

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	特選かつおだし						
最もおいしい時期	春夏は天つゆや麵つゆ等に使え、秋冬はお鍋や数の子の味付け等幅広く通年美味しく使えます。	賞味期限／消費期限	賞味期限	90日	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	かつお:長崎県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	49000000000				
内 容 量	500ml	希望小売価格(税込)	¥790				
1ケースあたり入数	20	保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発注リードタイム	4日	販売エリアの制限	○無 ●有→ 北海道・沖縄地域は送料の都合上要相談				
最低ケース納品単位	20×3	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)			
			32.8	27.3	24.0	13.3	
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☒ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	忙しい毎日を送りながらも、しっかり料理に手を抜かず、おいしい出汁を簡単手軽に料理に使いたい、40代以上の主婦。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	だし汁、めんつゆや冷奴などにかけて等、用途が広く、薄めるだけでかつおだしがお手軽簡単に堪能できます。＜かつおだし1に対しての目安＞ そうめん・そばのつゆ:水10 うどん・かけそば:水15 てんつゆ・鍋物:水12 お吸い物・おでん:水20 冷奴:水5 煮物:水12	
商 品 特 徴	カツオの素材の良さを訴求したラベルに工夫しました。液体の希釈タイプのため用途が広く、だし汁・めんつゆ・冷奴等にお好みの味に調整しておいしくお使い頂けます。	

商品写真

商品の全体写真	商品の裏ラベル	
		アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑
		☐ えび ☐ かに ☒ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 ながさきカツオ本舗		
年 間 売 上 高	6億円	従 業 員 数	20名
代 表 者 氏 名	〇〇 〇〇		事業主の顔写真
メ ッ セ ー ジ	長崎県で水揚げされる水産物に付加価値をつけた加工をし販売しています。平成「長崎俵物」認定商品にも認定。こだわりの商品も製造していますが、現在は手間のかからない加工食品が求められており、そのまま食べられる商品や、手軽に料理に使える商品の開発・販売にも力を入れています。また、製造施設ではHACCP認証済み。施設の衛生管理水準の向上に励むと共に、保健所の指導も受けております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.nagasaki_katsuo		
会 社 所 在 地	〒 850-〇〇〇〇	長崎県〇〇〇〇町〇〇番地〇号	
工 場 所 在 地	〒 850-〇〇〇〇	長崎県〇〇〇〇町〇〇番地〇号	
担 当 者	〇〇 〇〇	E - m a i l	nagasaki@katsuo.ne.jp
T E L	095-〇〇〇-〇〇〇〇	F A X	095-〇〇〇-〇〇〇〇

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

原料 → 混合 → 加熱 98℃達温 → 冷却 75℃ → 検査 → 異物除去 マグネットストレーナー 11000ガウス100メッシュ → 充填 65℃ → 包装 65℃ → 出荷		
写 真		
写真	写真	写真
〇〇工場	例:無菌充填装置	例:品質検査室

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	〇〇自社検査室にて、検査項目:一般生菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌・真菌類・Brix、塩分を検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	工程ごとに製造工程を手順化し、危害の起こり得る工程を重要管理点に指定して厳重な検査を行い、検査記録を管理しています。			
	従業員の管理	危害分析と重要管理による食品の高度安全管理方式の徹底した指導			
	施設設備の管理	HACCPシステムを取り入れ、マニュアルに沿った管理の実施			
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	〇〇 〇〇	連 絡 先	095-〇〇〇-〇〇〇〇
	記 録	製造工程ごとや、設けた重要管理点の各検査記録を残しています。			