

# FCP展示会・商談会シート

記入日 年 1月30日

## 商品特性と取引条件

商 品 名	乾燥やさいサラダ 35g						
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	180日	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	国産	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4964997142203				
内 容 量	35g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥500	税込(切捨)	¥540	税率 8%
1ケースあたり入数	30入2合せ	保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発 注 リードタイム	7日~1カ月	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 100梱包	最小 2梱包	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)		
			46.0	31.0	21.0	1.9	
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 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 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) 20代~40代の主婦層を中心に、時間がなくて忙しい方に手軽に野菜を食してもらいたい。一人暮らしの方にもお勧めです。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	手軽にさっと水戻し・水切りして盛り付けるだけで、彩り豊かな野菜サラダが出来上がります。お仕事帰りや忙しい朝のもう一品に最適です。お好みのドレッシングをかけてお召し上がりください。
商 品 特 徴	国産にこだわって、国産の野菜を乾燥させた商品です。必要な分量だけ取り出して使用できるので無駄が出ません。開封後はチャック袋なので保存もラクラク。玉ねぎ・人参・ブロッコリー・きゅうり・パプリカの5種類が入っています。

## 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 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"/> ぐるみ、 <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	きのこ総合センター株式会社		
年間売上高	6億5000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	30名
代表者氏名	佐藤 尊政		
メッセージ	当社は1984（昭和59）年に創業。現在は、乾燥きのこ類や、きのこご飯の素、きのこミックス水煮、うどん・そばの具、手作業、手づくりにこだわった干しいもなど、きのこ加工品をはじめとした商品は100種類以上。自社加工所のほか、田村郡小野町と栃木県日光市に直営店を構えています。		
ホームページ	https://www.kinokonomori.com/		
会社所在地	〒963-0922	福島県郡山市西田町三町目字谷地30	
工場等所在地	〒963-3313	福島県田村郡小野町南田原井字猪沢21-2 小野町加工所	
担当者	佐藤 尊政	E-mail	kinoko-sogo-center@kinokonomori.com
T E L	024-972-2214	F A X	024-972-2119

■ 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

添加物は使用せず、自然に近いエアードライで乾燥させた商品です。

【製造工程】

①原料（国産野菜）入荷 → ②洗浄・カット → ③乾燥 → ④目視選別 → ⑤計量・袋詰め → ⑥金属探知機 → ⑦箱詰 → ⑧出荷

写真

		
自社で乾燥をしております	商品は全て金属探知機で検査されます	

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一体的に	一般生菌数 $5.0 \times 10^4$ ・大腸菌群 陰性・黄色ブドウ球菌 陰性		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	目視選別・金属探知機		
	従業員の管理	年一回保菌検査を実施・定期健診の実施		
	施設設備の管理	業者による害獣駆除		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	佐藤 尊政	連絡先 090-3366-8834
	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	事故発生時には窓口より速やかに社長へ報告、お客様と迅速連絡を取り対応にあたります。PL保険加入済。		