

# FCP展示会・商談会シート

記入日 30年  
9月3日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	どうづき製法による100%蕎麦パスタ						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	年 中 (11月~3月)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	6ヶ月	消費期限	8ヶ月	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	長野県八ヶ岳西麓		JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	100g	希望小売価格	税抜	¥500	税込(切捨) 税率 8%	¥540	
1ケースあたり入数	10袋	保 存 温 度 帯	冷凍				
発注リードタイム	7日間	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 など単位も記載)	最大 15ケース	最小 10ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
				20.0	35.0	20.0	3.2
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 <input type="checkbox"/> メーカー <input 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャ   ( <input type="checkbox"/> 業務用対応可 <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)	手軽に10割の信州そばを違った形で提供することに興味のある飲食店の皆様と、健康を意識した食生活を心がけるお客様
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	蕎麦には、比較的高額なイメージがあり、若者の蕎麦離れが進んでおります。そこで、健康志向の中高年齢層とともにご家庭で気軽に、健康機能性のある蕎麦をパスタという形で食していただきたいです。おすすめレシピは、既存のパスタソースと合わせることはもちろん、茹でた後に塩だけでも十分お楽しみいただけます。	
商 品 特 徴	そばに含まれるカイロイノシトールによるダイエット効果。血糖値の急激な上昇を抑える効果。粉にはせず、皮を剥いた実のまま冷水に浸し、乾燥させないままどうづき機にて製麺するため、一般的なそばの約13倍のGABA含有(信州大学農学部井上直人教授研究結果による)	

## 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 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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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

# FCP展示会・商談会シート

記入日 30年  
9月3日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	どうづき製法による100%蕎麦パスタ							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	年中 (11月~3月)		賞味期限 / 消費期限		賞味期限	6ヶ月	消費期限	8ヶ月
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	長野県八ヶ岳西麓		JAN コード (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	500g		希望小売価格		税抜	¥2,500	税込(切捨) 税率 8%	¥2,700
1ケースあたり入数	10袋		保 存 温 度 帯		冷凍			
発注リードタイム	7日間		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 など単位も記載)	最大	5ケース	最小	3ケース	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
					20.0	35.0	20.0	3.2
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 <input type="checkbox"/> メーカー <input 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャ   ( <input type="checkbox"/> 業務用対応可 <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)	手軽に10割の信州そばを違った形で提供することに興味のある飲食店の皆様と、健康を意識した食生活を心がけるお客様
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	蕎麦には、比較的高額なイメージがあり、若者の蕎麦離れが進んでおります。そこで、健康志向の中高年齢層とともにご家庭で気軽に、健康機能性のある蕎麦をパスタという形で食していただきたいです。おすすめレシピは、既存のパスタソースと合わせることはもちろん、茹でた後に塩だけでも十分お楽しみいただけます。	
商 品 特 徴	そばに含まれるカイロイノシトールによるダイエット効果。血糖値の急激な上昇を抑える効果。粉にはせず、皮を剥いた実のまま冷水に浸し、乾燥させないままどうづき機にて製麺するため、一般的なそばの約13倍のGABA含有(信州大学農学部井上直人教授研究結果による)	

## 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 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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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 矢城		
年間売上高	5000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	12名
代表者氏名	吉田 道成		
メッセージ	日本を代表する雑穀博士の信州大学農学部井上直人教授と共に栽培方法を確立し、契約栽培から直接仕入れを行うことで農家の方々に安心して栽培していただけることと収入の安定につながり、さらに美しい田園風景を守ることによる観光促進にも役立つと考えます。 契約農家に協力していただき、無農薬にこだわった品質の良い原材料の玄蕎麦を30tほど確保できます。		
ホームページ			
会社所在地	〒 391-0002	長野県茅野市塚原2-15-16	
工場等所在地	〒 391-0216	長野県茅野市米沢3868	
担当者	宮下 祐	E-mail	
TEL	090-9664-3486	FAX	0266-73-9910

■ 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

契約農家から、標高1000m前後で栽培された質の良い玄そばの直接仕入れ、風味・品質維持の為皮付きのまま冷蔵保管  
 注文を頂いてから、皮を剥き冷水に2日浸す(発芽準備による栄養素の上昇)  
 どうづき機により、生地を作製しパスタマシーンで製麺  
 製麺後、目視で確認し、急速冷凍をかけ冷凍保管  
 出荷前の、目視確認と金属探知機による検査の実施後に出荷

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的には)	2人の梱包前目視検査・金属探知機による検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	毎日の製造場所と機材の洗浄・消毒			
	従業員の管理	専用作業服・帽子・マスク着用の業務			
	施設設備の管理	飲食店組合の基準による店舗管理と保険所検査と許可による			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	吉田 道成	連絡先	090-5753-9204
	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	緊急対応は社長本人にて行う。商品出荷が決まり次第、保険加入予定です。			