

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



第3版準拠

商品特性と取引条件

商 品 名	自家製たまごと茎わさびの濃厚ドレッシング					
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	製造から6か月
主原料産地 (漁獲場所等)	新潟県糸魚川市		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4571262411133		
内 容 量	135g		希望小売価格	税抜	722円	税込(切捨) 780円 税率 8%
1ケースあたり入数	10本		保存温度帯	常温 ▼		
発注リードタイム	4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	3ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(φ) 285.0 × 125.0 × 130.0 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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	手巻きずしのトッピングに最適です。又、蒲鉾などおつまみのトッピングやサンドイッチにおすすめです
商品特徴	きれいな伏流水で育てられた糸魚川産のわさびの茎をピクルスにし、自家製たまごとりんご酢の濃厚マヨネーズとコラボレーションしました。わさびの茎の触感とやわらかい辛みがマヨネーズのコクとよくマッチしとても贅沢なおいしさです。

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 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"/> 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
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)

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社渡辺鶏園		
年 間 売 上 高	1億9千万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	20名
代 表 者 氏 名	渡辺忠康		
メ ッ セ ー ジ	世界認定ジオパークの街、糸魚川の自然環境豊かな農場で、光と風を感じながら鶏は育ちます。又飲み水は活火山「焼山」の伏流水を汲み上げ鶏に与えています。常に安全性と美味しさを追求し良い卵を安価にお客様にお届けできるよう取り組んでいます。直営の洋菓子製造販売店の「フェルエッグ」のお菓子づくりの為に開発したオリジナルエッグ「フェルのピュアエッグ」は、そのフルーティーな美味しさで多くの人気商品を生み出しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://f-agg.biz		
会 社 所 在 地	〒 941-0015	新潟県糸魚川市大字清水山58-1	
工 場 等 所 在 地	〒 941-0047	新潟県糸魚川市平牛2116	
担 当 者	渡辺洋子	E - m a i l	shop@f-ag
T E L	025-550-680	F A X	025-550-6601

■ 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

糸魚川産のわさびの茎が柔らかい4月から5月のうちに自家製ピクルスにし冷凍保存する。商品の売れ具合を見ながら1ロットずつOEMで製造をかける。 有限会社SKフロンティアでわさびの茎を洗浄殺菌脱水を施しパック詰め⇒フェルエッグにてピクルス加工⇒冷凍保存⇒ユーサイドにわさびのピクルスとピュアエッグ発送⇒株式会社ユーサイドでOEM加工



写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	製品完成後はシール張り作業時に目視で異物混入の有無を1本ずつチェック。また、抜き取りで細菌検査を実施。(一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	従業員の身だしなみを含めた衛生管理、機械部品のメンテナンスを定期的に行っている。			
	従業員の管理	工場内に入る前に従業員の体調チェック(下痢や発熱、咳など)を行い問題の無い従業員だけが作業に関わるようにする。専用の作業着、帽子、マスク、靴を着用し、作業着は粘着ローラーをかけた後、手を一定時間洗浄し手袋を着用、エアシャワーでさらに細かいほこりを取り除く。			
	施設設備の管理	作業終了毎に設備機器の洗浄、加工場内の清掃を実施し、異物混入防止及び場内衛生管理の維持を継続的に行う。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	渡辺洋子	連絡先	090-2723-6981
	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	PL保険加入			