

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年  
7 月 18 日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名		至福のがね(業務用)						
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		消費期限	365日		
主原料産地 (漁獲場所等)	宮崎県産	JAN コード (13桁もしくは8桁)						
内 容 量	850g(15個入り)	希望小売価格	税抜	¥1,834	税込(切捨) 税率	8%	¥1,980	
1ケースあたり入数	8袋	保 存 温 度 帯	選択(又は右に記入) ▼ 冷凍					
発注リードタイム	4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 要相談 最小 2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(※)	×	横(※)	×	高さ(※)	重量(※)
			31.0		43.0		24.0	7.0
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)→ ※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 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 type="checkbox"/> その他(右に記入)→ ( <input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 )
	お 客 様 (性別・年齢層など)	サツマイモ好きな30-70代女性   郷土料理を懐かしむ50-80代男女
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	開封して皿などに移し換えて電子レンジで温めて頂くか、自然解凍でも美味しくお召し上がり頂けます。老健施設や各種給食向け、惣菜バックヤード向けに業務用(20個)規格もあります。	
商品特徴	今回開発した「至福のがね」は、油で揚げた調理済み食品です。電子レンジで温めるだけで作りたての味を楽しめます。サツマイモは、南九州産の「宮崎紅」と「紅はるか」を使用。甘みがあり、食物繊維もたっぷり女性におすすめです。 おかずやおやつとして食べられている「がね」ですが、酒のおつまみにも最適です。特に同じサツマイモを原料にしていることから「芋焼酎」との相性は抜群です！	

## 商品写真



南九州の郷土料理で「ろばた焼き明石」の人気メニュー、「がね」(サツマイモのかき揚げ風)の調理済パックです。電子レンジで温めるだけで作りたての味を楽しめます。

**召し上がり方** 凍ったままの本品を袋から取り出し、皿に移しラップをはずして電子レンジで加熱してください。

●加熱時間の目安(500Wの場合)

1個	1分50秒	2個	3分30秒	3個	4分30秒
----	-------	----	-------	----	-------

**本品は油で揚げてあります**

名 称	サツマイモのかき揚げ
原材料名	野菜(サツマイモ、ニラ、人参(国産))、卵、衣(小麦粉、米粉、グラニュー糖)、薄口醤油、塩、揚げ油(大豆油、なたね油) / 調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草、ステビア) (一部に、小麦・卵・大豆を含む)
内 容 量	155g(3個入り)
賞味期限	この面の下部に記載
保存方法	冷凍(-18℃以下)
凍結前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱して召し上がりください
製 造 者	ろばた焼き明石代表 柴口修身 宮崎県都城市栄町22-2 TEL 0986-25-8504

●栄養成分表示(100g当たり) 推定値

エネルギー	273kcal	炭水化物	38.1g
たんぱく質	6.8g	食塩相当量	0.30g
脂 質	10.4g		

4 570018 290039

### 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"/> かき、 <input checked="" 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 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"/> パテナ、 <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"/> セラチン、 <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)

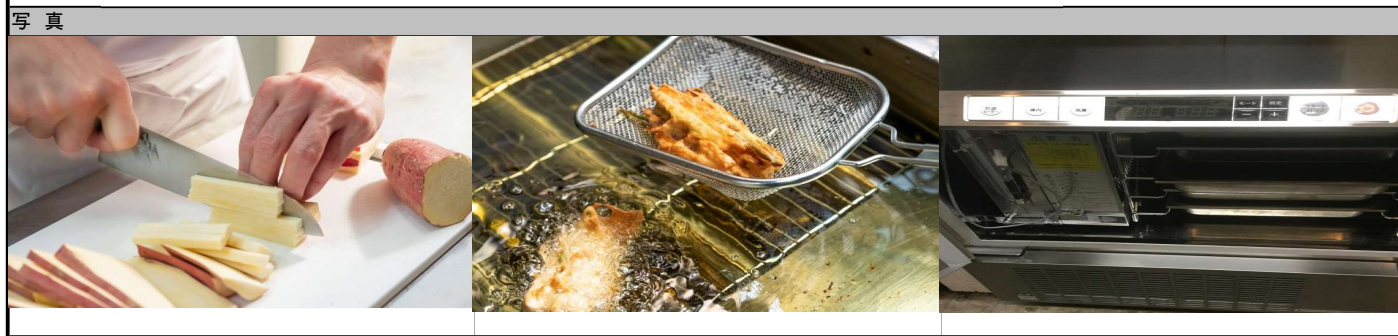
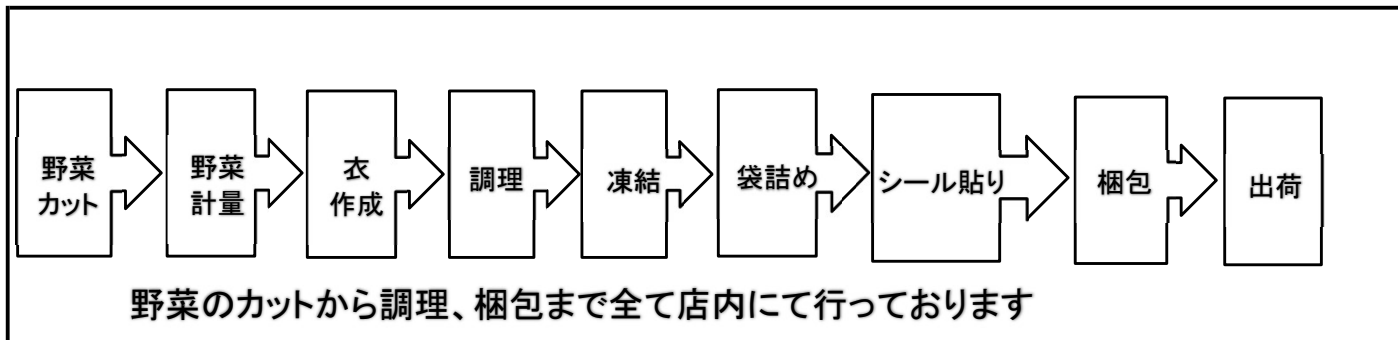
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	ろばた焼 明石		
年間売上高	令和3年度 2400万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和4年2月時点、社員2名、パート4名
代表者氏名	こも口 修身		
メッセージ	1990年、JR都城駅前に炉端焼き居酒屋としてオープン。店はカウンターとボックス席、座敷合わせて86席あります。オリジナルのタレで焼く串焼き(肉・野菜)をはじめ、近隣の漁港から取り寄せた新鮮な魚介類、また鶏の炭火焼き、チキン南蛮といった地元宮崎の郷土料理また、数十種類に及ぶ南九州の地酒を提供し、地元のお客様や県外のビジネス客・観光客に喜ばれています。「がね」はお店の定番メニューの一つで、これを目当ての来店されるお客様もいらっしゃいます。		
ホームページ	なし		
会社所在地	〒 885-0023	宮崎県都城市栄町22-2	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	こも口 弘文	E-mail	<a href="mailto:y.h.k.h.my.all@gmail.com">y.h.k.h.my.all@gmail.com</a>
TEL	080-8350-2832	FAX	0986-24-7977

■ 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



■ 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	細菌検査、目視確認		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	決められた製造工程に基づき管理しています。		
	従業員の管理	入社時及び継続的に衛生教育を行い、安全衛生面での知識習得に努めています。		
	施設設備の管理	定期的に厨房の設備点検が行われており、こまめなメンテナンスもされています。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者または担当部署名	こも口 弘文	連絡先 0986-25-8504
	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	細菌検査記録等。PL保険加入済。		