

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2018年  
10月3日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	羊飼いソーセージ(スタンダードライン3種/オリジナル・メルゲーズ・ハーブ)						
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	製造から6ヵ月	消費期限	チルド解凍してからの消費期限2週間	
主原料産地 (漁獲場所等)	オーストラリア	JAN コード (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	約100g	希望小売価格	税抜	¥600	税込(切捨) 税率 8%	¥648	
1ケースあたり入数	100パック	保存温度帯	冷凍 ▼				
発注リードタイム	少量で2~3日/1ケース以上・在庫が無い場合1~2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)	最大 応相談	最小 10パック	ケースサイズ(重量)	縦(φ)	× 横(φ)	× 高さ(φ)	重量(φ)
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) ハラルの羊肉を使用 ※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 checked="" 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)	<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" 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)	お 客 様 (性別・年齢層など) 羊100%の無塩せきソーセージですので羊好きな方は勿論、外国系、牛や豚を食べない宗教の方にも食べて頂けます。食べやすい形にしていますので、羊を食べてみたい方の入り口としてもお勧めしています。	
商品特徴	沸騰したお湯で3分間程茹でて頂いた後、熱したフライパンで軽く焼いて頂くと香り良く食べて頂けます。しっかりとしたビールやワインに合わせて頂く事がベストマッチですが、朝のパンと合わせる事で少し新鮮な気分を楽しんで頂けると思います。ヘルシーな食材なので、より楽しみが増します。	
	日本の羊飼いが提供する、本格的な羊ソーセージです。羊100%無塩せきをベースに、羊食がメインの国々のレシピをストイックなまでに再現しました。自分達がオセアニア・地中海・ヨーロッパで触れてきた羊食文化を日本に広めたいと思っています。(ハラル処理を施された羊肉を使用)	

## 商品写真

名称：無塩せきウイナーソーセージ  
 加熱食肉製品(加熱後包装)  
 賞味期限 30.10.25  
 要冷凍-18℃以下  
 内容量(g) 100  
 原材料名：羊肉(100%)、食塩、水あめ、香辛料  
 ※開封後はなるべくお早めにお召し上がり下さい。  
 販売者：羊飼い 松岡 長野県長野市信州新町日原西1591  
 Tel.080(9975)0588 製造者：(有)八工房TONGTONG  
 熊本県菊池市七城町新古閑418-2 Tel.0968(25)4186

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) コンタミネーション : 豚肉、鶏肉、牛肉、小麦、乳、大豆

※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	羊飼い 松岡		
年間売上高	29年460万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	2名
代表者氏名	松岡 雅流		
メッセージ	自分達で羊を飼いながら、製品を作っております。安心の国産、添加物を出来るだけ使わない、召し上がる方の身体に良い食品の提供を目指しております。		
ホームページ	<a href="https://hitsujikaimatsuoka.wordpress.com/">https://hitsujikaimatsuoka.wordpress.com/</a>		
会社所在地	〒 381-2423	長野県長野市信州新町日原西1591	
工場等所在地	〒 861-1352	熊本県菊池市七城町新古閑418-2	
担当者	松岡 雅流	E-mail	<a href="mailto:hitsujikai.matsuoka@gmail.com">hitsujikai.matsuoka@gmail.com</a>
TEL	080-9975-0588	FAX	026-264-2422

■ 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

原材料輸入業者から購入

➡

加工業者へ輸送

➡

原材料をひき肉にし、  
香辛料を混ぜ腸に詰め、  
(燻製)、加熱する

➡

真空パックに詰めて冷凍

➡

検品後 弊社、もしくは  
直接取引先に  
輸送




➡

検品

➡

出荷

写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	商品の到着時・納品時等に、商品一つ一つを手にとって状態の確認を行います。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	加工業者には仕上がり状態を確認しております。			
	従業員の管理	作業の衛生面だけでなく、個々の体調のチェックや維持にも注意を払っております。			
	施設設備の管理	衛生面・安全面において管理された施設・設備を利用しております。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	松岡 真理子	連絡先	080-1355-9893
	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(流通に対する)			