

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	糸島味噌バターつ鯛						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	5月～12月 ()		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	製造日より6か月	消費期限	
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)	4580369130632			
内 容 量	100g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥830	税込(切捨) 税率 8%	¥897
1ケースあたり入数	84本(※20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 →			
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 checked="" 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・年齢層など) 甘めの味付けのため、老若男女問わず全年齢に向けて人気です。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。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	まずはホカホカご飯に！牛乳と和えてパスタソースや、卵かけご飯、チャーハンなどに調味料として使用しても美味しいです。
商 品 特 徴	福岡県糸島市(真鯛の水揚げ量8年連続全国1位)の天然真鯛を、原材料の約4割に贅沢に使用しました。考案製造するのは、元・板前。経験・感覚が光る味には自信有りです。ひとつひとつ製造・瓶詰まで行っています。博多女子高校生と共同開発を行い、2020年リニューアルのパッケージは糸島漁業協同組合が目立つようデザイン。信頼感や安心感を打ち出しました。



栄養成分表示 (100g当たり) 熱量 286kcal たんぱく質 11.6g 脂 質 13.8g 炭水化物 28g 食塩相当量 4.16g この数値は推定値です	商品名 糸島味噌バターつ鯛 名 稱 類 名 真鯛みそ 原材料名 真鯛(福岡県産)、米みそ、砂糖、バター、しょうゆ、食用植物油/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(ステビア)、調味料、厚塩類(次亜硫酸Na)、(一部に大豆・小麦・乳成分を含む) 内 容 量 110g 賞味期限 22.10.15 賞味期限 直射日光を避け、常温で保存すること 保存方法 製 造 者 糸島漁業協同組合 福岡県糸島市志摩岐志778-5 T E L 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。 本体：ガラスびん
--	---


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 checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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"/> いちま、 <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-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

①糸島産天然真鯛の買付	②真鯛を切り身に加工	③真鯛の切り身を炒めながらほぐす	④焦がしバターと真鯛のほぐし身を炒める	⑤味噌と④を混ぜる	⑥ひとつずつ瓶詰め	⑦熱殺菌加工	⑧冷却
	ポイント: 漁協だから出来る水揚げ加工までの時間の短さ		ポイント: 焦がしバターの焦がし具合は、元・板前の経験による絶妙な匙加減	ポイント: 味噌は老舗醤油蔵の北伊醤油を使用			

写真

		
■新鮮な糸島産天然真鯛の切り身	■焦がしバターの調理	■熱殺菌加工

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 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。