

FCP展示会・商談会シート

記入日

2019年
8月23日

平成30年度 海外バイヤー招聘個別商談会

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商品名	603「味付あらぎりわさび150g」						
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	180日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	本わさび=中国		JANコード (13桁もしくは8桁)	4907249506033			
内容量	150g		希望小売価格	税抜		税込(切捨)	
1ケースあたり入数	5P×10B		保存温度帯	冷蔵 ▼			
発注リードタイム	2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 など単位も記載)	最大	約42ケース/回	最小	1ケース/回	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)
						456.0	191.0
						207.0	8.7
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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" 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) (業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	一味違った特徴あるわさびを求める方。 料理やお酒の好きな中高年の女性男性へ。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	焼肉やステーキにピッタリです！ 塩コショウを振った焼肉に直接乗せてお召し上がりください。 お寿司やお刺身にはもちろんですが、稲荷寿司の具にするとシャキシャキした食感が病みつきです。	
商品特徴	本わさびの茎を粗く刻み、シャキシャキとした食感が特徴の新感覚わさびです。薄く味付けしてあるので、焼肉やステーキとの相性抜群です！ 乗せて食べたり、混ぜて使ったり、いつもの料理を簡単にアレンジできてとても便利です。	

商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>味付あらぎりわさび</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>本わさび、複合調味液(ぶどう糖果糖液糖、醤油、食塩、還元水飴、西洋わさび、植物油、食塩、食物繊維、環状オリゴ糖、調味料(アミノ酸等)、香料、増粘剤(キサンタン)、酸味料、着色料(紅花黄、クチナシ)、(原材料の一部に小麦を含む)</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>150g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外下部に記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷蔵(10℃以下)</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>株式会社 マル井 〒399-8205 長野県安曇野市豊科4932 TEL.0263-72-2562 http://www.wasabi.co.jp</td> </tr> </table>	名 称	味付あらぎりわさび	原材料名	本わさび、複合調味液(ぶどう糖果糖液糖、醤油、食塩、還元水飴、西洋わさび、植物油、食塩、食物繊維、環状オリゴ糖、調味料(アミノ酸等)、香料、増粘剤(キサンタン)、酸味料、着色料(紅花黄、クチナシ)、(原材料の一部に小麦を含む)	内容量	150g	賞味期限	枠外下部に記載	保存方法	要冷蔵(10℃以下)	製造者	株式会社 マル井 〒399-8205 長野県安曇野市豊科4932 TEL.0263-72-2562 http://www.wasabi.co.jp
	名 称	味付あらぎりわさび											
原材料名	本わさび、複合調味液(ぶどう糖果糖液糖、醤油、食塩、還元水飴、西洋わさび、植物油、食塩、食物繊維、環状オリゴ糖、調味料(アミノ酸等)、香料、増粘剤(キサンタン)、酸味料、着色料(紅花黄、クチナシ)、(原材料の一部に小麦を含む)												
内容量	150g												
賞味期限	枠外下部に記載												
保存方法	要冷蔵(10℃以下)												
製造者	株式会社 マル井 〒399-8205 長野県安曇野市豊科4932 TEL.0263-72-2562 http://www.wasabi.co.jp												
<p>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。</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"/>か、 <input type="checkbox"/>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"/>けな、 <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 (当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) </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td></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"/> か、 <input type="checkbox"/> 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"/> けな、 <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 (当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								
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"/> か、 <input type="checkbox"/> 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"/> けな、 <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 (当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													

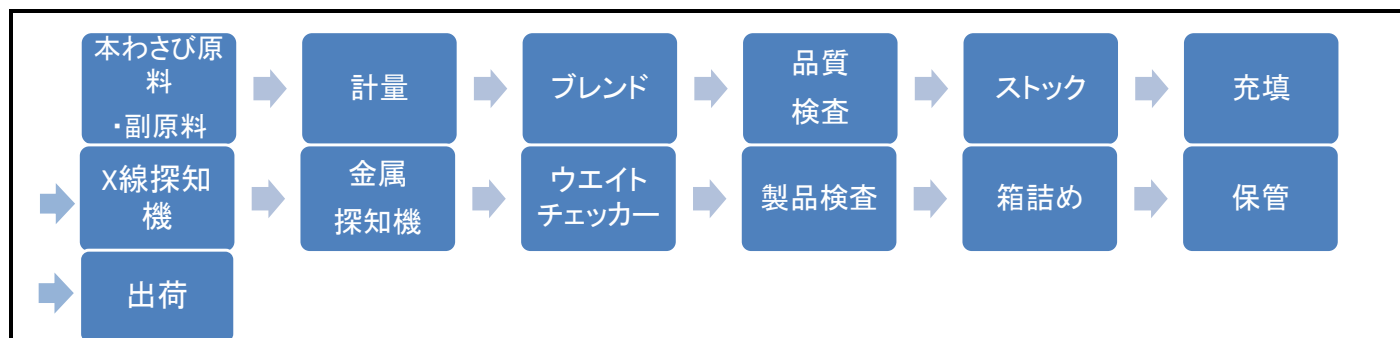
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	(株)マル井		
年 間 売 上 高	平成30年度(2,500百万円)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	78名
代 表 者 氏 名	井 口 彰		
メ ッ セ ー ジ	加工わさびの専門メーカーである弊社は、昨今の食の多様化と共に、加工わさびの使われ方、そのニーズの変化に対応した商品提案、新しい味覚の開発に努めて参りました。今後は更に研究開発・企画提案のスピードと質を高め、「食文化の貢献」を実践できる企業へ進化していきたいと考えています。日本はもとより、米国、ベトナムでの生産拠点を持つことにより、グローバルな展開を目指しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.wasabi.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 399-8205	長野県安曇野市豊科4932	
工 場 等 所 在 地	〒 399-8205	長野県安曇野市豊科4932	
担 当 者	安田直哉	E - m a i l	vasuda@wasabi.co.jp
T E L	0263-72-2562	F A X	0263-72-1569

■ 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



写 真



■ 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)	pH、塩度、菌検査(一般性菌)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程の手順書に基づき工程チェック、分析を行っています。			
	従業員の管理	教育訓練計画書及び朝礼にて品質、衛生等の教育を実施。また新人教育を行っています。			
	施設設備の管理	機械設備は定期的メンテナンス保守点検を実施。ラインのふき取り検査を実施。X線探知機や金属探知機、スクリーン、マグネットによる異物除去			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	吉田澄司	連絡先	0263-72-2562
	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	品質調査書、PL保険加入			