

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
11 月 14 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	醇香油(じゅんこうゆ)					
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	消費期限	1年
主原料産地 (漁獲場所等)	三重県松阪市大石町	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	1,000ml	希望小売価格	税抜		税込(切捨) 税率	8%
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	常温			
発注リードタイム	7営業日	販売エリアの制限	○無 ●有→ 日本国内			
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)	×
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 → 製造場所における認定					

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 type="checkbox"/> スーパーマーケット <input 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	特定はしていない。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	各種料理の出汁や炒めもの等の調味油 (現状、業務用として提供のため商品写真等の準備はありません)	
商 品 特 徴	最高級和牛のA5ランクの特産松阪牛からしか精製できない常温で利用できる動物性油脂。 最高級和牛の和牛香とサシの甘さよ従来の動物性油脂にはない、新たな食味を堪能いただけます。 特産松阪牛が有するオレイン酸やパルミトリン酸の含有量も高く、健康にも良いことが判明しています。	

写 真 商品の全体がわかる写真を貼付	一括表示 (現物の写真を字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"/> かい、 <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"/> いち、 <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ゲン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	レストランカルティベート		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名、パート7名
代 表 者 氏 名	山本祐也		
メ ッ セ ー ジ			
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.cultivate.jp/		
会 社 所 在 地	〒	515-2354	三重県松阪市嬉野下之庄町1688-5
工 場 等 所 在 地	〒	515-2354	三重県松阪市嬉野下之庄町833-3
担 当 者	川邊 泰志		E - m a i l kawabe@cultivate.jp
T E L	090-7026-5338		F A X 0598-31-2088

■ 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

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)	食品検査試験所での製品成分検査及び一般生菌数の測定を実施。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPに準拠			
	従業員の管理	HACCPに準拠			
	施設設備の管理	HACCPに準拠			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	川邊泰志	連絡先	090-7026-5338
	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				

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
11 月 14 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	特産松阪牛辣油 他						
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	消費期限	1年
主原料産地 (漁獲場所等)	三重県多気郡多気町		JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	90ml / 30ml		希望小売価格	税抜	税込(切捨) 税率 8%		
1ケースあたり入数	10本		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	7営業日		販売エリアの制限	○無 ●有→ 日本国内			
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)		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 → 製造場所における認定						

タ ー ゲ ャ 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 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)	特定はしていない。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お豆腐、野菜の炒めもの等への利用シーンを想定。	
商 品 特 徴	最高級和牛のA5ランクの特産松阪牛からしか精製できない当初特性の「醇香油」を利用した辣油。 最高級和牛の和牛香とサシの甘さによ従来辣油にはない、新たな食味を堪能いただけます。 特産松阪牛が有するオレイン酸やパルミトレイン酸の含有量も高く、健康にも良いことが判明しています。	



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 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ゲン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	レストランカルティベート		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名、パート7名
代 表 者 氏 名	山本祐也		
メ ッ セ ー ジ			
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.cultivate.jp/		
会 社 所 在 地	〒	515-2354	三重県松阪市嬉野下之庄町1688-5
工 場 等 所 在 地	〒	515-2354	三重県松阪市嬉野下之庄町833-3
担 当 者	川邊 泰志		E - m a i l kawabe@cultivate.jp
T E L	090-7026-5338		F A X 0598-31-2088

■ 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

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)	食品検査試験所での製品成分検査及び一般生菌数の測定を実施。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPに準拠			
	従業員の管理	HACCPに準拠			
	施設設備の管理	HACCPに準拠			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	川邊泰志	連絡先	090-7026-5338
	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				