

FCP展示会・商談会シート

記入日 2021年
10月8日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT


第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	肉汁うどんのおつゆ						
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)	埼 玉 県、他	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4974825041509				
内 容 量	500g(2~3人前)	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥830	税 込(切捨) 税 率 8%	¥896	
1 ケースあたり入数	20袋	保 存 温 度 帯	常温				
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 5	最小 1	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)		
				41.0	30.0	15.5	10.0
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) 地域の郷土料理など食への関心が高い女性、夫婦、ファミリー。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	本品単独での自家需要はもちろん、うどん等をセットすることにより、親戚や離れて暮らす家族への贈答用にも期待。
商 品 特 徴	埼玉県の郷土料理「肉汁うどん」。肉汁うどんは、埼玉県全域で食べられている食文化です。豚肉や野菜を入れて作った温かい汁に、冷たいうどんをつけて食べます。鯉節・昆布のきいただし汁に、埼玉県産豚のバラ肉、深谷ネギを加えた甘辛いレトルトパックです。


商品写真

	名称 : 肉汁うどんの素 原材料 : 豚肉(埼玉県産)、ねぎ(埼玉県産)、しょうゆ、めんつゆ、砂糖、だしの素、食塩、ポークエキス/調味料(アミノ酸等)、酒精、加工でんぷん、カラメル色素、増粘多糖類、香料、(一部に小麦・そば・大豆・豚肉を含む) 殺菌方法 : 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌 内容量 : 500g 賞味期間 : 枠外上部に記載 保存方法 : 直射日光を避け、常温で保存してください 販売者 : 土田物産株式会社 〒349-1102 埼玉県久喜市栗橋中央1-17-1 製造所 : 株式会社茨城食品ガーリック工業 〒307-0029 茨城県結城市新矢畑1-5
	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 checked="" type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input checked="" 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) この商品はレトルトパウチ食品です

※ダミー袋です。完成品は白い袋にデザインシールを貼付予定



■ 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)	25人
代表者氏名	土田 榮一		
メッセージ	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。		
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	〒 441-8074	株式会社食研 愛知県豊橋市明海町2-13	
担当者	田島 将弘	E-mail	m.tajima@tsumugiya.biz
TEL	0480-52-2111	FAX	0480-52-2121

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

計量→調味混合→充填→シール→ウエイトチェッカー→X線検査→トレー並べ→加圧加熱殺菌→除水→箱詰め→保管・検査→出荷
--

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		