

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	まろやか塩っ胡・麴(卓上)							
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	24 月	消 費 期 限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	食塩(国内製造)(メキシコ原産)、 胡椒(ベトナム)、米麴(国産)、ニンニク(国産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4571213190087				
内 容 量	25g		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	24個(12個入り袋×2)		保 存 温 度 帯	常温				
発 注 リードタイム	3~5日		販 売 エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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	2.4
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 checked="" 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 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"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	美味しいものには多少金額が高くても惜しまない中年の女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	一般的な塩胡椒として、焼肉、唐揚げ、パーベキュー、サラダ、各種料理の下味付等に利用できますが、酵素の働きを期待する場合は肉料理がおすすめです。特に鶏肉、豚肉に良く合います。一番のお勧めは手羽先焼きです。焼く前と焼いた後に半分ずつかけてください。	
商 品 特 徴	味・香り・スタミナの三拍子揃った塩胡椒「美味塩っ胡」に米麴をプラスしました。よりまろやかで美味しくなりました。肉を柔らかくする等酵素の働きを期待する場合は、30分くらい漬け込んでください。	

商品写真

写真 商品の全体がわかる写真を貼付	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)
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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パテナ、 <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
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) ×

※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

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	まろやか塩っ胡椒・麴(袋)						
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	24月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	食塩(国内製造)(メキシコ原産)、 胡椒(ベトナム)、米麴(国産)、ニンニク(国産)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4571213190131			
内 容 量	120g		希望小売価格	税抜	¥460	税込(切捨) 税率	8% ¥496
1ケースあたり入数	24個(12個入り袋×2)		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	3~5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 × 16.5	3.5
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 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 type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	美味しいものには多少金額が高くても惜しまない中年の女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	一般的な塩胡椒として、焼肉、唐揚げ、バーベキュー、サラダ、各種料理の下味付等に利用できますが、酵素の働きを期待する場合は肉料理がおすすめです。特に鶏肉、豚肉に良く合います。一番のお勧めは手羽先焼きです。焼く前と焼いた後に半分ずつかけてください。	
商 品 特 徴	味・香り・スタミナの三拍子揃った塩胡椒「美味塩っ胡椒」に米麴をプラスしました。よりまろやかで美味しくなりました。肉を柔らかくする等酵素の働きを期待する場合は、30分くらい漬け込んでください。	

商品写真




	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>名称：塩麴入り塩胡椒 原材料名：天日塩、黒胡椒、米麴(国産)、ガーリック(福岡県産)調味料(アミノ酸等)、トレハロース 内容量：120グラム 賞味期限：枠外下部に記載 保存方法：高温多湿を避ける。 製造者：塩工房 野次馬® 福岡県福津市宮ヶ丘14-6 Tel 0940-52-4450 黒田三郎</p> <p style="text-align: right;">※右のように画像で貼付)</p> </div>
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 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
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) ×

※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	塩工房野次馬		
年間売上高	800~900万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	1(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3者一体で安全で美味しいものを作る。これが基本です。 品質、安全は総合的に確保するものという考えのもと、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>		 
ホームページ	http://sio-yajiuma.com/ http://beppinsio.com		
会社所在地	〒 811-3312	福岡県福津市宮ヶ丘14-6	
工場等所在地	〒 811-3312	福岡県福津市宮ヶ丘13-29	
担当者	黒田三郎	E-mail	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 ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

<p>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、バ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 国産米麹 国内で最も信頼のおける味の素KKのサトウキビを発酵させて作った味の素</p> <p>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</p> <p>美味しさで定評の「美味塩っ胡」、美味塩っ胡を丸ごと燻製した「美香燻っ胡」、無添加でハーブ入りの塩胡椒「香りっ胡」も製造しています。 使用に便利な瓶入りもあります。(25g入り)¥350</p> <p>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</p>		
写真		
 <p>主原材料</p>	 <p>粉碎</p>	 <p>工房看板</p>

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	金属探知機(個包装前に実施)、目視(製品完成後全数実施)+AP5AP58:BG66		
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。