

FCP展示会・商談会シート

記入日 2021年
12月7日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	焼そば革命							
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 間	消 費 期 限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	日 本、他		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4974825073012				
内 容 量	750g(250g×3)		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	12		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼				
発 注 リードタイム	発 注 後 4 営 業 日 以 内		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	10	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					41.0	33.5	17.0	9.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) FSSC22000 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ISO9001							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) ・時短調理したい主婦 ・夜食を必要としている家族 ・一人暮らしの高齢者
商 品 特 徴	・業務用として焼そばパンの具材に。 ・忙しい日のお昼に。 ・受験生やお父さんの夜食に。 ・休みの日のさっと済ませたいランチに。 小麦粉を知り尽くした小麦粉屋が10年かけて作った焼きそばです。電子レンジで温めるだけで、鉄板で焼いた味が再現できます。なんといっても自慢はコンのある麺。通常は麺を切ってからキャベツなど具材と一緒に炒めますが、この焼きそばは、長い状態のまま麺だけ先に焼き、味を付ける工程を繰り返すことにより、麺の芯までしっかり味がついています。その後、切り分けて炒めた具材と合わせていますので、短い麺や、具材量の偏りがないのが特長です。従来の炒めム、長短ある長さ、麺がくっつくなどが全て解消された画期的な製法です。まさに商品名通りの革命的なおいしさを実現することができました。

商品写真

栄養成分表示 1袋(250g)当たり		
エネルギー	392 kcal	炭水化物 63.7 g
たん白質	12.8 g	食塩相当量 5.0 g
脂 質	9.5 g	この表示値は、目安です。

品 名	冷凍食品 むし焼きそば(調理済み)
原 料 名	めん(小麦粉(国内製造)、食塩、着色料(カラメル、クチナシ)、かんすい)、野菜(キャベツ、にんじん)、砂糖、植物油、豚肉、食塩、中濃ソース、粉末ソース、香辛料、粉末醤油、ポークエキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香辛料抽出物、乳酸カルシウム、香料、(一部にえび・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もち・りんごを含む)
内 容 量	750g(250g×3)
賞 味 期 限	枠外下部に記載してあります。
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください。
調理の必要	加熱してあげてください。
加熱調理の必要性	加熱してあげてください。
販 売 者	土田物産株式会社 〒348-1102埼玉県久喜市栗橋中央1丁目17-1
製 造 所	東洋水産株式会社 焼津工場 〒425-0052静岡県焼津市田尻1268


主な原料原産地については、下記までお問い合わせください。
土田物産株式会社 0480-52-5001
受付 9:00~17:30(土・日・祝日を除く)

一括表示
が読めるように画像で貼付

アレルギー表示(特定原材料)
※使用していない項目に☑、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 checked="" type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input checked="" type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input checked="" type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input checked="" 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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)

■ 出展企業紹介

出展企業名	つむぎや/土田物産		
年間売上高	15億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	40人
代表者氏名	土田 榮一		
メッセージ	<p>当社は大正元年に創業した小麦の製粉工場が原点です。昭和30年に火災により工場を焼失した後に小麦粉問屋として再出発。以降も小麦粉にこだわった商品開発を行っています。製粉業での小麦粉・穀物に関する知識・技術を活かして、うどん・そばなどの麺類を開発し「つむぎや」ブランドを展開。その後も、小麦粉関連品を多く商品化し、通販・直営店販売などを行っています。</p>		
ホームページ	https://tsumugiya.net/ec/		
会社所在地	〒 349-1102	埼玉県久喜市栗橋中央-17-1	
工場等所在地	〒 349-1102	埼玉県久喜市栗橋中央-17-1	
担当者	田島 将弘	E-mail	m.tajima@tsumugiya.biz
T E L	0480-52-2111	F A X	0480-52-2121

■ 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

製麺→蒸煮→蒸麺→焼成(←ソース液)→計量(←炒め具材←豚肉・野菜)→包装(焼そばの袋)→検品→重量検査→属検査→凍結→X線異物検査→検品→包装(外装)→重量検査→箱詰→重量検査(箱)→凍結保管

写真

写真	写真	写真
----	----	----

■ 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	製造委託先工場の規定により実施しております。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造委託先工場の規定により実施しております。		
	従業員の管理	製造委託先工場の規定により実施しております。		
	施設設備の管理	製造委託先工場の規定により実施しております。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	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	PL保険加入あり		