

# FCP展示会・商談会シート



## ■ 商品特性と取引条件

商 品 名	マハラジャのだいどころ 野菜カレー					
最 も お い し い 時 期	5月中旬～3月下旬	賞 味 期 限 ／ 消 費 期 限	賞味期限	製造日より2年	消費期限	
主 原 料 産 地 ( 漁 獲 場 所 等 )	玉ねぎ(国産)、じゃがいも(国産)、大豆(国産)、 カシューナッツ、トマト、香辛料、食塩、食物油脂、 にんにく	JAN    コ    ー    ド ( 13 桁 も し く は 8 桁 )	4562152120112			
内 容 量	200g	希 望 小 売 価 格 ( 税 込 )	¥700			
1 ケースあたり入数	30	保 存 温 度 帯	常温 <div>▼</div>			
発 注 リードタイム	3営業日	販 売 エ リ ア の 制 限	◎ 無      ○ 有→			
最低ケース納品単位	10ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)			重量(*g)
			45.0	30.0	21.0	7.5
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 ( 商 品 ・ 工 場 等 )	<div><input type="checkbox"/> 有機JAS                      <input checked="" type="checkbox"/> ISO                      <input type="checkbox"/> HACCP                      <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP)</div> <div><input type="checkbox"/> その他→</div>					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入)→ <b>ハルティ</b>
	お 客 様 (性別・年齢層など)	女性 40～60代
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	ナンやご飯と一緒に、ゆで卵あるいはバターを添えるとマイルドな味わいが増え、更においしくお召し上がりいただけます。シュレッドチーズをトッピングして焼カレーもおおすすめです。小麦粉・化学調味料・動物性油脂不使用の自然な味わいをお楽しみください。	
商 品 特 徴	小麦粉・化学調味料・動物性由来原料不使用の自然な味わい。国産玉ねぎ使用。クリーミーなルーが特徴。国産大豆、じゃがいもの自然な甘みがお子様にも人気。「ムスリムフレンドリー」としても機能します。	


## ■ 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☑**

☐ えび    ☐ かに    ☐ 小麦    ☐ そば    ☐ 卵    ☐ 乳    ☐ 落花生

## ■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		日印食品開発 有限会社		
年 間 売 上 高		5,000万円	従 業 員 数	12名
代 表 者 氏 名		代表取締役 金森 篤子		
メ ッ セ ー ジ		<p>「食」は「人」に「良い」と書くを信念に掲げ今年で創立27年を迎えます。美味しく、安心・安全で食べているだけで地球環境保全になる。そんな人と環境に優しい循環型、持続型の食品作りに努めています。</p> <p>私たちは本来のカレーが無添加で、自然食であること、その主原料が「玉ねぎ」であることに着目しました。そして、本来の製法で作られるカレーは具になる食材の特性を素晴らしい味わいとして引き出してくれることを学びました。</p> <p>日本の国民食ともいわれるカレーで、この自然の恵み豊かな三重県、日本の食材の良さを表現したいと思い、製造販売しています。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ				
会 社 所 在 地	〒	510-0891	三重県四日市市日永西5丁目17-19	
工 場 所 在 地	〒	649-0304	和歌山県有田市箕島743	
担 当 者		金森 祐子	E - m a i l	<a href="mailto:nichiin@ctv-net.ne.jp">nichiin@ctv-net.ne.jp</a>
T E L		059-346-6177	F A X	059-346-6343



## ■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

原料入荷→検品(外観、温度、賞味期限、鮮度)→解凍(冷蔵庫10℃以下)→計量→混合・加熱(90℃)→調整(官能)→充填(200g/pc)【充填前 パイプ金属探知 Sus2.5Fe1.5】→賞味期限、商品記号印字→【レトルト殺菌(120℃ 40分)】→冷却(水道水 15分)→乾燥→検品(マグネット1万ガウス)→箱詰め→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)	大腸菌群・黄色ブドウ球菌・一般細菌			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	自社でマニュアル化し、製造過程ごとに分けてルール化			
	従業員の管理	定期的な検査を行っております			
	施設設備の管理	第三者機関の検査も含め適切な処理をしております			
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	金森 祐子	連 絡 先	090-3466-9900
	記 録	品規格書のデータベース化、工程のマニュアル化により、状況に応じた素早い情報収集が可能な仕組みの構築に努めております。			