

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
8 月 14 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名		ウィルカレー トマトマサラ							
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	500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)		4582713979966			
内 容 量		200g		希 望 小 売 価 格		税抜	¥498	税込(切捨) 税率 8%	¥537
1 ケースあたり入数		20		保 存 温 度 帯		冷凍(-18℃以下)			
発 注 リードタイム		5営業日		販 売 エ リ ア の 制 限		なし			
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	2	ケースサイズ		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)
						35.0	29.0	10.0	4.5
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)		<div><input type="checkbox"/>有機J...<input checked="" type="checkbox"/>ISO...<input checked="" type="checkbox"/>HACCP...<input type="checkbox"/>農業生産工程管理 (GAP) ※</div> <div><input checked="" type="checkbox"/>その他 (右に記...<div>The Vegan Society認証、ムスリムフレンドリー認証、米国FDA</div>※印のものは、具体的な取得内容を記載 → FSSC22000</div>							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・... <input type="checkbox"/> メー... <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマー... <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他... <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・... <input type="checkbox"/> 業務用対応... <input type="checkbox"/> ギフト対応...
	お 客 様 (性別・年齢層など)	生活協同組合 忙しいライフスタイルを持つ20～40代の単身者や共働き世帯、子育て世帯が主要ターゲット。 無添加ヴィーガンで健康意識の高い方むけにも！ 業務用もあり、飲食店やホテル向けにも対応。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	共働き世帯や子育て世帯が、忙しい時間帯に夕食を準備する際に活用。 冷凍からレンジで3分加熱するだけで本格的な味わいを楽しめる手軽さと、無添加で栄養バランスの取れた健康価値が、平日夜の時短と健康管理の両方に適した選択肢となる。 お好みのトッピングを入れることで、お客様独自のオリジナルカレーを作れるところも魅力。	
商 品 特 徴	野菜を中心に10種以上のスパイスを使用したヴィーガンカレー。無添加・アレルギー対応で、栄養豊富かつ体に優しく、子どもから大人まで誰でも安心して楽しめる、唯一無二の本格派冷凍カレーです。 トマトの酸味とソイバターのまろやかさがまったりとしたコクと旨味をかもし出し、体感したことのない上質な味わいとなっています。	

■ 商品写真

名 称	カレー
原材料名	トマトピューレ(国内製造)、カシューナッツ、サラダ油、ココナッツミルク、香辛料、米粉、砂糖、食塩、大豆加工品、しょうが
内 容 量	200g
賞味期限	2025.05.21
保存方法	-18℃以下にて冷凍で保存
製 造 者	株式会社ウィル 春日井工場 愛知県春日井市大手町1342-1
栄養成分表示	100gあたり
エネルギー	132kcal
たんぱく質	2.1g
脂 質	12.0g
炭水化物	4.6g
食塩相当量	1.41g
(この表示値は目安です。)	
おいしい食べ方	
1. 沸騰したお湯の中に冷凍カレーを入れて4分温める	
2. お好みでお肉や野菜をのせてもおいしいよ！	
アレルギー物質(28品目)	
大豆、カシューナッツ	

表示
めるように画像で貼付)


アレルギー表示(特定原材料)
※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 type="checkbox"/> くる... <input 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"/> アーモ... <input type="checkbox"/> あわ... <input type="checkbox"/> いが... <input type="checkbox"/> いく... <input type="checkbox"/> オレン... <input checked="" type="checkbox"/> カシュー... <input type="checkbox"/> キウイフル... <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さ... <input type="checkbox"/> さ... <input checked="" type="checkbox"/> 大豆... <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナ... <input type="checkbox"/> 豚肉... <input type="checkbox"/> マカダ... <input type="checkbox"/> も... <input type="checkbox"/> やまい... <input type="checkbox"/> りん... <input type="checkbox"/> ゼラチ...
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	株式会社ウィル			
年 間 売 上 高	14000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	25名	
代 表 者 氏 名	馬場 真紀子			
メ ッ セ ー ジ	仕事の多忙さと3人の子育てで、心身ともに疲弊し、食欲不振で通院するほどになっていました。休む余裕もなく、重い体を引きずりながら働く日々。そんな中、コックさんが体に良いと作ってくれたヴィーガンカレーを少しずつ口にするようになり、やがて体の変化に驚かされました。それは野菜を中心に、10種類以上のスパイスを使った低カロリーの薬膳料理で、その健康的な魅力に心を打たれたのです。この素晴らしい料理を、多くの人に知ってもらい、広めたい——そのような強い思いから、この商品を販売しております。			
ホ ー ム ペ ー ジ	https://willfranchise.com/curry/			
会 社 所 在 地 〒	462-0013	愛知県名古屋市中区東味鋺1丁目722番地		
工 場 等 所 在 地 〒	486-0807	愛知県春日井市大手町1342-1		
担 当 者	馬場 真紀子	E - m a i l	info@willfranchise.com	
T E L	052-901-1780	F A X	0568-27-6613	

■ 生産・製造工程アピールポイント ※製造工程をフローチャートでご記載ください

原料受入 → 保管 → 計量 → 洗浄 → 混合 → 加熱(95℃以上6分以上)
 → 充填 → 包装 → 金属探知機(Fe Φ1.2 SUS304Φ2.4)
 → 検品 → 冷却(冷凍-18℃以下) → 梱包 → ウェイトチェック(4470～4670g)
 → 保管(冷凍-18℃以下)

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無		微生物検査 金属探知機検査 官能検査		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	FSSC22000の要求事項に基づいた工場管理を実施。 HACCPに基づき、危害要因分析を実施し、CCP,OPRP管理を実施。		
	従 業 員 の 管 理	1年1度の健康診断、検便、一般衛生管理		
	施 設 設 備 の 管 理	一般衛生管理、冷凍温度管理、水質検査、照度検査、有害生物モニタリング、機器の校正		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署	馬場 大志	連 絡 先 052-901-1780
	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	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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。