

FCP展示会・商談会シート

記入日

2020年
11月17日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	香りっ胡(ボトル)					
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	18月	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	食塩:(メキシコ原産、国内製造)、ガーリック:(国産)、黒胡椒: (ベトナム)、ピンクペッパー:(ブラジル)、マジヨラム:(エジプト)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4571213190346		
内 容 量	63g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥500	税込(切捨) 税率 8% ¥540
1 ケースあたり入数	24個(12個入り袋×2)		保 存 温 度 帯	常温 ▼ 視光線できるだけ避けてください		
発 注 リードタイム	九州4日、本州6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	50ケース/週	最小	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 25.0 17.0 13.5 2.3
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 福津市ブランド「福津の極み」認定商品 ※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 checked="" 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→)
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)	添加物を嫌い、健康志向が高く、料理に香りを重視し、おしゃれ好きな中年の女性 お料理の下ごしらえの定番、塩胡椒にガーリックとハーブで華やかさをプラスしました。 マリネやドレッシングにピンクペッパーの可愛いらしいピンクが彩りを添えてくれます。 お料理の下ごしらえや味付けにこれ一本で味が決まります。魚貝類に特におすすめです。
商 品 特 徴	食品添加物完全無添加で、味に加えて香りや色どりを重視したハーブ入り塩胡椒です。 風邪味豊かな国産ニンニクをたっぷり使い、薫り高いハーブとピンクペッパー、ピリッとスパイシーなブラックペッパーをバランス良くブレンドしました。	

商品写真





名 称：ハーブ入り塩胡椒
 原材料名：食塩(天日塩)、ガーリック(国産)、黒胡椒、ピンクペッパー、マジヨラム
 内 容 量：63g
 賞味期限：枠外下部に記載
 保存方法：高温多湿を避け、冷暗所保存
 製 造 者：塩工房野次馬 代表 黒田三郎
 福岡県福津市宮司ヶ丘13-29
 Tel 0940 52-4450

栄養成分表示(100g当たり) 無添加

エネルギー	47 kcal
たんぱく質	1.8 g
脂 質	1.3 g
炭 水 化 物	6.9 g
食塩相当量	95.0 g


日本食品機能分析研究所調べ

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"/> 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 <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 <input type="checkbox"/> さば、 <input 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 (当商品及びアレルギー表示を扱っている項目はすべて目録を記 入)
備 考	×

※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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	塩工房野次馬		
年 間 売 上 高	約800～900万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	1名(妻)
代 表 者 氏 名	黒田 三 郎		
メ ッ セ ー ジ	<p>厳選材料(厳選された原材料)と技術、心の三者一体で安全で美味しいものを作る。これが基本です。健康を考え塩胡椒にハーブを取り入れました。</p> <p>品質、安全は総合的に確保するものという考えで、各種法令の厳守はもちろんのこと、各種届出、関連業界等の加入、保険の加入、商標登録等積極的に行っています。</p>		 <p>(創業当時の写真)</p>
ホ ー ム ペ ー ジ	http://sio-yajiuma.com/ http://beppinsio.com		
会 社 所 在 地	〒 811-3312	福岡県福津市宮司ヶ丘14-6	
工 場 等 所 在 地	〒 811-3312	福岡県福津市宮司ヶ丘13-29	
担 当 者	黒田 三 郎	E - m a i l	kuroda@sio-yajiuma.com
T E L	0940-52-4450	F A X	0940-39-3090




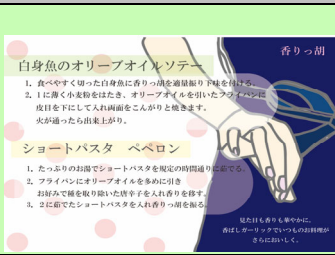
■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

厳選材料(厳選された原材料)
 世界遺産の海メキシコ カリフォルニア半島エル・ビスカイノ湾のきれいな海水で作られた天日塩を国内製造した塩
 ベトナム産の手摘みオーガニック黒胡椒を洗浄、パックした清潔な黒胡椒(残留農薬等の検査済)
 福岡産ニンニク
 信類のおけるSB食品のハーブ

技術
 最高の味・香りを引き出すためのブレンド、粉碎、混合を実施。特に粉碎はレトロな大小のコーヒーミル使用
 ボトル入りのほか安価な袋入り(30g入り税抜¥380)も製造しています。
 美味しさで定評の塩胡椒「美味塩っ胡」、美味塩っ胡を丸ごと燻製した「美香燻っ胡」も製造しています。

おすすめ
 鶏肉、豚肉、熱を加える野菜類…美味塩っ胡
 牛肉、生野菜、麺類…美香燻っ胡
 淡白な鶏肉、魚、貝等…香りっ胡

写 真

			
ピンクペッパー	ガーリック、マジョラム、胡椒	レトロなコーヒーミル大小	POP

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有→具体的に	金属探知機(個包装後に実施)、目視(製品完成後全数実施)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	工場内の整理整頓、清掃(毎回生産工程終了後実施) 器具類の清掃、洗浄(同上)		
	従業員の管理	製造室入室前テープによる埃取、製造用服、帽子、マスク、手袋等の着用。 毎年健康診断受診、体調管理		
	施設設備の管理	製造と充填を別室化、エアコン、空気清浄機、強力換気扇、出入口を二重の仕切		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	黒田 三 郎	連絡先 090-9576-6460
	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	超ビジネス保険(事業活動包括保険)3億円(東京海上日動火災) 証券番号D023577796 2.7.1～3.7.1		

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。