

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2022年  
9月26日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

|                                   |   |                         |                     |       |                 |   |
|-----------------------------------|---|-------------------------|---------------------|-------|-----------------|---|
| 商 品 名                             | パターテ函館ニョッキ  |                         |                     |       |                 |   |
| 提 供 可 能 時 期<br>(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                | 1年    | 消費期限            | — |
| 主 原 料 産 地<br>(漁獲場所等)              | 北海道   | JAN コー ド<br>(13桁もしくは8桁) | 4901602094021       |       |                 |   |
| 内 容 量                             | 200g  | 希 望 小 売 価 格             | 税 抜                 |       | 税込(切捨)<br>税率 8% |   |
| 1 ケースあたり入数                        | 48袋(200g×12×4)  | 保 存 温 度 帯               | 冷凍                  | ▼     |                 |   |
| 発 注 リードタイム                        | 1週間   | 販 売 エリアの制限              | ●無 ○有→              |       |                 |   |
| 最大・最小ケース納品単位<br>(◎ケース/日 など単位も記載)  | 最大 要相談 最小 1ケース  | ケースサイズ(重量)              | 縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) | 重量(キ) |                 |   |
| 認 証 等<br>(商品・工場・農場等)              | <input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※<br><input type="checkbox"/> その他(右に記入→)<br>※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 type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売<br><input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー<br><input type="checkbox"/> その他(右に記入→) |
|                             | お 客 様<br>(性別・年齢層など)   | ニョッキを提供したいが市販の物では満足できず、自分で作る時間も無く、提供にいたっていない飲食店様   |
| 利 用 シ ーン<br>(利用方法・おすすめレシピ等) | 茹でてでも揚げてもおいしくいただけるニョッキです。茹でてソースを絡めて本格的なパスタに、揚げたてでスナック間隔で食べていただける他、サラダの具材としても活躍します。                |  |
| 商 品 特 徴                     | 北海道産じゃがいもをふんだんに使用し、もちもちの食感と甘みがお楽しみ頂けるニョッキです。冷凍のまま沸騰したお湯で約2分半茹でてお好みのソースに絡めていただければ美味しくお召し上がりいただけます。 |  |

## 商品写真

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <b>アレルギー表示(特定原材料)</b><br>※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 checked="" type="checkbox"/> 卵<br><input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生   |
|  | 表示を奨励<br>(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<br><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<br><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、<br><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。)

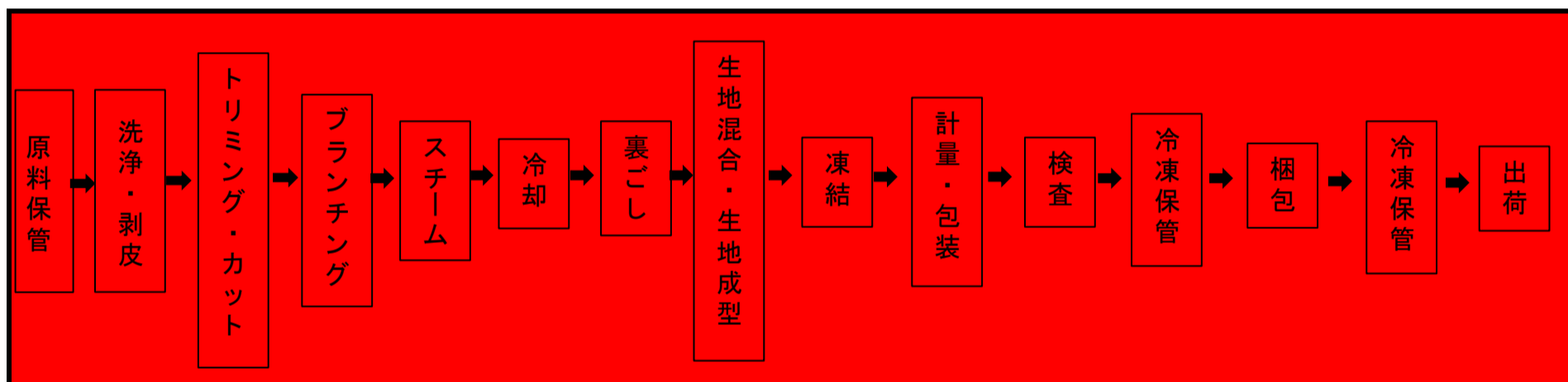
承諾・**(拒否)**

■ 出展企業紹介

|             |   |                           |  |
|-------------|---|---------------------------|--|
| 出 展 企 業 名   | 新進物産株式会社  |                           |  |
| 年 間 売 上 高   | 3億円   | 従 業 員 数<br>(社員〇名、パート〇名など) | 20名  |
| 代 表 者 氏 名   | 代表取締役 金児正成  |                           |  |
| メ ッ セ ー ジ   | 新進物産株式会社は株式会社新進の関連会社でございます。株式会社新進の漬物製品の他スイーツ等土産物を中心に販売しております。また、商品の企画提案から製造委託までお客様の様々なニーズにお応えすべく営業活動を行っております。 |                           |  |
| ホ ー ム ペ ー ジ | <a href="https://www.shin-shin.co.jp/location/">https://www.shin-shin.co.jp/location/</a>                     |                           |  |
| 会 社 所 在 地   | 〒 371-0857  | 群馬県前橋市高井町1-6              |  |
| 工 場 等 所 在 地 | 〒 041-0821  | 北海道函館市港町2-13-6            |  |
| 担 当 者       | 藤重 俊行   | E - m a i l               | <a href="mailto:fujishige-ts@shin-shin.co.jp">fujishige-ts@shin-shin.co.jp</a> |
| T E L       | 027-289-9595  | F A X                     | 027-289-9596   |



■ 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  | <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に | 製造先(関連会社)で製造ロット毎に成分検査、微生物検査を実施 |      |     |               |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理  | 製造先規定による管理(原料の入庫、製造、出荷に関して管理)  |      |     |               |
|          | 従業員の管理  | 製造先規定による管理(年1回健康診断、年4回検便の実施)   |      |     |               |
|          | 施設設備の管理   | 製造先規定による管理(備品や資材管理、器具洗浄等の徹底)   |      |     |               |
| 危機管理体制   | 担当者連絡先  | 担当者名または担当部署名                   | 藤重俊行 | 連絡先 | 080-7741-5551 |
|          | 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                         |      |     |               |

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。