

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 1月30日

商品特性と取引条件

商 品 名	混ぜご飯の素 しょうが 150g						
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	150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)	4964997518534				
内 容 量	150g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥450	税込(切捨) 税率 8%	¥486	
1ケースあたり入数	20入2合せ	保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発注リードタイム	7日~1カ月	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 100梱包	最小 2梱包	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)		
				365.0	300.0	85.0	3.8
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> 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 ッ ト	売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など) 20代~60代の主婦層を中心に、手軽に混ぜご飯を楽しんでもらいたい。一人暮らしの方にもお勧めです。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	温かいご飯に混ぜるだけで簡単においしい混ぜご飯の出来上がり。お仕事帰りや忙しい朝の主食に、お弁当のおにぎりに。
商 品 特 徴	国産のしょうがを使用した混ぜご飯です。小分けにして必要な分だけ使っていただけるパック仕様です。しょうが、かつおぶしが入っていて、さわやかな香りでさっぱりと頂けます。

商品写真



名称 混ぜご飯の素 生姜

原材料名 生姜(国産)、みりん、しょうゆ、砂糖、食用こめ油、食塩、かつおぶし、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・大豆・ゼラチン含む)

内容量 **150g**

賞味期限 2024年8月15日

保存方法 直射日光及び高温多湿を避けてください

製造者 きのこ総合センター(株)
福島県郡山市西田町三町目字谷地30

製造所 福島県田村郡小野町大字南田原井字路沢21-2
*お問い合わせ先電話番号 024-972-2214

栄養成分表示(100gあたり) (推定値)
エネルギー 95kcal たんぱく質 4.8g 脂質 2.9g
炭水化物 12.4g 食塩相当量 3.05g

4 964997 518534

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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励(任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input checked="" type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

※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	きのこ総合センター株式会社		
年間売上高	6億5000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	30名
代表者氏名	佐藤 尊政		
メッセージ	当社は1984（昭和59）年に創業。現在は、乾燥きのこ類や、きのこご飯の素、きのこミックス水煮、うどん・そばの具、手作業、手づくりにこだわった干しいもなど、きのこ加工品をはじめとした商品は100種類以上。自社加工所のほか、田村郡小野町と栃木県日光市に直営店を構えています。		
ホームページ	https://www.kinokonomori.com/		
会社所在地	〒963-0922	福島県郡山市西田町三町目字谷地30	
工場等所在地	〒963-3313	福島県田村郡小野町南田原井字狝沢21-2 小野町加工所	
担当者	佐藤 尊政	E-mail	kinoko-sogo-center@kinokonomori.com
T E L	024-972-2214	F A X	024-972-2119

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

①原料入荷・品質チェック → ②原料カット → ③煮込み・冷却 → ④袋詰め（固形計量・液入れ） → ⑤真空包装、目視検品 → ⑥殺菌 → ⑦冷却 → ⑧金属探知機 → ⑨ウエイトチェック（表示ラベルチェック） → ⑩箱詰 → ⑪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"/> 有一具体的に	一般生菌数 300以下・大腸菌群 陰性・黄色ブドウ球菌 陰性
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	目視検品・金属探知機
	従業員の管理	年一回保菌検査を実施・定期健診の実施
	施設設備の管理	業者による害獣駆除
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 佐藤 尊政 連絡先 090-3366-8834
	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	事故発生時には窓口より速やかに社長へ報告、お客様と迅速連絡を取り対応にあたります。PL保険加入済。