

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	本桜鱒・日向夏サーモン（ラウンド）				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	26年4月以降通年 (夏頃)	賞味期限／消費期限	賞味期限		消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	宮崎県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	約1.5～2kg/尾	希 望 小 売 価 格	税抜		税込(切捨) 税率
1ケースあたり入数	6尾/ケース	保 存 温 度 帯	チルド	▼	
発 注 リードタイム	7日	販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有→		
販入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	要相談	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
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)	魚好きの方、魚にこだわりのある方、珍しい魚を食べたい方等
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	お刺身でお召し上がり頂くのがおすすめです。	
商 品 特 徴	本桜鱒・日向夏サーモンはアトランティックサーモンなどと比較して脂がくどくなく、ほのかに甘味を感じるのが特徴になります。 また日向夏サーモンは、出荷前の仕上げに宮崎県の特産柑橘である日向夏を混ぜた餌を与える事でより臭みのないすっきりとした旨味が特徴です。 採卵→受精→生育→採卵のサイクルを全て弊社が宮崎県内で行っている為、「純国産」という謳い方が出来ます。	

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	☐ 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、 ☐ いか、 ☐ 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