

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018年
9月17日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	とうがらし味噌 鬼胡椒(おにごしょう)						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (夏季)		賞味期限/消費期限	賞味期限	180日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	味噌(大豆:新潟県産、米:新潟県産)、青唐辛子(国産)、大葉(国産)		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4972381060781			
内 容 量	90g		希望小売価格	税抜	¥550	税込(切捨) 税率	8% ¥592
1ケースあたり入数	16個		保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	D 3		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	1	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(kg) 22.8 × 24.8 × 14.8 3.8
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) メイドイン上越(新潟県上越市:平成29年度) ※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 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)	辛い物好きに捧げるごはんを愛する人へ
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	味噌のうま味と大葉のさわやかな香りの後からジワジワと広がる辛さが食欲を掻き立てます。ごはんの上のせてお召し上がりいただいたり、揚げ物(とんかつ等)に添えたり、厚揚げ、油揚げ、豆腐に添えてお召し上がりください。また野菜炒めなどの隠し味(調理用)に。	
商品特徴	新潟県上越市の伝統野菜「オニゴシヨウ」という唐辛子を例年、7月下旬から8月中旬に青唐辛子の状態で収穫して頂き、自社製の味噌と濃縮甘酒で練り合わせ炊き上げた辛味おかず味噌です。味噌や甘酒の原料は、新潟県産のものを使用しており自社製造しております。こめ油は、酸化しにくいいため油酔いしにくいのでつい食べ過ぎてしまうことも。	

商品写真



●名称:みそ加工品(とうがらしみそ) ●原材料名:みそ、青唐辛子(国産)、甘酒、砂糖、みりん、大葉(国産)、こめ油、(一部に大豆を含む) ●内容量:90g ●賞味期限:枠外記載 ●保存方法:直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください ●製造者:街町田醤油味噌醸造場 新潟県上越市東本町3-2-24 電話(025)523-4367

ビン:ガラス 蓋:キャップ ラベル:PP 包装:紙

●開封後、要冷蔵(10℃以下)で保存し、賞味期限に関わらずお早めにお召し上がり下さい。

栄養成分表(100g当り)
エネルギー 181kcal/タンパク質 6.5g/脂質 4.1g/炭水化物 29.4g/食塩相当量 6.7g
この表示値は目安です

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 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 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) 同施設内で小麦・大豆を含む製品の製造をおこなっております。

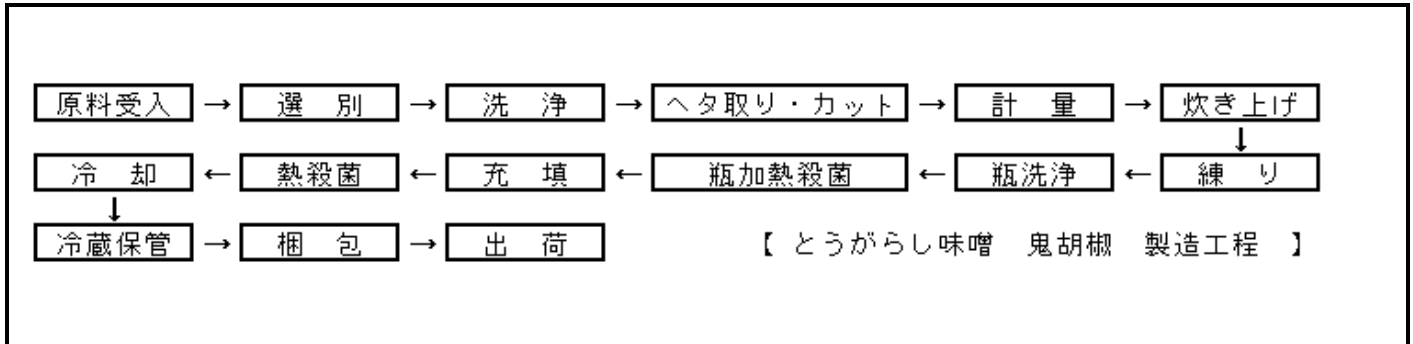
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社 町田醤油味噌醸造場		
年 間 売 上 高	平成29年度 10百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	10名(社員9名、パート1名)
代 表 者 氏 名	町田 謙次		
メ ッ セ ー ジ	明治八年(1875年)創業。高田城下の町家と雁木通りが今も残る街並みの中、時代と共に住宅地へと変化する中、地元上越地域の皆様に愛される醤油・味噌屋として代々受け継いできた味。昔ながらの自社配送で小売用、業務用、個人宅へ上越エリア(上越・妙高・糸魚川・旧東頸城)へと行商している。また、全国発送もしております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.machida-shouyumiso.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 943-0825	新潟県上越市東本町3-2-24	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	町田 靖典	E - m a i l	machida-syouyu.miso@oboe.ocn.ne.jp
T E L	(025)523-4367	F A X	(025)523-9633

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・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 ●有一具体的に	外部委託製品分析(T.N、塩分、PH等)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	充填・梱包時の目視検査、製造工程マニュアル			
	従業員の管理	朝礼時の健康チェック、検便・健康診断実施、5Sの指導			
	施設設備の管理	定期清掃、保守メンテナンス(年2回)、防鼠防虫消毒			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	町田 靖典	連絡先	(025)523-4367
	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			