

FCP展示会・商談会シート

記入日 2024年
6月1日

**FOOD
COMMUNICATION
PROJECT**

第3.1版

商 品 名				美味塩っ胡椒®(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)、 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)		4571213190018				
内容量		120g		希望小売価格		税抜	¥540	税込(切捨) 税率 8%		
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→				
取入・販出・下り納品単位 (◎ケース/日など単位も記載)		最大	50ケース/週	最小	混載2ケース	ケースサイズ(重量)		縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(*a)	
認 証 等 (商品・工場・農場等)						24.5		17.0	15.5	3.2
		<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO 9001 <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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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 type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" 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・おすすしレシピ等)	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。 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。バーベキューはこれさえあればOKです。	
商品特徴	味・香り・スタミナの三拍子揃った塩胡椒 原材料を厳選し、独特のブレンドと製造技術で美味しさを追求 その美味しさは定評でテレビでもはなまるマーケットを始め過去十数回紹介されています。	

商品写真



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"/> くろみ、 <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"/> 鶏肉バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まわし、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> 海苔、 <input type="checkbox"/> シソ、 <input type="checkbox"/> アジ、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
備 考	(当商品以外にアレルゲン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、心の三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>		 <p>写真</p> <p>業当時の:</p>
ホームページ	http://sio-yaiuma.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	第1工場:福岡県福津市宮司ヶ丘13-29 第2工場:福津市宮司ヶ丘13-28	
担当者	黒田三郎	E-mail	kuroda@sio-yaiuma.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

<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 ベトナム産の黒胡椒を洗浄、パックした清潔な黒胡椒 香り高い福岡県産ニンニク 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 全ての原材料を製造時に粉碎し、挽きたての香りを引き出し、密封しています。 袋入りのほか使用に便利なボトル入り(85g入り税抜¥600)も製造しています。 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。</p>
<p>写真</p>  <p>主原材料</p>  <p>内容</p>  <p>レトロコーヒーミル大小</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。 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	090-9576-6461
	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D501523648 6.7.1~7.7.1			

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください

□



い。