明治23年創業の醤油屋が1本1本心を込めて手作りする、こだわりの焼肉のタレです。独特のコクと旨味、甘味が特徴で、人気急上昇中の商品です。甘口なので、お客様も美味しくお召し上がりいただけます。肉に絡みやすいよう、とろみのあるタレに仕上げています。

商品写真



名 称 しょうゆ加工品
 原材料名 しょうゆ(大豆・小麦を含む国内製造)、砂糖、食塩、醸造調味料、かつお節、昆布、かつおエキス(さばを含む)、乾椎茸、食塩、にんにく、ごま、ごま油/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(甘草、ステビア)、サッカリンNa、増粘剤(キサンタン)、保存料(パラオキシ安息香酸)

内 容 量 100ml

賞味期限

保存方法 直射日光を避け常温で保存してください。

製 造 者 刀根醤油醸造元
 代表者: 刀根哲也
 北九州市八幡西区幸神1丁目9-5

栄養成分表示
(大さじ1杯(15ml)当たり)

熱 量 37kcal	炭水化物 8.1g
たんぱく質 0.9g	食塩相当量 1.5g
脂 質 0.1g	

この表示値は、目安です。


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 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 checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input checked="" 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 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)

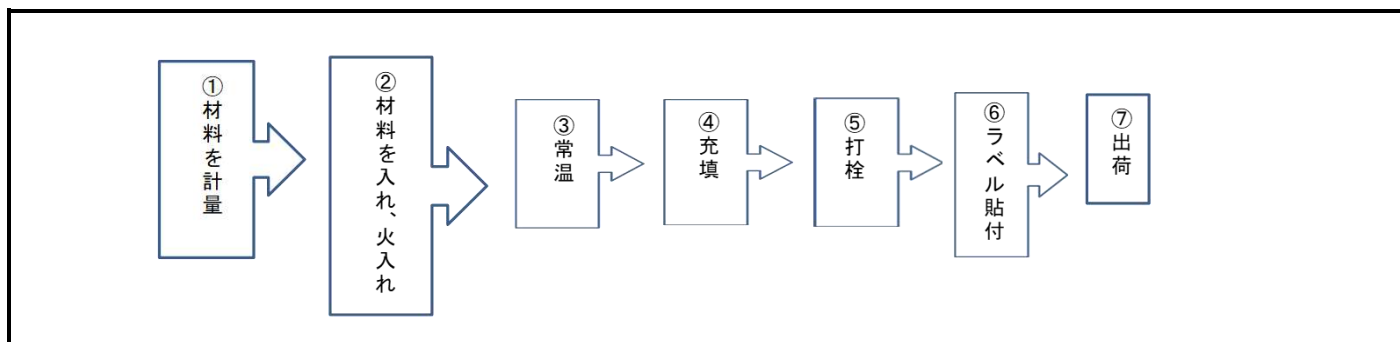
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	ミツワ醤油 刀根醤油醸造元(みつわしょうゆ とねしょうゆじょうぞうもと)		
年間売上高	令和2年度 1200万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和2年度 専従者3名
代表者氏名	刀根 哲也(とねてつや)		
メッセージ	<p>明治23年に創業して以来、お客様に美味しい醤油をご提供できるよう、安心安全で厳選した原材料を使用して毎日醤油を製造。地元の方に代々愛される九州醤油の他にも、様々なお客様のニーズに応えるべく、原材料にこだわって製造した福岡県産丸大豆醤油や簡単便利に調理できるたれなど開発・販売。長年愛されている伝統の味を守りつつ、「健康は笑顔溢れる食事から」という言葉を胸に、今後も醤油作りに励んで参ります。</p>		
ホームページ	https://www.mitsuwashoyu.com/		
会社所在地	〒 806-0055	北九州市八幡西区幸神1丁目9-5	
工場等所在地	〒 同上	同上	
担当者	刀根裕樹(とねひろき)	E-mail	info@mitsuwashoyu.com
TEL	093-621-0857	FAX	093-621-0863

■ 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



■ 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)	福岡県醤油検査所で検査済み		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPにより、食品の原材料の受け入れ・製造・出荷まで徹底した管理を行っています。製造工程では、担当者が責任をもって異物混入防止・衛生管理を徹底して行っています。		
	従業員の管理	HACCPにのっとり毎日健康管理の実施及び手洗い、また月1回の検便を行っています。また、従業員に対する衛生管理指導を適宜行っています。		
	施設設備の管理	器具の使用前後の消毒・点検を行っています。施設の定期的な洗浄・消毒を行い、防虫・防鼠対策を施し異物混入防止に努めています。公益財団法人日本食品衛生協会より2020年に優良施設として表彰されました。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	刀根哲也(とねてつや)	連絡先 093-621-0857
	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保険に加入済み		