

## FCP展示会・商談会シート

記入日

年  
日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT  
第2.1版

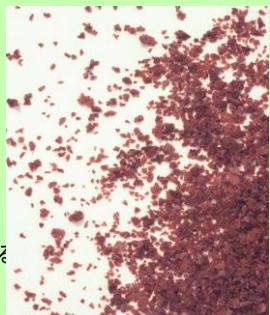
第3.1版

#### ■ 商品特性と取引条件

商 品 名	紀州しそ漬梅FD「パラパラ梅」							
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	3年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	日本(和歌山県)			JANコード (13桁もしくは8桁)	4964193031141			
内 容 量	11g			希望小売価格	税抜	¥400	税込(切捨) 税率 8%	¥432
1ケースあたり入数	80			保 存 温 度 帯	常温	▼		
発注リードタイム	中3日(営業日)			販 売 エ リ ア の 制 限	◎無	○有→		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/個など単位も記載)	最大	5	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)		重量(㌘)
						22.0	22.0	16.0
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)							
	和歌山HACCP ※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 type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 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)	老若男女全ての方へ
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	カルパッチョやドレッシングなどのトッピング、天ぷらやお酒などの飾り塩原材料に無駄なものが入っていないので、和洋選ばずお料理のアレンジがしやすい商品です。	
商品特徴	紀州梅を使用したFD調味料です。保存料、着色料、化学調味料不使用の無添加です。	

商品写真



商品名：ぱらぱら梅（しそ漬け梅干し／顆粒）

●名称：乾燥梅肉 ●原材料名：食塩、梅（和歌山県産）、しそ梅酢  
●内容量：11g ●賞味期限：この面の下部に記載 ●保存方法：直射日光・高温多湿の場所を避けて常温保存  
●販売者：味覚庵／マルヤマ食品株式会社  
東京都新宿区中井1-1-10

#### 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。

えび、かに、小麦、そば、卵  
乳、落花生

あわび いか いくら オレンジ カシュー

キウイフルーツ、 牛肉、 くるみ、 ごま、 さ

(任意表示)  さば、 大豆、 鶏肉、 バナナ、 豚肉、 まつげ

もも、 やまいも、 りんご、 ゼラチン、 アーモンド

(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。)

■ 出展企業紹介

出展企業名	マルヤマ食品株式会社		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	30名
代表者氏名	丸山 博史		
メッセージ	梅の本場紀州みなべから美味しい梅干しをお届けします		
ホームページ	<a href="https://www.maruyama-foods.com/">https://www.maruyama-foods.com/</a>		
会社所在地	〒161-0035	東京都新宿区中井1-4-12	
工場等所在地	〒645-00027	和歌山県日高郡みなべ町西本庄1282	
担当者	田邊友理子	E-mail	<a href="mailto:tanabe@maruyama-foods.co.jp">tanabe@maruyama-foods.co.jp</a>
TEL	03-3953-0040	FAAX	03-3953-0042

■ 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

原料梅干→洗浄→種抜き→裏ごし→練り込み→FD乾燥→粉碎→フリイ分け→金属探知機→袋詰め→小分け充填→ウェイトチェック→目視検査→梱包→出荷

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	微生物検査 金属探知機 塩分 Brix			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	作業終了時の清掃、殺菌			
	従業員の管理	健康診断、衛生教育の実施			
	施設設備の管理	防虫 防鼠			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	品質管理	連絡先	0739-74-2739
	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	ロット追跡 PL保険			