

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	八家の『鯛だし鶏白湯ラーメン』								
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				
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	三重県大紀町の真鯛 三重県産の錦爽鶏		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)						
内 容 量	1袋あたり 450g(めん120g)		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥324	税込(切捨) 税率 8%	¥350		
1ケースあたり入数	15袋		保 存 温 度 帯	冷凍					
発 注 リードタイム	1週間以内		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)	最大	5ケース/日	最小	1ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
						45.0	29.5	17.5	8.0
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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" 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"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	中年層以上、手軽にお店の美味しい味を食べたい方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	鍋に本品を入れて火をかけ約4分。 お水いらずで、お鍋一つで作れます。 冷凍なので常備しておけば、たまの夜食にも最適です。	
商 品 特 徴	ラーメン八家のこだわりの【鯛だし鶏白湯ラーメン】のスープは、三重県産の『真鯛』と『錦爽鶏』を使用し、10時間以上煮込んだ贅沢なスープ！ まろやかな口当たりと、濃厚なのにスッキリとした味わいが特徴！ その自慢の味がまるごと冷凍！ 通常、生麺タイプのラーメンの場合はスープ用と麺ゆで用で鍋を二つ使ったり、湯切りをしたりで手間がかかりますが、当社のラーメンは手軽に美味しくを重視しています。 さらに、冷凍なので長期保存も可能です！	

■ 商品写真




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 checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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"/> いちま、 <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"/> パテナ、 <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 checked="" type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド (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)
備 考	

※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。)

■ 出展企業紹介

出展企業名	八家フーズ		
売上高	ラーメン店営業(土日のみ) 1日/10万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	4人
代表者氏名	代表 朝日 勇人		
メッセージ	<p>私は3年前に『地域おこし協力隊』という制度を利用して、名古屋から三重県度会郡大紀町に移住してきました。地元の食材を使ったメニュー開発に携わり、その中でこの『鯛だし鶏白湯ラーメン』を開発しました。</p> <p>土日のみで『ラーメン八家』を運営することとなり、その傍らこの『冷凍ラーメン』を開発しました。今年9月で地域おこし協力隊が任期終了するので、これを機に店舗は閉店し、この商品の販売と新商品の開発に力を入れていく方針です。</p>		
ホームページ	https://peraichi.com/landing_pages/view/ramenhachiya		
会社所在地	〒 519-2733	三重県度会郡大紀町金輪781	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	朝日 勇人	E-mail	rise20041022@gmail.com
TEL	0598-89-4886	FAX	0598-89-4846

■ 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

① 鶏ガラや野菜類を強火で10時間煮込む

② 鯛のアラは、表面をしっかり焼いて30分煮込む

③ ①と②を合わせてしっかりとこす

④ カエシ(調味料類)と③を合わせる

⑤ ④を型用パックに入れて冷凍

⑥ 麺を軽く茹で、型用パックに入れて冷凍

⑦ ⑤と⑥が冷凍されたら重ねて袋詰めで完成












■ 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)	目視検品		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原材料の納入に際し調理従事者等が立ち合いその場で検品。原材料冷蔵庫、冷凍庫内の整理整頓。		
	従業員の管理	日頃からのうがい、体調管理を徹底している。工場入室前の徹底した身だしなみチェックと手洗い実行。		
	施設設備の管理	包丁等の調理器具は用途別に保管、及び全ての調理器具は毎日分解して洗浄、消毒、乾燥。廃棄物は廃棄物集積場への適宜搬出。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	朝日 勇人	連絡先 090-6586-4120
	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	事業活動総合保険加入(PL保険付き)		