

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	わしの脇腹 豚なんこつシチュー						
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	半年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	宮崎県産・鹿児島県産		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4991957310013			
内 容 量	200ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥800	税込(切捨) 税率 8%	¥864
1ケースあたり入数	1ケース当たり20入り予定		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発注リードタイム	1週間		販売エリアの制限	◎無 ○有一			
取入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	5ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 重量(キロ)
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 type="checkbox"/> 外食 <input 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 <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)	老若男女問わずすべての世代から愛される親しみやすい味付けです。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	何と言っても面倒な下処理をする手間が省ける。そして、そのままでも十分美味しく食べれるがアレンジもしやすい味付けになっている。おすすめのレシピとしては、オムライスのソースやラグーパスタのソースアレンジなどにはぴったりです。	
商 品 特 徴	豚なんこつを使った商品はいくつかあるが、基本的に水煮か味噌、醤油で味付けしたものであることが多い。弊社のなんこつのシチューは開店当時から継ぎ足しているソースをベース味付けを行っている。また、カロリーは低く(100g当たり195cal)高たんぱく(100g当たり10.3g)となっている。	

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"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input 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 (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)
備 考	工場にて卵・乳成分・小麦を含む製品を生産しています

※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Iron(カブシキカイシャアイロン)		
年間売上高	14,764,583円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名 パート4名
代表者氏名	代表取締役 蒲生 憲明		
メッセージ	<p>飲食でまちを変えてやろうと考えています。飲食業には単発のイベント等とは異なりまちに人を根付かせる力や役割があると思います。居心地のよい空間と旬の食材を生かした料理をスタッフと一丸となり作っていくことで人が集まり、笑顔になり、来店した時よりもちょっとだけ心が軽くなっていただけるようなサービスを心がけています。</p>		
ホームページ	http://www.liberarhythm.com/cartilag		
会社所在地	〒 885-0079	宮崎県都城市牟田町11-5	
工場等所在地	〒 885-0071	宮崎県都城市中町14-8	
担当者	蒲生 憲明	E-mail	iron0915@gmail.com
T E L	0986-77-2072	F A X	なし

■ 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→具体的に	一定ロットごとに株式会社食品微生物センターにて細菌検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	工程表を作成し、ポイントごとに衛生管理を行っている			
	従業員の管理	健康状態及び衛生状態を確認し仕事に臨んでいる。			
	施設設備の管理	毎日終業時の清掃及び異物混入につながりやすいポイントをみんなで考えながら体制を整えている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	蒲生	連絡先	0986-77-2072
	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	原材料の納品から使用、保管まで日付を付けて管理している。またPL保険加入済みである。			

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。