

FCP展示会・商談会シート

記入日

2021年
9月16日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	兵九郎粕漬け(あこや貝柱)木箱入						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年(冬期) ()	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)	三重県志摩市		JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	250グラム		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥10,000	税込(切捨) 税率 8%	¥10,800
1ケースあたり入数			保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼			
発注リードタイム	7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	最小	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
				8.0	8.0	11.5	0.5
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 type="checkbox"/> 外食 <input 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input 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→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お酒の肴はもちろん、ご飯のお供に最適です。粕は野菜のデップソースとして、また刻んだ野菜に山葵、一味等を加えても楽しめます。
商 品 特 徴	希少なあこやの貝柱を秘伝の調味粕に漬け込み熟成させた逸品です。調味粕には伊賀太田酒造の神の穂半蔵純米大吟醸を使用し、貝柱をぎっしりと詰め込みました。
お 客 様 (性別・年齢層など)	大切な方へのお手土産や、会社の記念品としてお使いいただけます。成人男女特にお酒を召し上がる方や、発酵食品を好まれる女性

商品写真




名 称	魚介類加工品
品 名	兵九郎粕漬け
原 材 料	あこや貝柱(三重県産)、酒粕(三重県産) 砂糖、清酒(三重県産)、食塩(三重県産)
内 容 量	250 g
賞味期限	
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製 造 者	井上寿美 三重県志摩市阿児町立神1780-1
連 絡 先	☎0599-45-2608 FAX0599-45-2516
●商品のお問い合わせ・ご購入は 兵九郎粕漬け・井上真珠	
栄養成分表示 (100g当り)	
エネルギー	182kcal
たんぱく質	6.1g
脂 質	0.7g
炭水化物	37.8g
食塩相当量	2.0g
紙 箱・外装	
※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 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 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、 <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	井上真珠		
年 間 売 上 高	1500	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	パート4人
代 表 者 氏 名	井上光		
メ ッ セ ー ジ	真珠養殖屋3代目になります。真珠養殖屋に代々伝わる伝統食の粕漬けの美味しさを皆さんに知って頂きたく頑張っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ :	http://www.inoue-pearl.com/		
会 社 所 在 地	〒 517-0503	三重県志摩市阿児町立神1780-1	
工 場 等 所 在 地	〒 517-05-3	三重県志摩市阿児町立神2295-2	
担 当 者	井上寿美	E - m a i l	hisami-133@hotmail.co.jp
T E L	0599-45-2608(090-3385-5628)	F A X	0599-45-2516

■ 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

自社で捕れた新鮮なあこや貝柱を一粒ずつ異物等の確認をして天然塩で締めた後、自社の調味粕に半年以上冷蔵熟成させます。

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)	保健所確認の大腸菌類検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造時帽子、マスク、エプロン着用、手指消毒		
	従業員の管理	食に携わる者として心術や衛生に関する教育の実施、体調不良への早期発見に努めています。		
	施設設備の管理	時亜塩素酸スプレー使用、日常点検として調理器具一式の清潔さを維持しています。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	井上寿美	連絡先 090-3385-628
	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	製品時への記録をとっています。PL保険加入		