

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年  
8月31日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名		豚角煮ちまき					
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	180	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	もち米(九州産)	JANコード (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	80g	希望小売価格	税抜	¥350	税込(切捨) 税率 8%		¥378
1ケースあたり入数	60~	保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	営業日5日以内	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 ご商談にて	最小 ご商談にて	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
				25.0	33.5	18.5	6.0
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 ャ 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 客 様 (性別・年齢層など)	50代、60代の個食。ネット通販での実績も高いことから首都圏が中心。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷凍から電子レンジで温めるだけの簡易調理の為、朝ごはんや小腹のすいた時など。小食の方にもおすすめの為、シニア層へのお土産にも。	
商 品 特 徴	九州産もち米100%のちまきを国産の熊笹で巻いて蒸し上げた香りの良い笹ちまき。肉厚な豚角煮は柔らかく、もち米のもちもち食感との相性も良く、味付けもちまきの部分は鰹だしをベースにし、和風仕立てにしております。	

## 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 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ギーを扱っている場合はその旨を記入) えび、卵、牛肉、ごま、鶏肉、ゼラチン

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社アルファ		
年間売上高	前年度69百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	21名(パート含む)
代表者氏名	安部 和美		写真
メッセージ	使用している原料は、主に九州産のものを使用し厳選しています。製造面においては、機械中心ではなく、手包みのあたたかみを大事にしています。安全・安心面では仕入状況、原料トレース、出荷内容、温度管理など、記録をとり定期的に従業員教育などでHACCPに準じた内容で取り組んでおります。		
ホームページ	<a href="https://shop.takeseniyu.jp/">https://shop.takeseniyu.jp/</a>		
会社所在地	〒 823-0017	福岡県宮若市倉久890番地	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	安部 史哉	E - m a i l	<a href="mailto:abe@v-alpha.co.jp">abe@v-alpha.co.jp</a>
T E L	0949-33-4150	F A X	0949-33-3707

■ 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

<p>①もち米浸水 ⇒ ②水切り⇒ ③もち米を炒める ⇒ ④スープ投入加熱 ⇒ ⑤蒸す ⇒ ⑥計量・豚角煮をトッピング、笹で巻く ⇒ ⑦蒸す ⇒ ⑧粗熱とり(急速冷凍) ⇒ ⑨袋詰め(真空パック) ⇒ ⑩急速冷凍 ⇒ ⑪冷凍保存</p>		
写真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有(具体的に)	定期的に菌検査を実施			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料仕入れ、製造時の温度管理等の帳票作成を実施。急速冷凍機の使用			
	従業員の管理	月に1度の衛生管理講習会の実施。日々の身だしなみ、健康チェックの実施。			
	施設設備の管理	エアシャワー、金属探知機、電解水機の使用。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	安部 史哉	連絡先	090-9490-5387
	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保険の加入			