

FCP展示会・商談会シート

記入日

2017年
8月25日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	きくらげ蒲鉾						
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	D+21	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	助宗タラ(米国)、ミナミタラ(チリ)、グチ(ミャンマー)		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4903560011003			
内 容 量	220g		希望小売価格	税抜	¥640	税込(切捨) 税率 8%	¥691
1ケースあたり入数	20本		保 存 温 度 帯	冷蔵	▼10℃以下		
発注リードタイム	D1		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	50	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)
						35.0 × 30.0 × 5.0	5[
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 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 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)	性別問わず、ミドル～シニア高齢層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	日配品、お土産、ギフト、引き出物	
商 品 特 徴	ジューシーで柔らかな蒲鉾の食感の中に、歯応えある木耳の歯触りが特徴です。	

商品写真



写真



(現物)  (貼付)


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 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 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)

※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		株式会社 平八		
年間売上高	平成28年度 250百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員19名、パート1名	
代表者氏名	代表取締役 横山 亘			
メッセージ	企業理念: 生きいきとした、人・技・心を伝える。 大正二年創業、今年で創業104年目の蒲鉾店です。上級のすり身(タラ、グチ)を使用し、海・山の幸を練り込んだ珍味蒲鉾で、柔らかな食感と魚肉の旨味、素材の風味を活かした蒲鉾です。			
ホームページ	www.heihachi-kamaboko.com/			
会社所在地	〒 943-0831	新潟県上越市仲町3-2-20		
工場等所在地	〒 943-0805	新潟県上越市木田3-8-48 平八木田工場		
担当者	横山 亘		E-mail	heihachi@heihachi-kamaboko.com
TEL	025-524-3330		FAX	025-524-3352

■ 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	○無 ●有→具体的に	細菌検査(一般細菌、大腸菌群、黄色ブドウ菌)、日持ち検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程での検査記録(温度、時間等)			
	従業員の管理	健康チェックと記録、毛髪除去、衛生セミナー			
	施設設備の管理	防虫・防鼠消毒と検査記録、外部機関の衛生検査			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	代表取締役	連絡先	横山 亘
	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	役員、幹部社員がワンストップでの対応、PL保険(蒲鉾組合)			