

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
11 月 14 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	かけたかな(包装紙仕様)						
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	8 ヶ 月	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)	4571575670173			
内 容 量	190ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥700	税 込 (切捨) 税 率 8%	¥756
1 ケースあたり入数	24 本 入		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	2 週 間		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	-	最 小	-	ケースサイズ(重量)		縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) × 重量(%)
					24.0	36.0	21.0 9.8
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 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 空港、駅、SA
お 客 様 (性別・年齢層など)	他県から福岡に観光目的で旅行に来て、家族や友人にお土産を買う予定の30~40代女性。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	生野菜のサラダに、ドレッシングとしてかける。パスタにかけて高菜パスタ、ご飯と炒めると高菜炒飯になる。焼いた豚肉、鶏肉、魚に仕上げにタレのようにかけても美味しい。
商 品 特 徴	福岡県の特産品「高菜漬」を使った、他に例のない新しいドレッシング。「高菜漬の独特な香りを生かしたサラダや料理に合うドレッシング」として開発。土産売り場の高菜漬コーナーでのプラスワン購入品や、調味料コーナーでの新商品として展開したい。

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 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 checked="" 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)

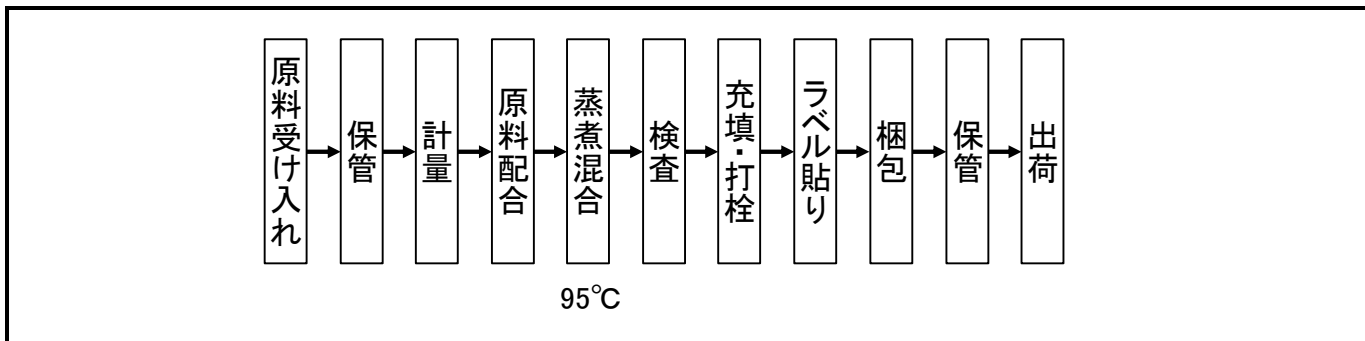
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	ちくごちゃんねる		
年間売上高	—	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	1名
代表者氏名	北村 百合子		
メッセージ	「ドレッシングは調味料界の嗜好品」「ドレッシング製造は味の黄金比を追及するアート」がモットー。大手菓子メーカーで研究開発をしていた経験と感性を生かし、2019年からドレッシングを製造。「ドレッシングでHAPPYになろうよ!」をテーマに、「ドレッシングマイスター」として、他社の商品紹介やレシピ提案など、ドレッシングの魅力在世間に伝える活動もしている。		
ホームページ	https://www.chikugochannel.com		
会社所在地	〒 835-0113	福岡県みやま市山川町重富121(旧山川南部小、ルフラン)	
工場等所在地	〒 834-0115	福岡県八女郡広川町大字新代947-1	
担当者	北村 百合子	E-mail	chikugochannel@gmail.com
TEL	090-5578-2894	FAX	—

■ 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	○無 ●有一具体的に	<ul style="list-style-type: none"> ・製造毎にBx、pH、Awの数値の測定・記録 ・製造毎に官能検査 			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	<ul style="list-style-type: none"> ・「HACCPの考え方に基づいた管理」をしております。 ・「HACCPの認証取得」はしていません。 			
	従業員の管理	体調・身だしなみチェックの実施と記録あり。			
	施設設備の管理	定期的な清掃の実施と記録あり。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	北村百合子	連絡先	090-5578-2894
	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	<ul style="list-style-type: none"> ・PL保険加入あり ・トラブル発生時のマニュアル策定済み 			