

FCP展示会・商談会シート

記入日2025年11月29日



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	ブルーコーントルティーヤ					
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	製造から180日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	メキシコ合衆国	JAN コー ド (13 桁 も し く は 8 桁)	4595555984067			
内 容 量	160g	希 望 小 売 価 格	税抜	840円	税込(切捨) 税率 8%	907円
1 ケースあたり入数	20	保 存 温 度 帯	冷凍			
発 注 リードタイム	1週間	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 5 最小 1	ケースサイズ	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
			22.6	13.0	18.6	3.4
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	都市部20～40代女性(健康志向・SNS発信)、30～40代子育て世帯(栄養・時短)、 ホテル・レストラン等のバイヤー(差別化・ストーリー性)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷凍で手軽に扱え、本格的なメキシカンタコスはもちろん、和洋中どんな具材も包める汎用性の高いトルティーヤ。 自社製の具材・サルサと合わせれば手軽に本格タコス、家庭のおかずを挟めば新しい主食として活用可能。 くお召し上がり方)①冷蔵庫でゆっくり解凍。②フライパンを中火で温め、両面10°15秒ずつ加熱。 ③柔らかくなったら取り出し、元の袋に戻して保湿・保温。④食べる時に1枚ずつ取り出し、具材をのせる。	
商 品 特 徴	メキシコ産在来種トウモロコシを伝統製法を用いて製造。 特有の弾力と食感、トウモロコシ本来の香りが引き立ちます。 和・洋・中どんな惣菜にもびったりな新世代の主食です。	

■ 商品写真



■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社New Classic		
年 間 売 上 高	100,000,000	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員:7人 アルバイト:7人
代 表 者 氏 名	片山 純		
メ ッ セ ー ジ	私たちは、「好きだから、つくる」「面白いから、続ける」を出発点に、暮らしにまつわるさまざまな領域で、4つの事業を展開しています。 手で作ること、素材と向き合うこと、食を日常に持ち込むこと。 どの領域でも、自分たちの感性を起点に、プロダクトと空間をかたちにしています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.new-classic.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 151-0064	東京都渋谷区上原1-32-3 CABO uehara 104	
工 場 等 所 在 地	〒 211-0025	神奈川県川崎市中原区木月4-5-20 シティコート田辺101	
担 当 者	土井 菜々子	E - m a i l	contact@new-classic.co.jp
T E L	03-6804-9712	F A X	03-6804-9713

■ 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

〈伝統製法(ニシュタマリゼーション)〉 トウモロコシを石灰水で煮る伝統工程により、風味・栄養(カルシウム・ナイアシン)が最大化。		
〈自社製粉・自社製造〉 石臼で挽いたフレッシュマサをそのまま成形・焼成。乾燥粉では出せない香りと食感を実現。		
〈国内工場での一貫生産〉 冷凍・冷蔵設備を備えた工場で、成形～焼成～急速冷凍まで一貫管理。食品安全規格を準備中。(JFS-B)		
〈安心・無添加〉 原料はトウモロコシと石灰と水のみ。保存料・添加物は不使用。		
写 真		
メキシコ産在来種トウモロコシ	トウモロコシの粒を製粉する様子	ブルーコーンで作るコーントルティーヤ

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	一般生菌／大腸菌群／大腸菌／黄色ブドウ球菌の賞味期限検査、カロリー検査		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPに基づき、原料受入から製造・包装までの工程を記録・管理		
	従 業 員 の 管 理	作業前の手洗い・アルコール、衛生服・帽子・マスクの着用を徹底		
	施 設 設 備 の 管 理	製造設備・器具の定期清掃、金属探知機導入予定		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名	土井 菜々子	連 絡 先 090-5558-0044
	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		