

FCP展示会・商談会シート

記入日

2017年
5月18日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT


第3版

商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|-------|------------------------|-----------------|------------|---------------------|-------|
| 商 品 名 | 白ほたる豆腐店 色大豆よせ豆腐(黒大豆や青大豆) | | | | | | |
| 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 | | 消費期限 | 4 |
| 主 原 料 産 地 (漁獲場所等) | 軽井沢産 軽井沢産が無くなり次第東御市・上田市産に変更。 | | JAN コード (13桁もしくは8桁) | | | | |
| 内 容 量 | 250g | | 希 望 小 売 価 格 | 税 抜 | ¥430 | 税込(切捨) 税率 8% | ¥464 |
| 1ケースあたり入数 | 12 | | 保 存 温 度 帯 | 選択(又は右に記入) ▼ 冷蔵 | | | |
| 発 注 リードタイム | 3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 | 5 要相談 | 最小 | 3 | ケースサイズ(重量) | 縦(%) × 横(%) × 高さ(%) | 重量(%) |
| | | | | | 300.0 | 400.0 | 100.0 |
| 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 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→) |
| 利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等) | お客様 (性別・年齢など) 健康志向の方。安心安全な食品を求める方に。 菜食主義やビーガンの方。 冷奴 → 大豆をたっぷり使っています。何もかけずそのままか、軽くお塩でお召し上がりください。 鍋 → 鍋に入れてポン酢などでお召し上がりください。 デザートとして → 黒蜜やオリーブオイルをかけて食後にどうぞ。 |
| 商 品 特 徴 | 原材料である大豆栽培から行なっている豆腐屋です。 農薬や肥料を使用せず自然の旨味を生かした栽培をしています。大豆栽培方法からこだわること、とても濃厚で優しい味の豆腐になります。 色大豆よせ豆腐の種類は、赤大豆100%よせ豆腐と青大豆100%よせ豆腐、黒大豆100%よせ豆腐があり、2018年現在は、3種類のうち1種類を週替わりで順番に製造しています。 黒大豆100%よせ豆腐は軽井沢ブランド認定品です。 |

商品写真

| | |
|---|--|
|  <p>◎黒大豆100%よせ豆腐 黒豆特有の上品な香りと旨味が際立つ逸品</p> | 品名:よせ豆腐 原材料名:丸大豆(国産)、粗製海水塩化マグネシウム(にかり) 内容量:250g/消費期限:表面右下に記載/保存方法:要冷蔵(10℃以下) |
| | 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 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 (※商品以外にアレルギー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**

■ 出展企業紹介

| | | | |
|--------|--|------------------------|---|
| 出展企業名 | 白ほたる豆腐店 | | |
| 年間売上高 | 2400万円 | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | パート2名 |
| 代表者氏名 | 森 友実 | |  |
| メッセージ | 軽井沢の田畑に囲まれた中にポツンとあるお店。天然水・天然にがり・自家栽培大豆を使ってお豆腐や揚物をつくっています。自然との調和を大事にし、一つの作業を大事に穏やかに製造販売しています。2016年にTV人生の楽園で紹介され、人があまり来ない南軽井沢地区が渋滞になる珍事件が起こりました。 | | |
| ホームページ | http://www.karuizawa.jp.net/ | | |
| 会社所在地 | 〒 389-0113 | 長野県北佐久郡軽井沢町発地1712 | |
| 工場等所在地 | 〒 | 同上 | |
| 担当者 | 森 雄大 | E - m a i l | shirohotaru@karuizawa.jp.net |
| T E L | 0264-41-0245 | F A X | TELと同じ |

■ 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

昔ながらの製造方法と最近の技術を組み合わせて製造しています。
 ・權(船のオールみたいなもの)を使ってにがりを打つ昔ながらの製法。(まろやかに均一に仕上がります。)
 ・2℃ちかくまで冷やせる冷水チラーを昨年2016年に導入。豆腐・豆乳を急速に冷却し品質劣化を抑えています。
 ・豆乳の泡を抑えるため消泡剤として化学薬品や米ぬかが使われますが、消泡剤を使わない製法を学び実践しています。

写 真

| | | |
|---|---|----|
|  |  | 写真 |
| 權でにがりを打つ。 | 冷水チラー | |

■ 品質管理情報

| | | | | | |
|----------|---------------------------------|----------------------|------|-----|--------------|
| 商品検査の有無 | ○無 ●有→具体的に | 各工程で目視にて確認。 | | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | マスク・帽子の着用。手洗い厳行。 | | | |
| | 従業員の管理 | 家族が風邪を引いた際は工場への入室禁止。 | | | |
| | 施設設備の管理 | 日常点検、定期点検の実施。 | | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 | 森 友実 | 連絡先 | 0267-41-0245 |
| | 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 | 食品営業賠償共済に加入。 | | | |