

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	サルサ・マチャ					
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)	国産		JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	4595555984036		
内 容 量	200g		希 望 小 売 価 格	税抜	1,350円	税込(切捨) 税率 8% 1,458円
1 ケースあたり入数	12		保 存 温 度 帯	選択 (又は右に▼)		
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	2	最小	1	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 35.0 18.8 26.0 5.6
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 ー					

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)	メキシカンタコスにトッピングしていただくより美味しく召し上がっていただけます。 (レシピ) サラダやお豆腐、麺料理との相性ぴったりです。	
商 品 特 徴	メキシコの伝統的なソース・サルサマチャ。 メキシコの唐辛子4種類をひとつひとつ種めきをし油で揚げたオイルベースの調味料です。 タコスをはじめ、お肉料理や麺料理のアレンジにもおすすめの一品です。	

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

メキシコ現地で育った4種類の唐辛子を手作業で種めきを丁寧に行います。
ひとつひとつを絶妙な火加減で油揚げし、細かくなるまで攪拌します。

写 真

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 質 保 証 責 任 保 険 (PL 保 険) の 加 入 な ど	PL保険加入		