

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018年
8月18日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名		かんずり酒盗					
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	270日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	新潟県妙高市		JANコード (13桁もしくは8桁)	45149627			
内 容 量	80g		希望小売価格	税抜	¥500	税込(切捨) 税率	8% ¥540
1ケースあたり入数	48 (6入×8)		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	3日前後(国内)		販売エリアの制限	●無 ○有一			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記)	最大	-	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)
						35.0 × 25.0 × 21.5	12.9
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" 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 → 製造元 株式会社しいの食品 がISO9001を取得						

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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	お酒の好きな方、塩辛や珍味が好きで、おつまみにこだわりのある方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのまま酒の肴として、またはごはんのお供にも。 冷奴や野菜スティック、クリームチーズなどと合わせても良いおつまみとなります。	
商 品 特 徴	本鰹の胃と腸だけを長期自然熟成させたかつお酒盗に、唐辛子、糀、柚子、塩を3年熟成させた「かんずり」を合わせました。熟成商品同士の組み合わせで、かんずりが生臭さをうまく消し旨味を引き出し、酒盗が苦手な方でも比較のお召上がり易くなっております。	


商品写真

	<p>名称 塩辛 原材料名 かつお(内臓)、食塩、発酵調味料、かんずり(唐辛子、糀、柚子、食塩)、醸造酢、日本酒、ブドウ糖果糖液糖、乳糖、アミノ酸液、砂糖、たん白加水分解物、粉末野菜、酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、紅麹色素、リンゴ酸、ラック色素、パプリカ色素、酸化防止剤(ビタミンC)、 (原材料の一部に乳、大豆、りんごを含む) 内容量 80g 賞味期限 キャップ側面に記載 保存方法 直射日光、高温多湿を避け保存 販売者 (有)かんずり CNO 新潟県妙高市西条437-1 お客様相談室 0255(72)3813 http://www.kanzuri.com ※商品の性質上、表面が変色する場合がございますが品質に問題はございませんので安心してお召し上がり下さい。</p>					
	<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"> <tbody> <tr> <td>表示義務有</td> <td> <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 checked="" 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"/>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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>りんご、<input type="checkbox"/>ゼラチン </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(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)</td> </tr> </tbody> </table>	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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン	備 考
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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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	有限会社 かんずり		
年 間 売 上 高	1億8300万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	18名(社員16名・パート2名)
代 表 者 氏 名	東 條 昭 人		
メ ッ セ ー ジ	地域の食文化の中から生まれた万能香辛調味料“かんずり”。加工食品の中で決して主役ではない商材ですが、少量でも存在感のある料理の引き立て役です。雪国の厳しい自然の中で生まれた独自の製法は、唯一無二の風合いを現代に伝え、伝統の味を守る一方、近年では新たな商品づくりにも力を入れております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://kanzuri.com/		
会 社 所 在 地	〒 944-0023	新潟県妙高市西条437-1	
工 場 等 所 在 地	〒 250-0862	神奈川県小田原市成田939 (株式会社しいの食品 本社工場)	
担 当 者	長谷川 隆	E - m a i l	hasegawa@kanzuri.com
T E L	0255-72-3813	F A X	0255-73-0344

■ 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

原料受け入れ⇒原料受け入れ検査(BX、塩度、官能)⇒調味計量→調味混合・攪拌⇒原料投入・攪拌
⇒理化学検査(BX、塩度、官能)⇒金属検出⇒充填⇒外環目視検査⇒梱包⇒出荷



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	理化学検査(BX、塩度、酸度、PH)毎ロット自社検査室			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造指示書・放送指示書・温度記録表(作業現場、冷蔵庫、冷凍庫)原料受け入れ検査表、出荷記録簿			
	従業員の管理	毎朝体調チェック表記入			
	施設設備の管理	製造現場入出の際はエアフィルター室を通る。二重扉多数			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	長谷川 隆	連絡先	0255-72-3813
	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	担当者:長谷川 隆 連絡先:090-4619-8359 PL保険加入有り			