

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%
1ケースあたり入数	20			保存温度帯	冷凍(-18°C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(?) × 横(?) × 高さ(?)	重量(?)
認証等 (商品・工場・農場等)	<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) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記...) The Vegan Society認証、ムスリムフレンドリー認証、米国FDA ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → FSSC22000						

ターゲット	売先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社... <input type="checkbox"/> メー... <input checked="" type="checkbox"/> スーパー... <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)	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・アレルゲン対応で、栄養豊富かつ体内に優しく、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つ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



※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づ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葉膳料理で、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	愛知県名古屋市北区東味鋤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-mail	info@willfranchise.com
TEL	052-901-1780	FAAX	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°C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°C以下) → 梱包 → ウェイトチェック(4470~4670g)
 → 保管(冷凍-18°C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			
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。			
衛生管理への取組	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名	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)の加入など			

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>をご覧下さい。