

FCP展示会・商談会シート

記入日 2021年 2月 10日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	PINK ポルトール(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	24月	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	岩塩(パキスタン産)、 黒胡椒(ベトナム)、ニンニク(国産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	45712131900421					
内 容 量	85g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥850	税込(切捨) 税率 8%	¥918		
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 時 間	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(%)		
						25.0	17.0	16.5	3.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <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→) ※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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)	キャンプ場
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・アウトドアやキャンプにもこれ1本あれば肉料理や彩り野菜のグリルに ・焼肉や天ぷら、フライなどの付け塩に ・ポトフなどの煮込み料理に ・和風洋風に限らず塩胡椒を食べる感覚での料理に ・サラダにもピツァリ、オリーブオイルとの相性抜群	
商 品 特 徴	素材の旨みを生かす上質の美味しさ。当工房こだわりの完全無添加商品。 ヒマラヤピンクソルト、黒胡椒、ニンニクを製造時に粉碎し、挽き立ての香りを密封。 あらびきなので味付けはもとより食感も楽しめる。 香り高い国産ニンニク100%使用 口当たりが良く、食材に馴染むヒマラヤピンクソルト使用	

商品写真









ステーキなど素材を生かした料理や揚げ物・サラダ等様々なメニューに幅広くご利用頂けます。 [無添加]

PINKポルトール(Porteur)
(あらびき紅塩胡椒)

名称: ガーリック入り紅塩胡椒
 原材料名: 岩塩(パキスタン産)、黒胡椒、ガーリック(国産) 内容量: 85g 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 黒田三郎
 福岡県福岡市宮司ヶ丘13-29
 Tel 0940-52-4450

栄養成分表示(100g当り)
 熱量80kcal タンパク質2.8g 脂質0.5g 炭水化物16.0g 食塩相当量73.8g (推定値)

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"/> か、 <input type="checkbox"/> 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"/> ひな、 <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"/> ひんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン (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)
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 ・ 拒否

FCP展示会・商談会シート

記入日 2021年 2月 10日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	PINK ポルトール(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)	岩塩(パキスタン産)、 黒胡椒(ベトナム)、ニンニク(国産)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	45712131900438				
内 容 量	85g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥800	税 込(切捨) 税率 8%	¥864	
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	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)	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(%)		
				25.0	17.0	13.5	2.5
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	キャンプ場 30代～50代の男女で料理好きでこだわりを持っており一段とグレードアップさせたい方・健康志向の方、添加物を避けた料理を子供に食べさせたい方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・アウトドアやキャンプにもこれ1個あれば肉料理や彩り野菜のグリルに ・焼肉や天ぷら、フライなどの付け塩に ・ポトフなどの煮込み料理に ・和風洋風に問わず塩胡椒を食べる感覚での料理に ・サラダにもピツパリ、オリーブオイルとの相性抜群	
商 品 特 徴	素材の旨みを生かす上質の美味しさ。当工房こだわりの完全無添加商品。 ヒマラヤピンクソルト、黒胡椒、ニンニクを製造時に粉碎し、挽き立ての香りを密封。 あらびきなので味付けはもとより食感も楽しめる。 香り高い国産ニンニク100%使用 口当たりが良く、食材に馴染むヒマラヤピンクソルト使用	

商品写真

ステーキなど素材を生かした料理や揚げ物・サラダ等様々なメニューに幅広くご利用頂けます。【無添加】

PINKポルトール(Porteur)
(あらびき紅塩胡椒)

名称: ガーリック入り紅塩胡椒
 原材料名: 岩塩(パキスタン産)、黒胡椒、ガーリック(国産) 内容量: 85g 賞味期限: 特外下部に記載
 保存方法: 高温多湿を避ける。
 製造者: 塩工房野次馬 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当り)
 熱量80kcal タンパク質2.8g 脂質0.5g 炭水化物16.0g 食塩相当量73.8g (推定値)

4 571213 190438

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"/> バナナ、 <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


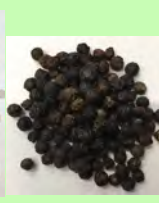
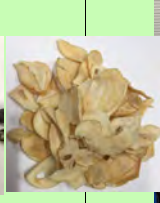



出展企業名	塩工房野次馬		
年間売上高	約800~900万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	1(妻)
代表者氏名	黒田 三郎		 創業当時の写真
メッセージ	<p>お客様と共に喜びを分かち合えるという意味を込めて作りました。ポルトールの名はこの気持ちから来ています。厳選材料(厳選された原材料)と技術、心の3者一体で安全で美味しいものを作る。これが基本です。品質、安全は総合的に確保するものという考えのもと、各種法令の厳守はもちろんのこと、各種届出、関連業界等の加入、保険の加入、商標登録等積極的に行っています。</p>		
ホームページ	http://sio-yajiuma.com/ http://beppinsio.com		
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-mail	kuroda@sio-yajiuma.com
TEL	0940-52-4450	FAX	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)
 世界一高いヒマラヤ山脈で約3億年かけて自然結晶した岩塩(ヒマラヤピンクソルト)です。
 ベトナム産の手摘みオーガニック黒胡椒使用
 福岡産ニンニク

技術
 最高の味・香りを引き出すため、製造時に初めて粉碎し、挽き立ての香りを重視しました。
 特に粉碎はレトロなコーヒーマイル使用して食感が良くなるように粗挽きをしています。

写真

					
紅塩	黒胡椒	ニンニク	レトロなコーヒーマイル大小	トレードマーク	工房看板

■ 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。