

FCP展示会・商談会シート

記入日

30年
8月22日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	お米のティラミス						
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	50日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	新潟県妙高市		JANコード (13桁もしくは8桁)	4984075058967			
内 容 量	1個/70g		希望小売価格	税抜	¥420	税込(切捨) 税率 8%	¥453
1ケースあたり入数	24個		保存温度帯	冷凍 ▼			
発注リードタイム	5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)	最大	5	最小	2	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)
						26.0 × 37.0 × 13.5	1.8
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 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)	特に年齢層は問わず、幅広く御利用頂ける商品。普段のおやつからお茶菓子、贈答品、さらに健康志向でグルテンフリーに興味をお持ちの方。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	おやつ・手土産・お茶菓子等の日常的な利用。その他に学校や施設での給食、健康志向の方の利用。グルテンアレルギーをお持ちの方も食べられます。	
商品特徴	上部のココアパウダー以外お米で出来ています。米粉の生地と、お米のクリームで仕立てました。マスカルポーネチーズを使っていないので通常のティラミスよりもソフトな食感で食べやすくなっています。	

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"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" 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 checked="" 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)

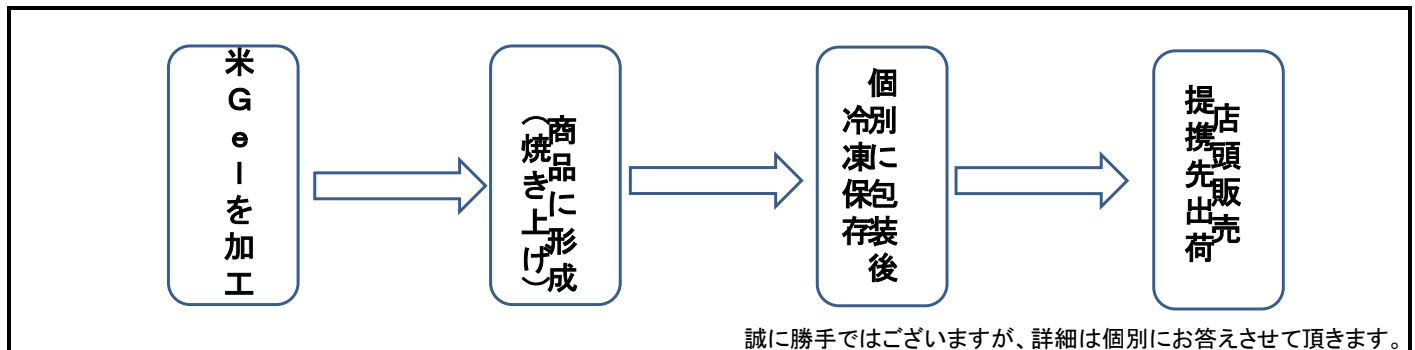
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社 東京堂		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員8人パート4人
代表者氏名	宮下 八郎		 <p>TVでお馴染みの工場長の菊地さん(左)と八木さん(右)</p>
メッセージ	<p>起業してから100年余り、最初は東京で下駄屋の越後屋。現在は所縁のある新潟で東京堂として、菓子屋を本格的に始めてから65年。地元の皆様に愛されるお菓子作りに邁進してきました。今はこの技術と妙高市を日本や世界に広めようと頑張っています。宜しくお願いします。</p>		
ホームページ	http://www.tokyodo.info/		
会社所在地	〒	9440043	新潟県妙高市朝日町1-2-9
工場等所在地	〒	9440018	新潟県妙高市諏訪町2-3-12
担当者	宮下 哲		E-mail shop@tokyodo.info
T E L	0255-72-2374		F A X 0255-72-1973

■ 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



写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有一具体的に	一般財団法人 上越環境科学センターにて大腸、菌サルモネラ菌、等の検査済み。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造日の記載。(1ケースごと)販売者の入庫管理および販売管理		
	従業員の管理	食品衛生管理記録簿作成、保管。定期検便の実施。5Sの徹底。		
	施設設備の管理	朝日サニター(株)による毎月の防鼠、防虫(飛翔性昆虫)の調査分析。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	菊地 文人	連絡先 0255-72-2374
	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	公益法人日本食品衛生協会のあんしんフード君加入。さらにクリームが入った場合、販売所との連携をし個別に直接お客様との連絡、詳細の把握を行っています。直接の面談もあり。状況を瞬時に察知できる体制で即フォローできるように心掛けています。		

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。