

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2018年  
9月21日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT



第3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	松本一本ねぎ餃子								
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 (11~2月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	180日	消費期限				
主原料産地 (漁獲場所等)	鶏肉・野菜類/国産	JANコード (13桁もしくは8桁)							
内 容 量	400g(20粒)	希望小売価格	税抜		税込(切捨)		税率		
1ケースあたり入数	20粒×12パック	保存温度帯	冷凍						
発注リードタイム	一週間	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	最小	5甲(1甲:20粒×12パック×2合)		ケースサイズ(重量)	縦(φ)	横(φ)	高さ(φ)	重量(φ)
			31.5	52.0	14.5	4.8			
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)    FSSC22000 ※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 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 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)	40代~60代のお客様
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	松本一本ねぎを栽培する農家さんのおすすめの調理方法です。ねぎの優しい甘味で飽きがこない美味しさです。	
商品特徴	信州の伝統野菜「松本一本ねぎ」は特殊な手法で栽培されており、甘味の強いねぎです。そんな松本一本ねぎをふんだんに使用した鶏肉ベースの餃子は、風味がよくねぎの甘味が際立った一品です。また、ねぎの風味を生かすためににんにくは使用していません。	


## 商品写真

 	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">商品名 松本一本ねぎ餃子</th> </tr> <tr> <td>名 称</td> <td>未加熱ようざ(そうざい半製品)</td> </tr> <tr> <td>原 材 料 名</td> <td>野菜(キャベツ、ねぎ、にら、しょうが)、鶏肉、豚脂、大豆たん白、砂糖、しょうゆ、食塩、植物油、香辛料、皮(小麦粉、ブドウ糖、植物油、脱脂調味料、食塩)/加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・鶏肉・豚肉・大豆を含む)</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>4.8kg(20粒×12パック)</td> </tr> <tr> <td>賞 味 期 限</td> <td>枠外下部に記載してあります</td> </tr> <tr> <td>保 存 方 法</td> <td>要冷凍 -18℃以下で保存して下さい</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>株式会社 信栄食品 長野県松本市並柳4-1-37</td> </tr> <tr> <td colspan="2">未加熱品ですので、中まで十分な加熱(中心温度75℃1分以上の加熱)をしてください。</td> </tr> </table>	商品名 松本一本ねぎ餃子		名 称	未加熱ようざ(そうざい半製品)	原 材 料 名	野菜(キャベツ、ねぎ、にら、しょうが)、鶏肉、豚脂、大豆たん白、砂糖、しょうゆ、食塩、植物油、香辛料、皮(小麦粉、ブドウ糖、植物油、脱脂調味料、食塩)/加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・鶏肉・豚肉・大豆を含む)	内 容 量	4.8kg(20粒×12パック)	賞 味 期 限	枠外下部に記載してあります	保 存 方 法	要冷凍 -18℃以下で保存して下さい	製 造 者	株式会社 信栄食品 長野県松本市並柳4-1-37	未加熱品ですので、中まで十分な加熱(中心温度75℃1分以上の加熱)をしてください。	
	商品名 松本一本ねぎ餃子																
名 称	未加熱ようざ(そうざい半製品)																
原 材 料 名	野菜(キャベツ、ねぎ、にら、しょうが)、鶏肉、豚脂、大豆たん白、砂糖、しょうゆ、食塩、植物油、香辛料、皮(小麦粉、ブドウ糖、植物油、脱脂調味料、食塩)/加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・鶏肉・豚肉・大豆を含む)																
内 容 量	4.8kg(20粒×12パック)																
賞 味 期 限	枠外下部に記載してあります																
保 存 方 法	要冷凍 -18℃以下で保存して下さい																
製 造 者	株式会社 信栄食品 長野県松本市並柳4-1-37																
未加熱品ですので、中まで十分な加熱(中心温度75℃1分以上の加熱)をしてください。																	
<p><b>アレルギー表示(特定原材料)</b> ※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。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> <input type="checkbox"/>えび、    <input type="checkbox"/>かに、    <input checked="" type="checkbox"/>小麦、    <input type="checkbox"/>そば、    <input type="checkbox"/>卵  <input type="checkbox"/>乳、    <input type="checkbox"/>落花生                 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> <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 checked="" type="checkbox"/>鶏肉、    <input type="checkbox"/>バナナ、    <input checked="" 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                 </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(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)</td> </tr> </table>	表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input checked="" 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)											
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input checked="" 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。)

承認・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	<b>株式会社信栄食品</b> (かぶしがいいしゃ しんえいしょくひん)		
年間売上高	1100百万円(平成29年度)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	40名
代表者氏名	<b>代表取締役 神倉藤男</b> (かみくら ふじお)		
メッセージ	<p>当社は、平成10年に設立して以来、中華点心にこだわってまいりました。自らの厳しい条件を果たすために『関連法令の厳守』『原材料の安全性確認』『確実な品質管理』『適切な情報提供』からなる「食品安全方針」を掲げ、さらなる品質向上を図るため、平成21年5月に食品安全マネジメントシステムの国際規格『ISO22000』を、平成29年1月にはISO22000の上位規格である『FSSC22000』を認証取得し、工場の品質向上に日々努めております。信栄食品は、お客様から認められ社会から必要とされる関係を深めたいと願っております。人々の食と健康、そして明日のよりよい生活に貢献していきます。</p>		
ホームページ	<a href="http://www.sinei-foods.co.jp/">http://www.sinei-foods.co.jp/</a>		
会社所在地	〒 390-0825	長野県松本市並柳4-1-37	
工場等所在地	〒 同上	同上	
担当者	神倉まり奈(かみくら まりな)	E-mail	<a href="mailto:marina@sinei-foods.co.jp">marina@sinei-foods.co.jp</a>
TEL	0263-26-6261	FAX	0263-26-6878

■ 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

受入検査(検品)→計量→ミキシング→製麺→成形→トレー詰め(目視検品)→凍結(温度管理)→包装(目視検品)→X線異物検出機(SUS球0.7φmmφ・ガラス球3.0mmφ・SUS線0.4mm×5mmφ・PVC2.5mmφ)→金属探知機(SUS2.4φ・Fe1.5φ)→ウェイトチェッカー→箱詰め→冷凍保管(-18℃以下)→出荷

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的に)	微生物検査の実施、原材料受入検査、製品の目視検品		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程毎のトレーサ記録、原材料入荷使用記録、温度・時間管理		
	従業員の管理	新入社員教育、従業員教育の実施		
	施設設備の管理	器具備品清掃実施・予防措置記録、温度計、秤等の校正、外部契約業者による防虫・防鼠駆除、モニタリング		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	武江義通(たけえ よしみち)	連絡先 0263-26-6261
	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	トレーサビリティシステムの確立 PL保険加入 出荷止め基準		