

# FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



第3版

## 商品特性と取引条件

商品名	ウマカラミックスソース トマト&オニオン						
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	540日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	トルコ		JANコード (13桁もしくは8桁)	4560325580176			
内容量	235g		希望小売価格	税抜	¥600	税込(切捨) 税率 8%	¥648
1ケースあたり入数	24本		保存温度帯	常温 ▼ 開封後は冷蔵庫に保存			
発注リードタイム	九州~関西 2~3日 中部、関東、東北 3~4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	48ケース	最小	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(°) × 横(°) × 高さ(°)	重量(°)
					23.7	34.8	18.0
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 checked="" 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 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) <b>ギフト合わせセット有</b>
お客様 (性別・年齢層など)	辛い物が好きな20~50代男女の方、新しい調味料やこだわりの商品を探している30代~40代男女(百貨店・高級スーパーの客層)、辛いのが苦手な方(旨辛な調味料ですのでおいしく頂けます)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	洋食との相性が抜群です。従来のケチャップやトマトソースの代わりとして <b>オムレツ</b> や <b>ハンバーグ</b> に <b>ナポリタン</b> 、 <b>ホットドック</b> 、 <b>フライドポテト</b> 、また <b>ピザソース</b> としてもおすすめです。いつものお料理が大人の旨辛味になります。
商品特徴	炒めた玉ねぎがより <b>コク</b> と <b>旨み</b> を抽出した <b>トマトベースの大人のための旨辛濃厚ソース</b> 。トマト、炒めた玉ねぎをベースに香辛料を絶妙なバランスで配合し、旨味成分の魚介エキスや魚醤、こんぶなどを加えました。

## 商品写真




<p>商品名: ウマカラミックスソース トマト &amp; オニオン 名称: 濃厚ソース</p> <p>原材料: 野菜・果実(トマト(トルコ産)、たまねぎ、しょうが、その他)、砂糖、醸造酢、食塩、しょうゆ、魚介エキス、かつおエキス、香辛料、澱粉、魚醤、酵母エキス、こんぶ、(一部に小麦・大豆・りんごを含む) 内容量: 235g 賞味期限: 下部記載 保存方法: 直射日光、高温多湿を避け、常温で保存</p> <p>販売者: 株式会社 キヨトク / 福岡市中央区清川1-7-13 製造所: コックソース株式会社 / 福岡市中央区清川2-16-7</p> <p>☎ 0120-807-251 <a href="http://kiyotoku.co.jp">http://kiyotoku.co.jp</a></p>	<p>大人のケチャップ風ソース 化学調味料(不使用)</p>  <p>栄養成分表示(100gあたり)</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>121kcal</td> <td>たんぱく質</td> <td>2.3g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>0.9g</td> <td>炭水化物</td> <td>26.0g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>4.9g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>使用上の注意をよく読んでからご使用ください。開封後は密栓の上蓋裏面に保管し、お早めにご使用ください。</p>  <p>4 560325 580176</p>	エネルギー	121kcal	たんぱく質	2.3g	脂質	0.9g	炭水化物	26.0g	食塩相当量	4.9g		
エネルギー	121kcal	たんぱく質	2.3g										
脂質	0.9g	炭水化物	26.0g										
食塩相当量	4.9g												

