

FCP展示会・商談会シート

記入日 **2024年**
9月12日



第3.1版

商品特性と取引条件

| | | | | | | | | | |
|----------------------------------|--|----|-----------------------|---------------|------------|---------------------|---------|-------|-----|
| 商品名 | 燻製ミニオードブル秋田美人セット | | | | | | | | |
| 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 | 60 | 消費期限 | | | |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | 日本 | | JANコード (13桁もしくは8桁) | 4562321140811 | | | | | |
| 内容量 | 55g | | 希望小売価格 | 税抜 | オープン | 税込(切捨) 税率 8% | #VALUE! | | |
| 1ケースあたり入数 | 40パック(送料無料) | | 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 | 20 | 最小 | 1 | ケースサイズ(重量) | 縦(※) × 横(※) × 高さ(※) | 重量(※) | | |
| | | | | | | 400.0 | 300.0 | 240.0 | 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→) | | | | | | | | |

| | | |
|--------------------------|---|---|
| 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 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) |
| | お 客 様 (性別・年齢層など) | 食べ物にこだわりがある「手軽においしいものを」とお考えの男女20代から70代のニーズの方に喜ばれております。 |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 家飲みのおつまみ おみやげ ギフト | |
| 商品特徴 | しっとりやわらかい食感で保存料を使わずに常温商品の燻製を開発するため、製法に工夫した、食べきりサイズのミニオードブルです。 いぶりがっこや比内地鶏、ハタハタと秋田を代表する、燻製と相性の良い秋田の食材を主にし、秋田感をイメージできる商品にしました。 | |

商品写真



【名称】燻製ミニオードブル
【原材料名】
【いぶりがっこ燻製チーズ】大根(国産)、漬け原料【砂糖、食塩、ビール、穀物酢、からし、米ヌカ】、プロセスチーズ(国内製造)/乳化剤
【チーズ燻製】プロセスチーズ(国内製造)/乳化剤
【比内地鶏もも肉燻製】鶏肉(秋田県産比内地鶏)、醤油(小麦・大豆を含む)、米、米麹、清酒、原料糖、にんにく、オリーブオイル
【比内地鶏むね肉燻製】鶏肉(秋田県産比内地鶏)、食塩
【ハタハタの燻製】ハタハタ(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、米、米麹、清酒、原料糖、一味唐辛子、穀物酢

【内容量】55g【賞味期限】袋外下部に記載【保存方法】直射日光、高温多湿を避けて常温保存してください。【製造者】株式会社チャコール 秋田県由利本荘市岩城内道川字馬道25-1
【お問合せ先】0184-44-8942 【賞味期限】
・冷蔵庫で冷やすと一層おいしくお召し上がりいただけます。 トレイ袋
・開封後は冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。
・小食にお気をつけてお召し上がりください。
・ハタハタの性質上、表面が白くなる場合がございますが品質上、問題ございません。
・保存料を使用しておりませんので室温25℃、湿度70%以上の場合は冷蔵庫で保管してください。

栄養成分表示 一包装当たり【推定値】
熱量139.0kcal、たんぱく質12.5g、脂質13.8g、炭水化物0.3g、食塩相当量0.98g
※常温いぶりがっこセット

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"/> 卵白、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input 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 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"/> ヒマ、 <input checked="" type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" 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、 <input type="checkbox"/> アーモンド |
| 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

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024年
9月12日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

| | | | | | | | | | |
|----------------------------------|--|-----|-----------------------|---------------|------------|---------------------|---------|-------|-----|
| 商 品 名 | 燻製ミニオードブル人気セット | | | | | | | | |
| 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 | 60 | 消費期限 | | | |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | 日本 | | JANコード (13桁もしくは8桁) | 4562321140835 | | | | | |
| 内 容 量 | 55g | | 希望小売価格 | 税抜 | オープン | 税込(切捨) 税率 8% | #VALUE! | | |
| 1ケースあたり入数 | 40パック(送料無料) | | 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 | 20 | 最小 | 1 | ケースサイズ(重量) | 縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) | 重量(キ) | | |
| | | | | | | 400.0 | 300.0 | 240.0 | 3.0 |
| 認 証 等 (商品・工場・農場等) | <input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <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 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) |
| | お 客 様 (性別・年齢層など) | 食べ物にこだわりがある「手軽においしいものを」とお考えの男女20代から70代のニーズの方に喜ばれております。 |
| 利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 家飲みのおつまみ おみやげ ギフト | |
| 商 品 特 徴 | 売れ筋の人気燻製商品をギュッと6種詰め合わせました。しっとりやわらかい食感で保存料を使わずに常温商品の燻製を開発するため、製法に工夫しました。燻製好きの方や燻製を食べたことのない方にもお勧めできるお試し感覚でトライアルできる内容です。 | |

