

FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	福岡ふくよか納豆						
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	D+12	消 費 期 限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福 岡 県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4979509500624			
内 容 量	40gx3		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥160	税 込 (切 捨) 税 率	¥160
1 ケースあたり入数	20		保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼			
発 注 リードタイム	ご 相 談		販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有→			
取 入 ・ 販 小 ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最 大		最 小	2	ケースサイズ(重量)		縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) × 重量(※)
					51.0	21.0	20.0 4.0
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→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 暮らしに少し余裕がある方、健康に気を付けている方。現在、百貨店、、生協、品揃えにこだわりのある高品質スーパーなどで取り扱っていただいています。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	毎日の食卓に。
商 品 特 徴	使用しているのは、福岡県産の小粒大豆「フクユタカ」。一粒一粒のお豆が、旨味と甘味のしっかりしたお味です。九州産の特徴の甘めたれは、大豆本来の味を引き立てます。匂いが控えめなため、納豆が苦手な方にもおすすめです。現在、地元の学校給食でも使用中。

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 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 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"/> 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"/> セラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド (当商品以外にアレルギー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	株式会社芳野商店		
年間売上高	15,000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員13名、アルバイト5名
代表者氏名	芳野 信		写真
メッセージ	1931年創業です。規模は小さいですが、地域に根ざして堅実な経営を行っています。 当社の方針は、出来るだけ地元福岡や九州産の原料を使用し、大手とは価格競争にならないような特徴のある商品作りを目指し、おいしくて安全安心な商品を提供出来るよう努めています。		
ホームページ	http://yoshinosho-shoten.com/		
会社所在地	〒 805-0038	福岡県北九州市八幡東区大平町1-28	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	芳野 信	E - m a i l	yoshino-shoten@snw.ocn.ne.jp
T E L	093-651-2416	F A X	093-651-9802

■ 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

原料受け入れ→原料保管→原料洗浄・浸漬→炊き上げ→計量・盛り込み→金属探知機→発酵→帯掛け→熟成→箱詰め→出荷 当社は福岡県で唯一の納豆メーカーで、原料は福岡県産フクユタカの上級大豆に限定して使用。 契約栽培で使用量を確保。 福岡県でも関東や東北に負けない納豆が出来ることを皆さんに知ってもらいたい。
(納豆製造動画) <https://youtu.be/j8SNOCeaDps>

写真		
写真	写真	写真
圧力釜	金属探知機	発酵ムロ

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ○ 有→具体的に	従業員による官能検査、及び適宜に細菌検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの考え方のもとづく管理			
	従業員の管理	健康診断、検便			
	施設設備の管理	衛生管理会社による定期的防虫・防鼠・消毒			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	芳野信	連絡先	090-8624-1118
	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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。