

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	糸島カキ味噌ピリ辛ニンニク味								
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か月	消費期限	製造日より6か月		
主原料産地 (漁獲場所等)	福岡県糸島市			JANコード (13桁もしくは8桁)	4580369139376				
内 容 量	110g			希望小売価格	税抜	¥740	税込(切捨) 税率 8%	¥799	
1ケースあたり入数	84本(※24本も可)			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 ○有一				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	5ケース(要相談)	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(%)
						42.0	30.0	15.0	9.5
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 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 type="checkbox"/> その他(右に記入→) おみやげ売り場、結婚式の引き出物など。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢など) ガツンと来るニンニク味が男性に人気。価格帯的には若干アッパー層より。自分へのご褒美や手土産などにも人気です。
商品特徴	まずはホカホカご飯に！おにぎりの具、野菜スティックにつけるなどの簡単アレンジや、牡蠣味噌ドリア、巻きずし、肉巻きおにぎり、ピザソース、そばろ丼、唐揚げ、ディップソースなど幅広いアレンジにお使いいただけます。
	福岡県糸島市の観光地として有名な糸島牡蠣小屋。現地で食べられるのと同じ糸島カキ(地域商標取得)を刻み、原材料の約4割に使用しました。考案・製造するのは、元・板前。ひとつひとつ製造・瓶詰まで行っています。味噌には地元醤油蔵の北伊醤油の米味噌を使用。博多女子高等学校商品開発部とのコラボ商品で、レシピなども高校生が考案しました。



与具



栄養成分表示 (100g当たり) 熱量 205kcal たんぱく質 6.07g 脂 質 2.83g 炭水化物 33.75g 食塩相当量 5.26g この数値は推定値です	商品名 糸島カキ味噌(ピリ辛にんにく味) 名 称 牡蠣みそ 原材料名 牡蠣(福岡県産)、麦みそ、砂糖、しょうゆ、コチニゲン、ニンニク/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(ステビア、甘草)、酸味料、(一部に大豆・小麦を含む) 内 容 量 110g 賞味期限 保存方法 直射日光を避け、常温で保存すること 製 造 者 糸島漁業協同組合 福岡県糸島市志摩岐志778-5 TEL 092-328-2311 シュリンク ラベル キャップ ※未開封の場合の賞味期限です。開封後は10℃以下で保存し、賞味期限に関わらずお早めにお召し上がりください。
--	---

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"/> いち、 <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 type="checkbox"/> りんご、 <input 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)

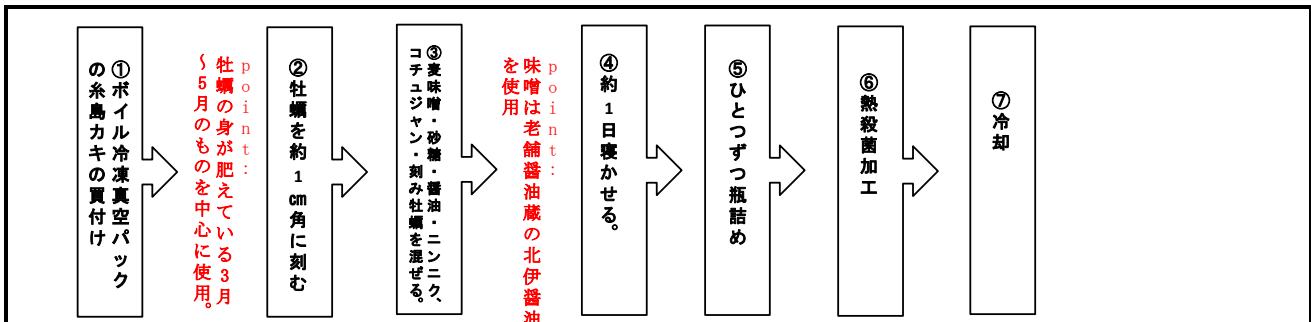
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) 承諾・拒否



■ 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	〒 819-1332	福岡県糸島市志摩船越128-2	
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



写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	検査項目: 品質検査(一般生菌数、大腸菌数)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	学校給食に納品するなど、食品衛生監視検査の基準を満たす。			
	従業員の管理	従業員の検便検査を実施。			
	施設設備の管理	加工機器の定期的なメンテナンスを実施。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	鹿毛俊作	連絡先	092-328-2136
	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	担当者を配置。PL保険加入。			

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。