

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018年
7月18日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名		のむ糍甘酒ストレートタイプ			
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	90日	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	米・麴(中部地方)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4901893001227 柚子4901893001241		
内 容 量	210g	希望小売価格	税抜	¥250	税込(切捨) 税率 8% ¥270
1ケースあたり入数	24本	保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼		
発注リードタイム	4日	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	最小	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 33cm × 22cm × 15cm 5.1kg
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 checked="" 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 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→)	お 客 様 (性別・年齢層など) 全世代の女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	夏は冷やして、夏バテ防止・疲労回復に。 冬はお鍋に移して温めてお召し上がりください。 豆乳やアーモンドミルクなどと混ぜてもおいしくお召し上がりいただけます。	
商 品 特 徴	国産米100%使用。無加糖・ノンアルコール。 お米と糍をたっぷり使用しているので、お米のつぶつぶした食感を楽しめます。上品な甘さで後味すっきりしています。 柚子の香は愛媛県産ゆず果汁使用。柚子の香は常温保存で賞味期限が1年です。(入数24本最小ロット2c/s) 瓶の甘酒は買うのに重いののでためられますし、500mlのペットボトルの甘酒は1回には飲み切れません。210gのペットボトルで手軽に飲みきれれる量で、ちょうどよいサイズです。	

商品写真

名 称 あま酒(ストレートタイプ) 原材料名 米、米こうじ、食塩 内容量 210g 賞味期限 称外下部に記載 保存方法 10℃以下で冷蔵してください 製造者 千日みそ株式会社 長野県須賀川市坂本4-2-1	夏は涼やかに... 冬は温めて... ストレートタイプ このままお召し上がり下さい	(栄養成分表示) 100gあたり エネルギー 94kcal たんぱく質 1.5g 脂 質 0.2g 炭水化物 21.8g ナトリウム 7.8mg 総糖質量 0.02g ショ糖 0.0g
商品名 柚子の香 名 称 あま酒(ストレートタイプ) 原材料名 米、米こうじ、ゆず果汁、食塩 内容量 210g 賞味期限 2019.06.15 保存方法 直射日光を避け、常温で保存。 製造者 千日みそ株式会社 長野県須賀川市坂本4-2-1 026-245-0958	一括表示 が読めるように画像で貼付)	

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 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"/> いちま、 <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)

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	千日みそ株式会社		
年 間 売 上 高	平成29年度1億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員9名、パート1名
代 表 者 氏 名	遠藤 直実		写真
メ ッ セ ー ジ	三年経ってもこの味噌の味が忘れられないと県内外からうれしい沢山のお手紙をいただいた(1000日 手紙が1000通)と言うことで千日みそという社名になりました。お客様のおいしいという笑顔が見たい！「おいしくて安い」がモットーです。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.sennichi-miso.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 382-0084	須坂市上町82	
工 場 等 所 在 地	〒 382-0028	須坂市臥竜4-2-1	
担 当 者	遠藤 直実	E - m a i l	nendo@sennichi-miso.co.jp
T E L	026-245-0762	F A X	026-248-4884

■ 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

<p>【製造工程】</p> <p>米→洗浄→蒸し→種付け→製麹 米→洗浄→蒸し</p>	<p>混合→温醸・熟成→加水・火入れ→充填→検品→ 金属探知機→-5℃の冷蔵庫で一晩急冷却→検品 →ラベル貼り→梱包→出荷</p>
<p>【製造工程アピールポイント】</p> <p>一日に12000本の生産能力を持っていますので、PB対応もできます。</p>	



■ 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)	微生物検査(一般菌数・耐熱菌数・大腸菌群)、官能検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	手順書管理、日報管理		
	従業員の管理	検便・個別衛生チェック		
	施設設備の管理	総合衛生管理の外部委託、定期点検		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	連絡先	026-245-0762
	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		