

# FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日

## 商品特性と取引条件

商 品 名	のりうどん乾麺						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年提供可 ( )	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	約540日	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	宮城県東松島市	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4970122588532				
内 容 量	200g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥460	税込(切捨) 税率 8%	¥497	
1ケースあたり入数	20袋	保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発 注 リードタイム	営業日3日以内	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	5	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
				27.5	32.5	8.0	4.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ざるうどん・温かいうどん
商 品 特 徴	この海苔は東松島市の漁師、相澤太さんが丹精込めて育てた栄養たっぷりの海苔が練りこまれています。味付け、旨味調味料添加物、一切使用しない安心安全で美味しい海苔をふんだんに使用しているので、食べた瞬間から海の香りを堪能することができます。

## 商品写真

**アレルギー表示(特定原材料)**  
 ※使用していない項目に☐、使用している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"/> かき、 <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 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、 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	

■ 出展企業紹介

出展企業名	(株)ちゃんこ萩乃井		
年間売上高	約6000万	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	16名(社員 名・パート 名)
代表者氏名	大森 秀保		
メッセージ	1974年に父、大森宣勝が創立したちゃんこ萩乃井を令和元年に引き継ぎ、代表取締役役に就任いたしました。元幕下力士の父が考案した「ちゃんこ鍋」を中心に、飲食業、居酒屋業を通じて今日まで営業してまいりました。食を通じて笑顔をつくりだし、感謝の心で地域に貢献できるよう精進してまいります。これからも(株)ちゃんこ萩乃井を宜しくお願い致します。		
ホームページ	<a href="http://haginoi.com/">http://haginoi.com/</a>		
会社所在地	〒 981-0503	宮城県東松島市矢本字河戸29-2	
工場等所在地	〒 023-0402	岩手県奥州市胆沢小山字下野中2-5 製造所:小山製麺	
担当者	安海	E-mail	<a href="mailto:chanko_haginoi@yahoo.co.jp">chanko_haginoi@yahoo.co.jp</a>
TEL	0225-82-2478	FAX	0225-82-5299



■ 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

私はのりうどんを商品化する際に、強いこだわりを持って取り組みました。麺にするにあたって練りこむ海苔の風味、含有率、太さにいたるまで試作を重ね、苦勞をしてようやくできたのが今皆様に食べられているのりうどんです。練りこんである海苔も相澤さんが毎日毎日手塩にかけて育てた自慢の海苔で、食べる人の顔を思い浮かべながら一人でも多くの人に喜んでいただけるように心を込めた「一生で一番美味しい海苔」なのです。二人三脚で作ったこののりうどんをもっとたくさんの方に召し上がっていただきたいです。現在ののりうどんは乾麺でも販売しているため、ご家庭でも気軽に召し上がれるようになりました。私オススメの食べ方は冷たい水でしめて食べる「ざるのりうどん」。きゅっとしまった麺は歯ごたえがさらに増し、つるんとしたノド越しがたまらない食感となっています。勿論お店にいけば打ちたてののりうどんがいただけますので、是非足を運んでみてください。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	商品開発時に実施(栄養成分値・一般生菌数検査・大腸菌群数検査・食味テスト)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	FSSC22000に準じた、自社生産・製造工程マニュアルを作成運用			
	従業員の管理	工場内進入マニュアルによる衛生管理を実施・年一回の健康診断・年二回の検便検査			
	施設設備の管理	工場内清掃マニュアル等による衛生管理を実施・必要に応じて外部による設備点検を実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	高橋寿美子	連絡先	0197-47-0434
	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(あんしんフード君)			