

FCP展示会・商談会シート

記入日

2019年
10月3日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	シュトレン(あわゆき)							
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	3ヶ月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)			JAN コード (13桁もしくは8桁)	457133800015				
内 容 量	300g		希望小売価格	税抜	¥1,200	税込(切捨) 税率 8%	¥1,296	
1ケースあたり入数	発送数量による		保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発注リードタイム	1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 など単位も記載)	最大	最小	10ヶ	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
					17.0	10.0	4.0	0.3
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→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → メイドイン上越認定商品							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
利 用 シ ーン	お 客 様 (性別・年齢層など) 自宅・贈答用に味わいのある物を選ぶミドル・シニア世代
商 品 特 徴	シュトレンは発酵菓子です。買ってすぐよりも、2週間ほど経ってからだんだん熟成が増し、より味にまろやかさが出てきます。団案の人数によってお好みの大きさにカットして食べることができます。真ん中からスライスし、食べきれない分は切り口を合わせておくと乾燥を防ぐことができます。コーヒー、紅茶はもちろん、日本茶にもぴったりです。夏はアイスクリームを添えるのもおすすめです。 ソフィーのシュトレンは4種類あり、上越の四季をイメージして作りしました。春のショコラシュトレンは桜の幹の色を連想させるチョコレート味で、チェリーピールが入っています。夏の蓮実シュトレンは東洋一の蓮で有名な高田公園をイメージ。蓮の実あんを芯に入れ、爽やかなライチリキュールを使用しています。秋の越五シュトレンは一番オーソドックスなシュトレンの味に近いので、初めてお求めになる方は、こちらを選ぶ方が多いです。冬のあわゆきシュトレンは芯の部分にこしあんを入れ、醤油を隠し味に使っていて、生地に入れたくもあんとの相性が良く、オリジナリティが高いです。

商品写真


品名：あわゆきシュトレン
 内容物：小麦粉、バター、牛乳、ラード、マーガリン、加糖卵黄、アーモンド、レーズン、ゆずピール、くるみ、砂糖、酵母、こしあん、醤油、ゆずリキュール、シナモン、カルダモン、メース(原材料の一部に小麦、卵、乳、アルコールを含む)
 製造元：(株)ソフィー
 住所：新潟県上越市南城町1-13-21
 電話：025-526-6366
 製造年月日：2019年6月16日
 賞味期限：2019年9月16日
 内容量：300g

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 checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" 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 checked="" 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ギー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O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	株式会社ソフィー		
年 間 売 上 高	平成30年度 2500万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名 パート2名
代 表 者 氏 名	山崎 美矢子		
メ ッ セ ー ジ	上越市の地産地消の店として地元産の野菜や果物を使用するとともに、長野県産の小麦やライ麦も使用しているスクラッチペーカリーです。メイドイン上越の認証商品にも取り組み、上越ならではの商品の開発に努めています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://pansophie.jugem.jp		
会 社 所 在 地	〒 943-0837	新潟県上越市南城町1丁目13-21	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	山崎秋男	E - m a i l	pansophie2016@gmail.com
T E L	025-526-6366	F A X	025-526-6573

■ 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

すべての工程が手作業で手間ひまがかかりますが、十分な発酵過程を経て半日かけて製造し、さらに粉糖をかけて包装するのに翌日までかかります。

写 真

		
生地に芯のこしあんを入れる	焼きあがったシュトレンをバターに浸す	粉砂糖をまぶす

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	上越環境科学センターによる検査(大腸菌・サルモネラ・黄色ブドウ球菌)陰性			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	材料の入在庫記録			
	従業員の管理	手洗い、身なりチェック表、体調管理表、検便			
	施設設備の管理	毎日設備清掃			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	山崎 秋男	連絡先	090-3343-2463
	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	全国商工会議所「業務災害補償プラン」加入(山田損保事務所)			

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(FCP)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。