

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018年
9月1日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	善光寺しょうゆ豆						
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	6か月	消費期限	-	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	国 産	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4 906753 511045				
内 容 量	140g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥500	税込(切捨) 税率	8%	¥540
1ケースあたり入数	12	保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発注リードタイム	2~3日間	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	最小	ケースサイズ(重量)		縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)	
					22.0 × 15.0 × 8.0	3.6	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" 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 → 9001						

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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	醤油やみりんがベースのしょうゆ豆ですのでお子様からご年配の方まで幅広くお召し上がりいただけます。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご飯に合うのは勿論、大根おろしと合わせたり、刻みネギを加えれば何でもかけてお召し上がり頂けます。	
商 品 特 徴	北信濃伝統食のしょうゆ豆。弊社既存商品しょうゆ豆にダシと甘酒を加えさらに旨みをアップさせました。善光寺御公許取得しまして善光寺の画入りですので信州土産にもインパクトがあります。	


商品写真



商品名	善光寺しょうゆ豆
名 称	黒豆しょうゆ漬
原材料名	黒豆(国産)、米糀(国産)、漬 け原材料【醤油、みりん、合わせ だし(かつお節、昆布)】、(原 材料の一部に大豆、小麦を含む)
内容量	140g
賞味期限	18.06.13
保存方法	直射日光、高温を避け常温保存
製造者	(有)酢屋亀本店 長野市西後町625 TEL026-235-4022
※ 開封後は、冷蔵庫で保管してお早めにお召し あがり下さい。 http://suyakame.co.jp	
※ ビンは割れ物です。お取り扱いには充分注意して下さい。シリアル	

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 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)

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社 酢屋亀本店		
年間売上高	平成29年度 5.6億	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	45名
代表者氏名	代表取締役社長 青木 茂人		
メッセージ	<p>・味噌屋からみそサービス業へ。みそ食文化の伝道者。味噌づくり百年の暖簾を守りながら、みその新しい可能性に挑戦して参ります。素材の持ち味を存分に生かした生粋の味わい。ごまかしの無い伝統の味。すや亀の誇りは、そんな本物の味や・信州の味、香りを伝え続ける事にあります。</p> <p>・会社の方針として、無添加で安全・安心な製品をご提供させて頂いております。</p> <p>・OEM製造(特注加工品などの製造)を味噌は勿論、ドレッシング・フレーバ、ソース等様々な形でお受け致します。</p>		
ホームページ	http://www.suyakame.co.jp/		
会社所在地	〒 380-0845	長野市西後町625	
工場等所在地	〒 380-0845	長野市西後町625	
担当者	宮前 年晶	E-mail	miyamae@suyakame.co.jp
TEL	026-235-4022	FAX	026-235-0391

■ 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

製品に関して: 厳選した黒大豆を丁寧に洗浄/蒸しあげ形が崩れないようにし、米と醤油やみりんと混合し、温度管理を行いながら1カ月ほど熟成させる。

ここまでで通常の「しょうゆ豆」が完成するが、そこへ新たに甘酒を加え甘味とコクを出し、カツオと昆布の合わせダシを更に加えたものが今回の商品となります。

旨みが更に加わっておりますので他の食材とのバランスもより良いものとなっております。

ラベルに関して: 善光寺御公許を取得した商品ですので善光寺の画が入っており信州のイメージのピッタリです。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	一般生菌・大腸菌・酵母菌・耐熱生菌・サルモネラ・黄色ブドウ球菌、その他味噌研究所			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造書、分析(Brix測定、Y値、pH値、温度その他)、金属探知機			
	従業員の管理	ISO9001に基づく健康管理シート、5Sの徹底、定期の検便実施、健康診断、			
	施設設備の管理	機器チェックシート、定期点検、設備点検記録簿、			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	社長 青木茂人 営業責任者 松井由	連絡先	026-235-4022 090-2737-3840
	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	製造の作業手順書、クレーム届け書、その他記録簿、PL保険加入(8千万円)			

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。