

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2022年  
9月26日



第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	北海道産ポテトニョッキ						
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	1年	消費期限	—
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	北海道		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4901602094014			
内 容 量	1kg		希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨) 税率 8%	
1 ケースあたり入数	12袋		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 (◎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(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(kg)
						50.0 × 28.0 × 22.0	13.0
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 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 checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 ) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お 客 様 (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 (利用方法・おすすめレシピ等)	茹でて揚げて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、揚げて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	北海道産の北アカリをふんだんに使用し、もちもちの食感と北アカリ特有の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

### 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"/> パナマ、 <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。)

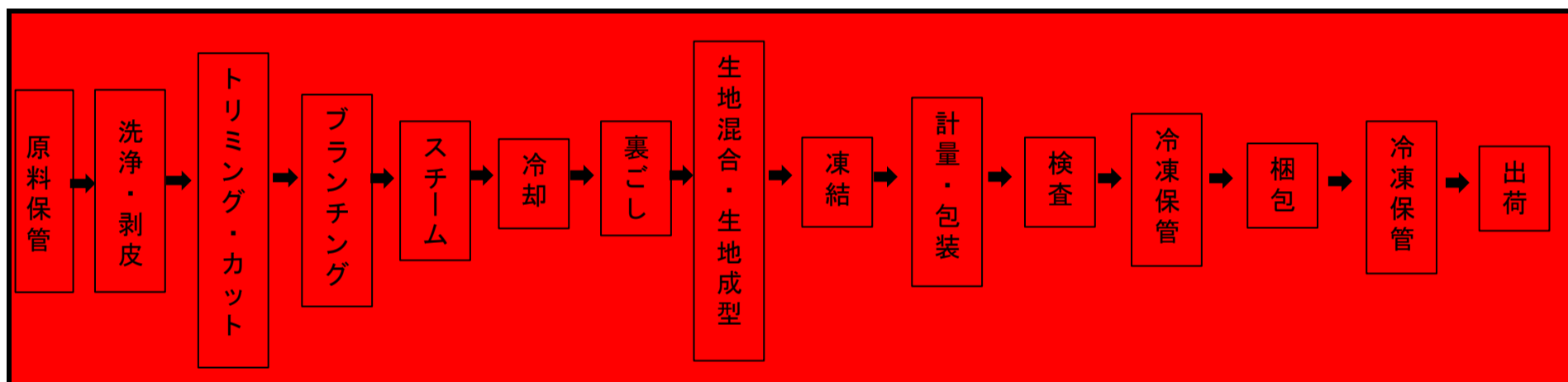
承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	新進物産株式会社		
年 間 売 上 高	3億円	従 業 員 数 (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	<p>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。</p>		
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:fuiishige-ts@shin-shin.co.jp">fuiishige-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(原料の在庫、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。