

FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年
日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	業務用塩麴タレ1Kg						
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)	日本		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4902123704482			
内 容 量	1Kg		希 望 小 売 価 格	税抜		税込(切捨)	
				税率	8%		
1ケースあたり入数	10		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	営業日中5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 混載10ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					30.5 × 27.5 × 28.0	10.7	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☒ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(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 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	全性別 日本食から海外の料理に
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	ホテル、レストラン、メーカーでの肉の下味つけや、料理の隠し味に。おすすめレシピはそのまま鶏肉を漬け込み、から揚げにすると非常に美味しいから揚げができます	
商 品 特 徴	米麴を塩と1週間熟成させたのちに、調味料で伸ばしたタイプの塩麴タレ。何も加えずにそのまま料理に下味つけに使用できるのが特徴	

商品写真

	#VALUE!	
	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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ 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)
備 考		

※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		ナカモ株式会社		
年 間 売 上 高		1,320,000,000円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	46名(社員38名パート8名)
代 表 者 氏 名		代表取締役 杉本達哉		
メ ッ セ ー ジ		創業1830年、195年の歴史を刻む、味噌メーカー。甘口の西京白味噌からスタート、愛知県の特産豆味噌などを製造しています。年間の製造量は2300ト、消費者向けの商品から業務用の大口まで対応できます。FSSC22000の認証を受け、安全な商品づくりを心掛けています		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.nakamo.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	4520025	愛知県清須市西枇杷島町十軒裏3番地	
工 場 等 所 在 地	〒	4520025	愛知県清須市西枇杷島町十軒裏3番地	
担 当 者		杉本達哉	E - m a i l	tatsuya-s@nakamo.co.jp
T E L		052-501-211	F A X	052-501-6212

■ 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) 米麹+塩+水→混合→熟成(1週間)→糖化・殺菌→充填→混合		
写真		
#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☒ 無 ☐ 有一具体的に	微生物検査(一般生菌数、酵母、乳酸菌、大腸菌群など)、色、pHなど			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	FSSC22000を取得し、HACCPの手法に乗っ取った生産			
	従 業 員 の 管 理	作業ルール、安全対策などを定期的に管理・改善			
	施 設 設 備 の 管 理	定期的な施設の補修・維持・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	中村剛	連 絡 先	525016211
	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			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。