

FCP展示会・商談会シート

記入日 5月 元年 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

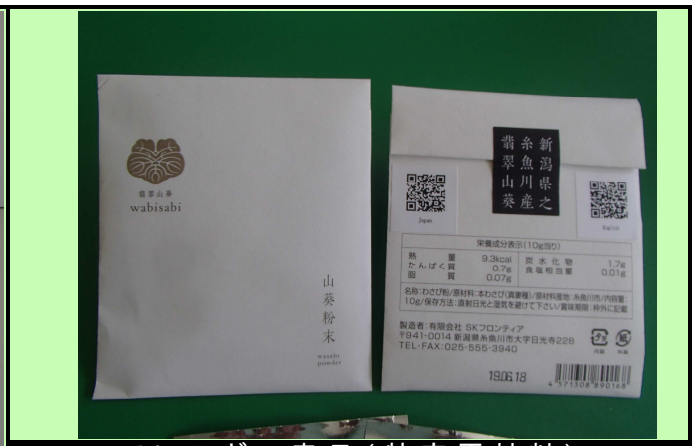
第3版準拠

商品特性と取引条件

商 品 名	Wabisabi わさび粉末						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (冬 季 間)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	360日	消費期限	360日
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	糸魚川		JAN コー ド (13 桁 もし く は 8 桁)	4571308890168			
内 容 量	6g(3.0g * 2袋)		希 望 小 売 価 格	税 抜	450円	税込(切捨) 税率 8%	486円
1 ケース あたり 入 数	30個		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	7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	3 ケース / 日	最 小	1 ケース / 日	ケース サイズ (重 量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重 量 (kg)
						22.0 × 35.0 × 23.0	3.0
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 type="checkbox"/> 外食 <input 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 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)	オール老若男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	わさび乾燥粉末を同量の水にて練ると本わさびの香りと辛味が再現できます。お刺身やお寿司はもちろんのこと、さらに多めの水で練るとドロツとしたわさびソースになり辛さ・香りそのままに多種多様な料理に応用がききます。特にチーズと相性が良くクリームチーズやドレッシングやマヨネーズやオリーブオイルと混ぜてもよく合います。またステーキやローストビーフは脂濃さが消えお醤油を添えてのわさび醤油が特にお薦めです。	
商 品 特 徴	既存のわさび粉が出せなかったわさび特有の突き抜ける刺激香が、味の良いわさび最高級品種“真妻種”と特殊低温乾燥機によって再現できました。わさびは乾燥時の熱に弱くわさび特有の香りと辛さが失われる事から長年の研究試作と長時間乾燥により漸く出来たわさび100%の乾燥粉末です。常温にて長期保存が可能となりコンパクトで水と混ぜるだけで本わさびを堪能できる今までのわさび粉の常識を超えた世界に発信できる日本古来のジャパニーズスパイスです。	

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 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)

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	(有)SKフロンティア		
年 間 売 上 高	3,200万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	7人
代 表 者 氏 名	渋谷一正		
メ ッ セ ー ジ	<p>わさびは日本古来の農産物で皮ごと擦りおろして使うことから可能な限り無農薬にこだわり人に優しい有機農薬やテントウムシでの天敵駆除等で病気対策をしております。さらに六次産業の食品加工も無添加にこだわり安心・安全な食品提供をモットーに取り組んでおります。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.midorikoubou.com		
会 社 所 在 地	〒 941-0014	糸魚川市大字日光寺228	
工 場 等 所 在 地	〒 941-0004	糸魚川市大字梶屋敷向川原1055	
担 当 者	渋谷一正	E - m a i l	midori@shibuya-k.jp
T E L	025-555-3940	F A X	025-555-3940

■ 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

わさびの栽培は雪国の豊富な北アルプス伏流水を使いビニールハウスのわさび栽培プラント(特許取得)17棟(9m*30m/1棟)にて年間6万本のわさびを出荷しております。特に注目出来るのはわさびを育てる栽培水で地域特有の鉱物を含むミネラルウォーターが味の良いわさびを育てております。加えてビニールハウスの保温環境は冬でもわさびを成長させ短期間で30cmを超える巨大なわさびを産出しております。当社はわさびの品種にもこだわりわさびの王様”真妻種”を静岡県より取り寄せ全棟にて栽培しております。同時に六次産業化を進めており味の良いわさびの加工品を無添加にこだわり安心・安全な食品を販売しております。特にわさび乾燥粉末は長年の研究成果が実った製品で製造工程は

わさびスライス >> 水洗いあく抜き >> 低温乾燥 >> 粉 碎 >> 袋詰め出荷



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	毎日の点検にて各棟の異常発見の口頭報告の実施と日報記載管理			
	従 業 員 の 管 理	入棟時の靴裏消毒と終業時の作業カッパ(簡易雨具)の消毒の徹底			
	施 設 設 備 の 管 理	ハウス内の落葉除去や通路板の清掃にて病気予防の周知徹底			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	渋谷 奈津希	連 絡 先	025-555-3940
	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	企業損害賠償総合保険及びPL保険加入済			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FGP)により、作成されました。詳しくは<http://www.food-communication-project.jp/>をご覧ください。