

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
7月7日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

■商品特性と取引条件

商品名	笹ちまき5種詰め合わせ10個セット					
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	90日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	もち米(国産)		JANコード (13桁もしくは8桁)	なし		
内容量	70g×8個、豚角煮ちまき80g×2個	希望小売価格	税抜	¥3,800	税込(切捨) 税率 8%	¥4,104
1ケースあたり入数	10個		保存温度帯	冷凍▼		
発注リードタイム	受注日より4日以内		販売エリアの制限	◎無 ○有り		
取扱い単位 (◎ケース/日など単位も記載)	最大	最小	ケースサイズ	縦(深さ) × 横(幅) × 高さ(厚さ)	重量(重さ)	16.0 22.0 7.0 1.0
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 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)	母の日、父の日などのパーソナルギフトや、お中元、お歳暮など季節の贈り物まで、30代から70代のギフトニーズに対応しております。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ギフト需要を中心に自家需要向けパッケージや小売販売、または業務用もご用意しております。	
商品特徴	国産もち米100%使用し、熊笹に巻き蒸し上げております。専門店ならではの豊富な種類と、出汁から手作りによる調味料のこだわり、縁起物ギフトを意識した個包装やオリジナル掛け紙など、贈り物の好適品として、ご利用頂いております。	

■商品写真

	複数枚の為、別途ご用意致します。			
	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 type="checkbox"/> くるみ、 <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"/> アーモンド、 <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"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナツ <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 <small>(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)</small>				

※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	有限会社アルファー（屋号）竹千寿		
年間売上高	80,000千円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	20名(パート含む)
代表者氏名	安部 和美		
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、記録を取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	https://shop.takeseniyu.jp/		
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-mail	abe@v-alpha.co.jp
TEL	0949-33-4150	FX	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

①原料の洗浄 ⇒ ②カット ⇒ ③もち米、具材を炒める ⇒ ④スープ投入
加熱 ⇒ ⑤蒸す ⇒ ⑥計量・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



■ 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	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、トレース記録等HACCP管理での帳票作成を実施。急速冷凍機の使用		
	従業員の管理	年に数回の衛生管理講習会の実施。日々の朝礼にて身だしなみ、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 0949-33-4150
	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		