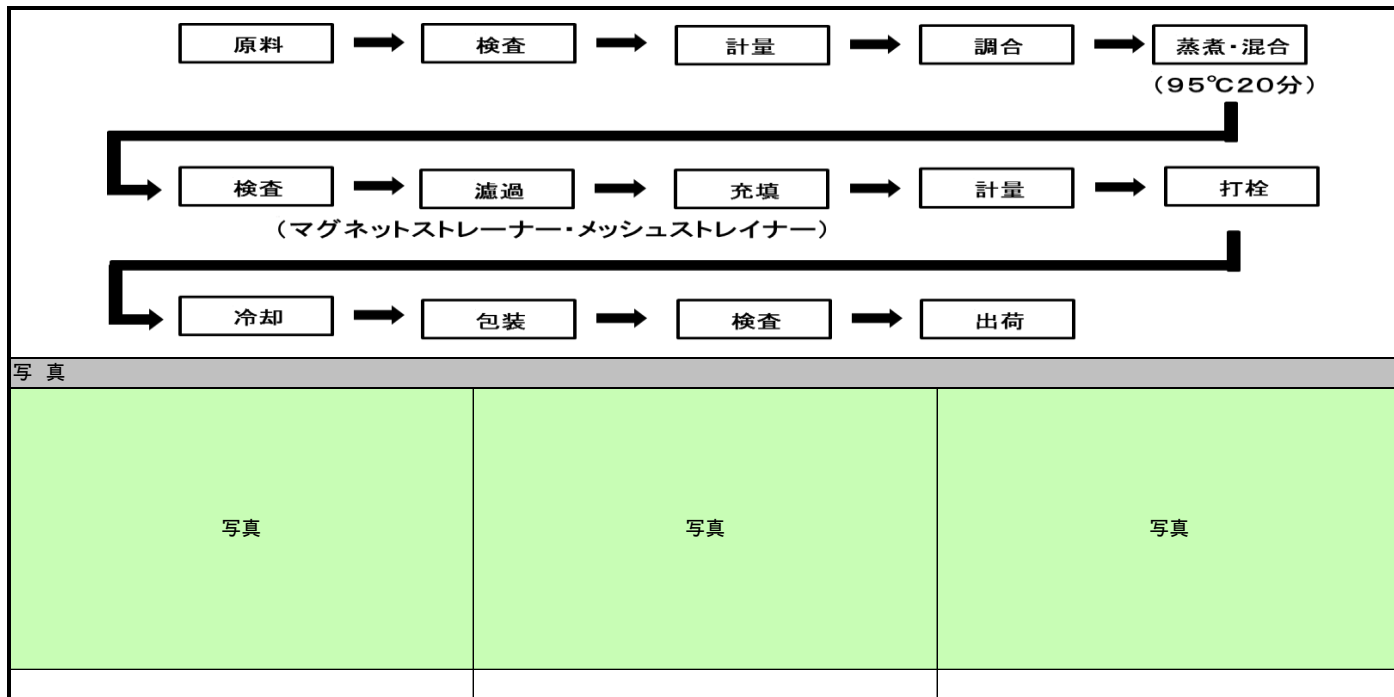
**アレルギー表示(特定原材料)**  
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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 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 checked="" 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
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) 魚介類

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社キヨトク		
年間売上高	8,000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和6年度 正社員 4名
代表者氏名	渡辺清久		
メッセージ	九州・博多には辛子明太子、からし高菜、柚子胡椒など辛くて美味しい名物がたくさんあります。我々は「ソースコ」をはじめとするウマカラ調味料を九州発世界へ向けた、新しい名物品とすべく日々努力しております。辛い文化がある博多から「辛い、だけど、ウマイ」＝「UMAKARA(ウマカラ)」という言葉の世界の共通語にすべく、「ウマカラ」でヤミツキになる商品、お客様に喜ばれる商品の開発・販売を行っております。		
ホームページ	<a href="http://kiyotoku.co.jp/">http://kiyotoku.co.jp/</a>		
会社所在地	〒812-0016	福岡県福岡市博多区麦野4丁目25-24	
外部委託先工場等所在地	〒810-0005	福岡県福岡市中央区清川2丁目16-7	
担当者	小玉直人	E-mail	<a href="mailto:naotokodama@kiyotoku.co.jp">naotokodama@kiyotoku.co.jp</a>
TEL	092-533-5377	FAX	092-533-5378

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	細菌検査(株式会社日本食品機能分析研究所)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	外部委託工場にてチェック・管理			
	従業員の管理	外部委託工場にてチェック・管理			
	施設設備の管理	外部委託工場にてチェック・管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	商品管理部	連絡先	092-586-9633
	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	商品入荷後、商品の目視、味見を行い品質確認を行っております。また、生産物賠償保険に加入してもしもの対策をとっています。			