

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018年
8月22日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	ケール入り うどん					
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	1 年	消 費 期 限	-
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)	4573368040040			
内 容 量	180グラム(2人前)	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥337	税 込 (切 捨) 税 率 8%	¥363
1 ケースあたり入数	80袋	保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	1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 5ケース	最 小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(キロ)	
			100.0			15キロ
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・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	○青汁をご愛飲されている方など、特に健康志向の高い方。 ○食事とあわせて簡単に栄養供給・ビタミン補給をしたい方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	大きめの鍋に2L以上のお湯を沸騰させて7分間ゆでるだけ。ゆであがったうどんは、冷温どちらでもおいそく召し上がることができます。	
商 品 特 徴	青汁の原料として活用される緑黄色野菜の王様「ケール」を食品に加工した珍しい商品。のど越しが良く、ケール特有の香りも気になりません。生産地(糸魚川市)では、管理栄養士に認められ学校給食として利用されています。	

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 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"/> 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) ケールにはアレルギーなし。

■ 出展企業紹介


出 展 企 業 名	(有)上谷インダストリー(ケールショップ上谷)		
年 間 売 上 高	20百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	1
代 表 者 氏 名	上谷和義		
メ ッ セ ー ジ	わが街、糸魚川市は新潟県の最西端に位置し、山と海に囲まれた自然豊かな土地です。私は仕事の傍ら農業も行っておまして、農家同士の情報交換の場もあつたりします。そういった場で出てくる話は決まって高齢化対策・後継者不足・儲からない、の話ばかり。そういった状況を何とかできないか、と思索していたところ、平成20年に『緑黄野菜の王様』と言われているこのケールに出会いました。ちょっとクセはあるけど栄養価が高く栽培が比較的容易なケールの魅力に惹かれ、これを使った商品を作って全国の皆さんへお届けしたい、おいしく食べて元気を出してほしい、そして地元仲間もちょっとだけ儲かってもらいたい、という思いから、生産から加工販売まで行う六次産業化へ進もうと決心しました。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.kamiyaindustry.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 941-0019	新潟県糸魚川市大字道明570-11	
工 場 等 所 在 地	〒 942-1526	(株式会社松代そば善屋)新潟県十日町市松代3652番地12	
担 当 者	上谷和義	E - m a i l	kamiyain@ceres.ocn.ne.jp
T E L	025- 555 - 2419	F A X	025-555-2460

■ 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

自社農場で1万5千株を栽培。完全無農薬にこだわり、消費者に安全と健康をお届けしている。生産量はケールの葉の乾燥粉末で年間約250キロ。

ケールの乾燥粉末を使用し県内製麺工場ですどん加工している。製麺工場では、衛生管理のもと出荷前にはスタッフの手作業による目視検査と金属探知機による遺物混入検査を実施している。

当社ではうどんの他に餃子・ラーメン・パスタ・パン・粉末・お酒など約30種のケール商品を製造販売しています。ギフトセットもごぞいます。



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	出荷前にはスタッフの手作業による目視検査と金属探知機による遺物混入検査を実施している。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理				
	従業員の管理				
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	上谷和義	連絡先	025- 555 - 2419
	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保険加入済み			