

FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	わしの脇腹 チリソース						
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	270日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	都城産赤みそ使用		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4582334126213			
内 容 量	300ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥600	税込(切捨) 税率 8%	¥648
1ケースあたり入数	1ケース当たり12入り予定		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	1週間~3週間		販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有→			
取入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	10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)
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)	辛いだけでなく赤みその旨味、甘味がお肉の油と重なることで美味しさが爆発します！トマトケチャップに加えるだけで簡単ピザソースが出来上がります。また、夏の暑いときには麺つゆに加えても最高です。寒いときにはやはり鍋！美味しさが何倍にもなります！	
商 品 特 徴	辛いだけでなく旨味も強いので万能の調味料です。ぜひ、お肉につけて召し上がって頂きたいです。このまま付けて召し上がる以外にも味変の副材料としても最高です。	

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。

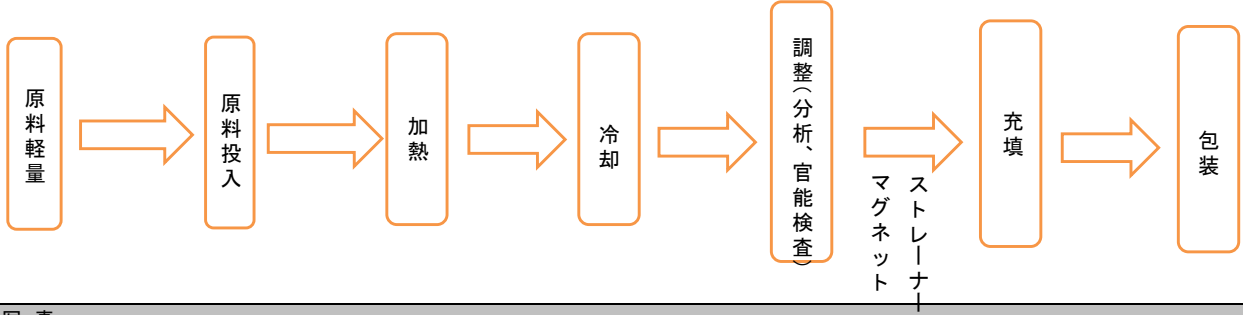
表示義務有	☑ えび、☑ かに、☑ 小麦、☑ そば、☑ 卵 ☑ 乳、☑ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、☐ いか、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☑ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、 ☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン、☐ アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入) 工場ですべて卵・乳成分・小麦を含む製品を生産しています

※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ただけの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
TEL	0986-77-2072	FAX	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	写真	写真
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理				
	従業員の管理				
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	ヤマエ食品工業株式会社	連絡先	
	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				