

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018年
5月15日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

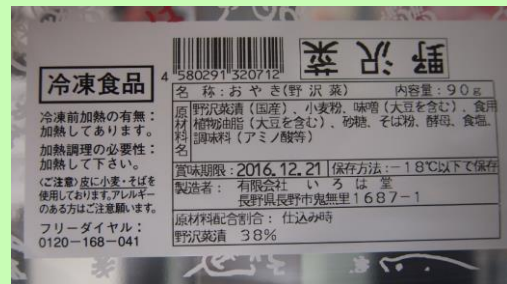
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	<h3>炬ぱたのおやき(野沢菜)</h3>						
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	冷凍後90日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	野沢菜漬(長野県ほか)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580291320712			
内 容 量	90g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥194	税込(切捨) 税率 8%	¥210
1ケースあたり入数	90個		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発注リードタイム	5日(応相談)		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	応相談	最小	応相談	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						35.0 × 55.0 × 18.0	8.0
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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" 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→) (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすレシピ等)	●主に40歳以上男女 ●手軽に調理でき保存が容易な中食志向の高齢者。 ●信州発の新しい食のストーリーとラインナップを求める外食関係の方。 ●ベジタリアン
商 品 特 徴	●信州を代表する郷土食として、百貨店催事、スーパー、フードコート、カフェなどでもほか、信州発の新規アイテムとしてご好評をいただいております。●テイクアウトが容易な中食商品。おみやげやおやつ、夕食の一品としてもお手軽にご利用いただけます。●電子レンジで温めるだけで簡単にお召し上がりいただけます。●お土産、贈答品としても利用でき、中元、歳暮、母の日等のギフトでも、毎年ご好評をいただいております。●カナッペ風に輪切りにすることで洋風のアレンジも可。生地の発酵過程にフランスパンと同じオートリーズを取り入れていますので、ワインともよく合います。
商 品 特 徴	●生地に小麦粉とそば粉を使用し、独自の配合と発酵方法で寝かせ、たっぷり具材を包み込んだおやきです。●蒸すおやきが主流な中、揚げてから焼くと言う独自の製法により「中はもっちり外はカリッとした食感が味わえます。●具となる野沢菜漬は長野県長和町の業者の契約栽培農家で収穫した原材料のみを使用しています。「おやき」といえば野沢菜といわれるほどの定番、信州の味覚の原点です。信州味噌で和えて味付けしています。●使用する味噌は善光寺門前の老舗蔵元「すや亀」の信州味噌。●原材料加工から生地の仕込み、焼き上げまで自社で製造しています。本物志向のお客様に信州オリジナルの味をお届けします。日本の漬物文化に関心のある海外の方にもおすすめです。●個別包装対応可能ですので、個食、中食志向のユーザーにも買いやすく、調理も容易です(加熱するだけ)。●タイ、シンガポール、台湾、香港、中国、ハワイでも販売実績あり。シンガポールでは定番商品として日系スーパーで継続販売中。

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 checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input checked="" 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 checked="" 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	有限会社いろは堂		
年間売上高	平成28年度 470百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	平成30年4月現在 従業員64名
代表者氏名	代表取締役 伊藤 宗正		
メッセージ	<p>信州の伝統食「おやき」の製造・販売を手掛ける「おやき」専門店です。伊勢丹、三越等、老舗百貨店への催事出展、国内の冷凍宅配等の実績をもとに、シンガポール、タイ、台湾、香港で「おやき」を販売してまいりました。これまでの和食のラインナップにない新規アイテムとしての普及をめざしています。国産野菜を使用した自社製造にこだわり、本物志向のお客様に信州オリジナルの味をお届けいたします。「心のこもったおもてなしで料理の味は倍になる」をモットーです。焼き立てのおやきを高品質の急速冷凍にかけ、そのままの味をお届けいたします。</p>		
ホームページ	http://www.irohado.com/		
会社所在地	〒 381-4393	長野県長野市鬼無里1687-1	
工場等所在地	〒 381-4393	長野県長野市鬼無里1687-1	
担当者	伊藤 拓宗	E-mail	hiromu@irohado.com
TEL	026-256-2033	FAX	026-256-3282

■ 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

手作りの工程を大切にしています。具材の検査は、機械だけでなく、人の目と手を通しても行っています。HACCPに基づく一般衛生管理プログラムを導入、認証取得を目指すとともに、さらなる安全性の向上に取り組んでいます。

- 1.具材**
- (1)野菜ミックス・ねぎみそ(具材)
原料受入⇒冷蔵保管【温度確認】⇒洗浄⇒カット【作動確認】⇒ミキシング【作動確認】⇒冷蔵保管【温度確認】
- (2)かぼちゃ(具材)
原料受入⇒冷凍保管【温度確認】⇒蒸気解凍【作動確認】⇒冷却【温度確認】⇒ミキシング【作動確認】⇒冷蔵保管【温度確認】
- (3)粒あん(具材)
原料受入⇒外装除去⇒常温保管
- (4)切干大根・あざみ・ぶなしめじ(具材)
原料受入⇒冷凍保管【温度確認】⇒煮沸解凍【水量時間確認】⇒冷却【温度確認】⇒冷蔵保管【温度確認】⇒カット【作動確認】⇒ミキシング【作動確認】⇒冷蔵保管【温度確認】
- (5)野沢菜(具材)
原料受入⇒冷蔵保管【温度確認】⇒検品⇒煮沸塩抜き【水量時間確認】⇒冷却【温度確認】⇒冷蔵保管【温度確認】⇒ミキシング【作動確認】⇒冷蔵保管【温度確認】
- 2.包餡～出荷**
生地【温度確認】⇒包餡⇒成形⇒揚げ・焼成【作動・温度確認】⇒冷却(急速冷凍)・冷凍保管【温度確認】⇒X線検査【作動確認】⇒検品・包装・箱詰め⇒梱包⇒冷凍保管【温度確認】⇒出荷



検品(機械では反応しない異物を人の手と目でも検査) 成形(一つ一つ手作りの味にこだわります) 異物検査(X線で金属・石などの異物を検査)

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	一般生菌・大腸菌検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程表、異物検査記録、温度検査記録、製造日・賞味期限等記録を保管		
	従業員の管理	検便(月1回)、手洗、入室管理の実施		
	施設設備の管理	設備の点検、清掃、洗浄、殺菌		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	伊藤 拓宗	連絡先 026-256-2033
	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	PL保険加入(日本国内)、清算記録、品質検査記録等		