

FCP展示会・商談会シート

記入日

令和4年
月 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

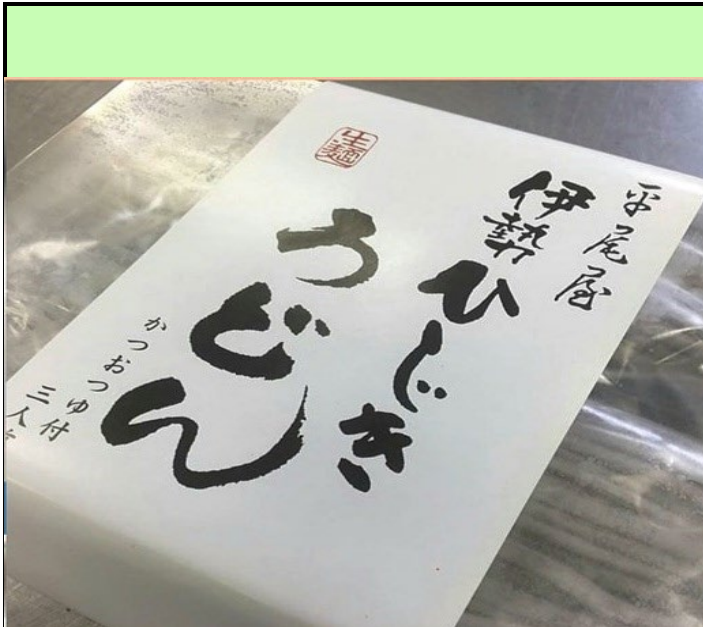
第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	伊勢ひじきうどん						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (いつでも美味しいです)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	4日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	三重県	JANコード (13桁もしくは8桁)					
内容量	生麺120g×3 だし70g×3	希望小売価格	税抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 8%	¥1,080	
1ケースあたり入数	1パック3袋入り	保存温度帯	冷蔵				
発注リードタイム	5~7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(φ)	× 横(φ)	× 高さ(φ)	重量(kg)
				18.0	24.0	4.0	0.6
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→) mi ※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 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 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 type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 道の駅、SA・PA
	お客様 (性別・年齢層など)	全般(幅広い年代の方に好まれる味です)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	季節を問わず美味しいですが、暑い時期の「ざるうどん」が一番のお勧めです。	
商品特徴	三重県産の「伊勢ひじき」のみを使い、粉末状態では無く、当店独自の製法で麺に練り込んでいます。すべてが手作業なので、うどんのコシと喉越しの「口福感」に加え、ひじきの持つ健康成分をカラダに取り入れる有難味が同時に楽しめる商品です！	

商品写真



名称	伊勢ひじきうどん
原材料名	国内産小麦、三重県産ひじき、塩 (つゆ) 醤油(本醸造)、風味原料(かつお節)、みりん、砂糖、調味料 (アミノ酸等)、原材料の一部に、小麦、大豆、卵を含む
内容量	3人前(麺360g・つゆ200cc)
賞味期限	枠外記載
保存方法	10℃以下にて要冷蔵
製造者	平尾屋 三重県津市高野尾町1980-1 TEL/FAX 059-230-3788
	<input type="checkbox"/> 紙 <input checked="" type="checkbox"/> プ トレイ：PS 4 560425 797764

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 checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input checked="" 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"/> バナナ、 <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) 本品製造場ではそば粉を含む製品を製造しております。

※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

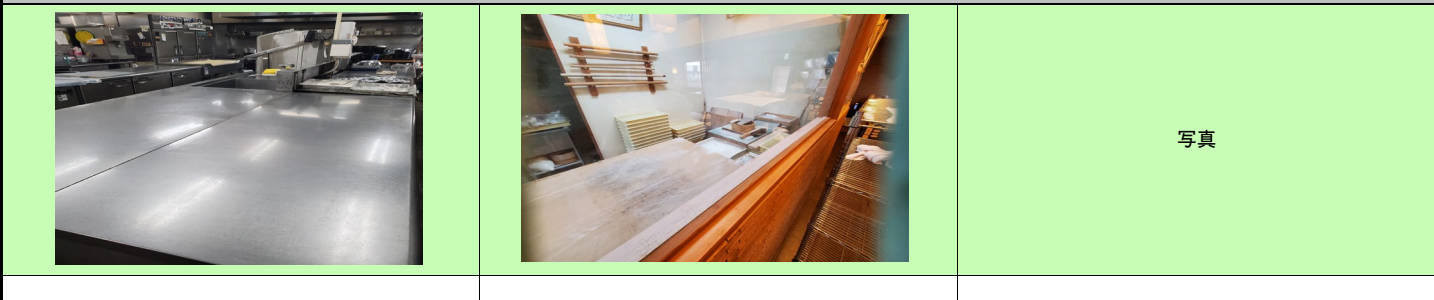
出展企業名	手打ち蕎麦・うどん 平尾屋		
年間売上高	2,000(万円)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	6名(パート含む)
代表者氏名	青田 由美		
メッセージ	契約農家の玄蕎麦・丸抜き蕎麦を使用し、さらに厳選した国産玄蕎麦を当店独自の製法にて“挽きぐるみ”されたそば粉を使用しています。うどんも国産小麦のみを使用し、当店独自のブレンド粉として使用しています。地産地消・安心安全を心掛けている自慢の手打ちそばと手打ちうどんをぜひご賞味ください。		
ホームページ	https://hiraoya.net/		
会社所在地	〒 514-2221	三重県津市高野尾町1980-1	
工場等所在地	〒 514-2221	三重県津市高野尾町1980-1	
担当者	青田 知之	E - m a i l	
T E L	059-230-3788	F A X	059-230-3788

■ 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

製造工程

- ①水回し→②足踏み→③熟成(3～4時間)※②と③を3～4回繰返す→④延ばし→⑤切り出し→⑥乾燥→⑦梱包→⑧冷蔵

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)	半年に一度 一般細菌・大腸菌群・黄色ブドウ球菌			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
	従業員の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
	施設設備の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	青田 知之	連絡先	059-230-3788
	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			