

# FCP展示会・商談会シート



## 商品特性と取引条件

商 品 名	まるかじりメギス				
最もおいしい時期		賞味期限／消費期限	賞味期限	4カ月	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	新潟県上越市	JANコード (13桁もしくは8桁)	4580352780851		
内 容 量	28g	希望小売価格(税込)	540円		
1ケースあたり入数	50個/ケース	保 存 温 度 帯	常温 <span style="float:right">▼</span>		
発注リードタイム	お問合せください	販売エリアの制限	●無 ○有→		
最低ケース納品単位	お問合せください	ケースサイズ(重量)	縦(φ) ×	横(φ) ×	高さ(ミリ)
			195.0	130.0	30.0
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	<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→				

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30～70代の日本酒好きな男女に、お酒のあてとして。また上越に観光に来られた方々に、地元のお土産として。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	旅行のお供に、電車やバスの中でのお酒のおつまみとして、焼かずにそのまま袋から直接召し上がって頂けます。お酒を少し振って軽く天ぷらにして召し上げて頂くと、また違った食感をお楽しみいただけます。魚醤の風味がさらに美味しさを引き立てています。Caが豊富で子供さんやご年配のご婦人にも喜ばれています。	
商品特徴	上越沖で捕れたメギス(ニギス)を24時間以内に開き頭と内臓を取り、メギスの魚醤をふりかけ乾燥。新鮮な素材を活かし、低温で酵素を壊さず乾燥することで、旨みもさらに引き出します。焼かずにそのまま骨ごと、サクサクと召し上がれます。メギスはとても足が早い(傷みやすい)ため外に出回らず、庶民の魚として地元で愛されている魚です。白身の美味しい魚を魚醬干しという発酵のまち上越市の特産品として全国の皆様にお勧めいたします。	

## 商品写真

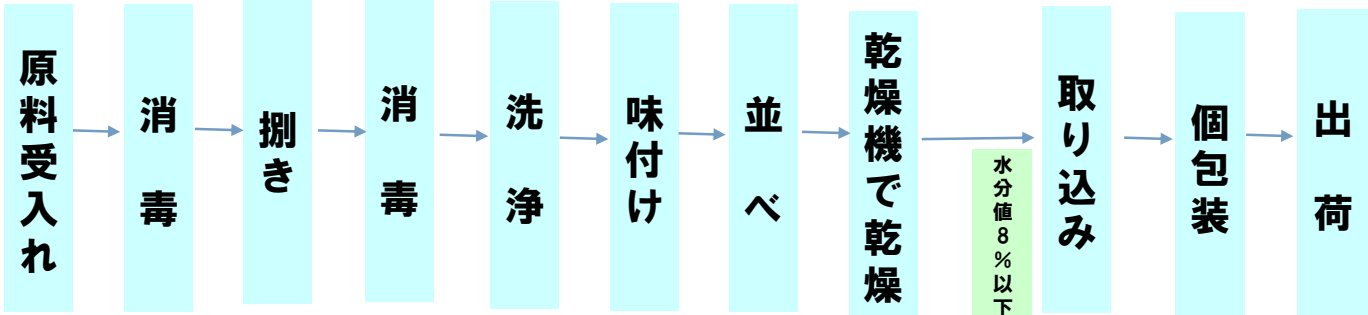
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>*名称:乾燥ニギス(魚醬干し)            *原材料名:ニギス(上越産)、魚醬(ニギス、天日塩、麦麹)            *内容量:28g            *賞味期限:2019年1月20日            *保存方法:直射日光、高温多湿を避け常温で保存            *えびを加工した設備で製造しています。            販売者:土の香工房cotocoto            代表 早津 実            新潟県上越市丸山新田183-1            TEL:025-546-7127            製造者:(一社)土の香工房            新潟県上越市丸山新田183-1            TEL:025-546-7127</p> <p style="text-align: center;">(現物) <span style="float:right">で貼付)</span></p> <p style="text-align: center;">4 580352 780851</p> </div>
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑	
<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	


■ 出展企業紹介

出展企業名		土の香工房cotocoto		
年間売上高		980万円	従業員数	17名
代表者氏名		代表 早津 薫		
メッセージ		セラミック搭載の大型乾燥機による、酵素を壊さず旨味を凝縮させた低温熟成乾燥が特徴です。素材にこだわり、発酵食品や調味料など特産品開発に力を入れています。自家農園では、農薬不使用でバジル他ハーブやいちじく、柿、ピーズ、枝豆、大根などを栽培し、無添加のドライ商品にしています。生産者様からのご依頼で農産物の乾燥、粉末化、ペースト化などの加工も行っています。加工所内では徹底した衛生管理のもと、職員の衛生指導を行っています。		
ホームページ		<a href="http://www.cotocoto-garden.biz">http://www.cotocoto-garden.biz</a>		
会社所在地	〒943-0844	新潟県上越市大字丸山新田183-1		
工場所在地	〒943-0844	新潟県上越市大字丸山新田183-1		
担当者	早津 薫	E-mail	<a href="mailto:cotocoto@zb.wakwak.com">cotocoto@zb.wakwak.com</a>	
T E L	025-546-7127	F A X	025-530-7708	


■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

メギス加工工程






頭を切り内臓を取り出す工程



一本一本開いて並べている工程



乾燥機の内部

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	外部検査会社による細菌検査、目視、食味			
衛生管理への取組	製造工程の管理	加工指示書、温度管理（冷蔵庫）			
	従業員の管理	衛生点検表（体調含む）、白衣帽子着用、着用後粘着ローラー2人1組で使用、マスク、グローブ（水色）の着用			
	施設設備と管理	作業終了ごとの設備の洗浄点検			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	早津 薫	連絡先	025-546-7127
	記録	PL保険加入			