商品写真



【名称】燻製ミニオードブル
(原材料名)
 【チーズ燻製】プロセスチーズ(国内製造)/乳化剤
 【鶏もも肉の燻製】鶏肉(国産)、食塩、ブラックペッパー、五香粉、オリーブオイル、砂糖
 【鶏もも肉ハーブ味の燻製】鶏肉(国産)、食塩、ブラックペッパー、バジル、ローズマリー
 【鶏もも肉の燻製】鶏肉(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、米、米麹、清酒、にんにく、オリーブオイル
 【さばの燻製】さば(ノルウェー産)、食塩
 【紅鮭の燻製】紅鮭(アメリカ産)、食塩

【内容量】55g【賞味期限】枕外下部に記載【保存方法】直射日光、高温多湿を避けて常温保存してください。【製造者】株式会社チヨコール 秋田県田代町本庄市岩城内通川字高道25-1
 【お問合せ先】0184-44-8942 【賞味期限】

・冷蔵庫で冷やすと一層おいしくお召し上がりいただけます。
 ・開封後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。
 ・小分けお菓をつけてお召し上がりください。
 ・賞味期限を定めてお召しあがりください。温度7℃以上の場合は、冷蔵庫で保管してください。

栄養成分表示 一名量当たり【推定値】
 熱量153.5kcal、たんぱく質15.2g、脂質23.8g、
 炭水化物0.4g、食塩相当量0.83g
 © 3 本通人製


に画像で貼付)

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 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 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 checked="" type="checkbox"/> さけ <input checked="" type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" 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、 <input type="checkbox"/> アーモンド |
| 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○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) 承諾 ・ 拒否

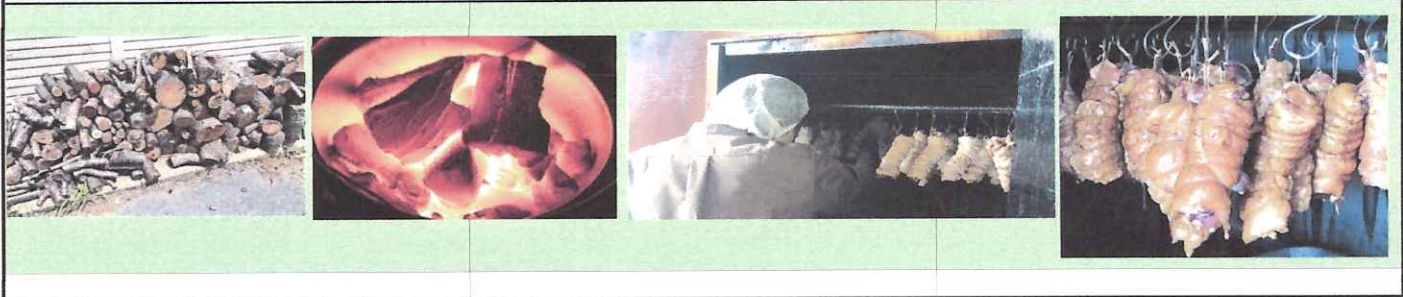
■ 出展企業紹介

| | | | | | |
|--------|---|------------------------|----------------------|--|---|
| 出展企業名 | 株式会社チャコール | | | | |
| 年間売上高 | | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 社員1名：パート3名 | | |
| 代表者氏名 | 長浜谷 聡 | | | |  |
| メッセージ | 私は着色料、保存料が無添加で燻製に合う食材をできるだけやわらかく、ソフトな舌触りで上品な香り付けになるよう商品にこだわりを持って作っております。安心安全で昔から伝わる世界中で食べられている「燻製」を通じ、秋田をイメージでき、「食べたい」「あげたい」とお客様に喜ばれる商品開発を心がけております。 | | | | |
| ホームページ | http://www.akita-charcoal.com/ | | | | |
| 会社所在地 | 〒 | 018-1301 | 秋田県由利本荘市岩城内道川字馬道25-1 | | |
| 工場等所在地 | 〒 | 同上 | | | |
| 担当者 | 長浜谷 聡 | | E - m a i l | info@akita-charcoal.com | |
| T E L | 0184-44-8942 | | F A X | 0184-44-8972 | |

■ 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

- ①秋田杉の合板の自作の燻製窯に味付けした食材をセットする。
②秋田県産の山桜の原木を燻煙材にし、炭を熱源し食材に合わせた温度で管理する。

写真



■ 品質管理情報

| | | | | | |
|----------|---|--|-------|-----|--------------|
| 商品検査の有無 | <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に | 【90日】一般生菌数300以下/g:大腸菌群(定性)陰性:大腸菌(定性)陰性:黄色ブドウ球菌(定性)陰性 | | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 調理器具・真空機等備品の除菌徹底 | | | |
| | 従業員の管理 | 服装、装備品のチェック。始業時、退社時の体調チェック及び家族の体調報告 | | | |
| | 施設設備の管理 | 終業時、使用機材、設備品、工場内の清掃除菌 | | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 | 長浜谷 聡 | 連絡先 | 0184-44-8942 |
| | 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 | | | |