

FCP展示会・商談会シート

記入日

2021年
7月20日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商品名	ねぎみそ				
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	8月~5月 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	4カ月	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	ねぎ 埼玉県深谷(自社農園)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4589842170066		
内容量	85	希望小売価格	税抜	¥547	税込(切捨) 税率 8% ¥590
1ケースあたり入数	24または36	保存温度帯	常温 ▼		
発注リードタイム	5日	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 100 最小 12	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
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	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" 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)	観光客、ご飯好きの人
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	毎日のご飯のお供として、そして豆腐、ラーメン、うどん、焼いた肉、茹でた肉に乗せて食べる。
商品特徴	深谷ねぎと、カリッと揚げたにんにくチップ、ねぎみそ用開発した手作りのコチュジャンが食欲をそそる”のつけシリーズ第一弾”。ピリッと後に残る辛さが癖になるねぎみそです。見た目には見えませんがトロトロになるまでじっくり火を入れたすごくたっぷりのねぎが隠れた甘さをだしています。

商品写真

深谷ねぎの甘さと
手作りコチュジャン

のつけてみましょう。

ねぎみそ

炊き立てご飯 餃子 豆乳卵かけうどん

Ingredient Descriptions	保存方法	Nutrition Facts
名称 ねぎ味噌だれ	高温多湿を避け、開封後は冷蔵庫に保存し、お早めにご使用ください。	栄養成分表示 [10g当たり]
原材料名 ねぎ(埼玉県深谷産)、菜種油、ごま油、醤油、ピーナッツ、にんにく、砂糖、味噌、唐辛子、ごま、みりん、しょうが、酒、食塩、風味調味料(かつお)、(一部に大豆、小麦を含む)	製造者 株式会社和ナチュラルテイスト 埼玉県深谷市岡部 TEL 048-577-3562	熱量 31.9 kcal たんぱく質 0.7 g 脂質 2.2 g 炭水化物 2.2 g 食塩相当量 0.4 g
内容量 85g	賞味期限 底面に記載	この表示値は目安です

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。

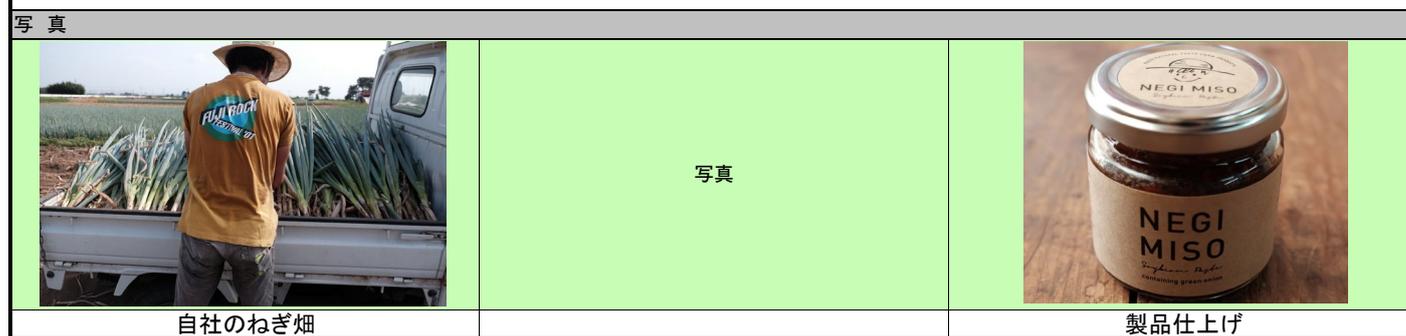
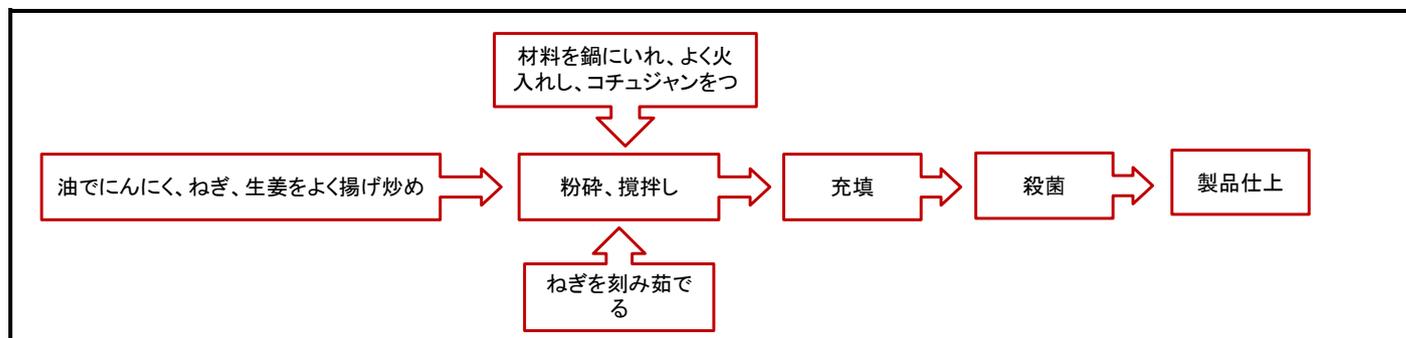
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input checked="" type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <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 checked="" 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
備考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入) ピーナッツ

※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O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 和ナチュラルテイスト		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員4名、パート14名
代 表 者 氏 名	松下 和彦		
メ ッ セ ー ジ	<p>当社は、深谷市岡部でブランド農産物として知られるねぎ、ブロッコリー、とうもろこしを約12haの畑で生産している農業法人です。</p> <p>農業の可能性を広げたい、農業を通じて沢山のひとと繋がりたいという思うから「From seed to you」～種からあなたへ～を会社コンセプトとしています。種を蒔くところから生産・加工・販売、お客様の手に届くまで、最初から最後までをプロデュースします。</p> <p>味、素材、デザインにこだわり 商品を手に取って下さるお客様をワクワクさせていきたいです。私たちは、大切な仲間と共に1歩ずつ農業の可能性を広げていきます。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://kazunaturaltaste.com		
会 社 所 在 地	〒 369-0211	埼玉県深谷市岡部2005-1	
工 場 等 所 在 地	〒 369-0211	埼玉県深谷市岡部2005-1	
担 当 者	柏村 由紀子	E - m a i l	kazu.naturalste@nifty.com
T E L	048-577-3562	F A X	048-577-3583

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	食環境衛生研究所にて菌・微生物の検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCP手法に基づいた記帳・管理			
	従業員の管理	健康状態・衛生状態・定期的な検便			
	施設設備の管理	プラントメンテナンスカレンダーを作成			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	柏村由紀子	連絡先	070-2158-0996
	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	公益社団法人日本食品衛生協会の食品営業賠償共済加入			