

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
12月16日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

■商品特性と取引条件

商品名	松江ラーメン濃厚みそ味LL240						
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	240日	消費期限		
主原料产地 (漁獲場所等)	国産		JANコード (13桁もしくは8桁)	4972666000334			
内容量	155g(めん110g、スープ45g)	希望小売価格	税抜	¥400	税込(切捨) 税率: 8%	¥432	
1ケースあたり入数	10個		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	5営業日以内			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	要相談	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(手) × 横(手) × 高さ(手)	重量(手)
					17.5	32.0	22.0
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 checked="" 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 → FSSC22000						

ターゲット	売り先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパー・マーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" 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)	20~60代の嗜好品として。名産ラーメンを味わいたいグレーメンの方々へ。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	仕事終わりの満足感ある食事や週末のコンフォートフードとして。外食に代わる本格的な味噌ラーメンを、自宅で手軽に楽しめます。日本の地域性と発酵文化を感じられるプレミアムな即席麺として、海外市場にも提案可能です。	
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> 賞味期限8ヶ月、常温保存可能で海外輸送・在庫管理に適した設計 濃厚な味噌スープがよく絡む中太ちぢれ麺を使用し、満足感のある食べ応えを実現 外食クオリティの味噌ラーメンを、手軽に自宅で楽しめる即席麺 	

■商品写真

	名前	しまなみのん
	原材料名	小麦粉(国内製造)、小麦たんぱく、加工でん粉、アーモンド、ソルビトール、塩
	スープ	みそ(国内製造)、ポークエキス、にんにく、砂糖、ポークチキン、香味オイル、キウイエキス、ごま油、アーモンド、アーモンドパウダー、白玉粉、水溶性食物繊維、豆乳、香料、調味料(醤油・味噌・ソルビトール)、カラメル色素、増粘剤(キサンタンゴム)、香料、(アーモンド)味(香料)、(調味料)ごまを含む。
	内容量	155g(めん110g × スープ45g × 1)
	原材料	小麦粉(生)・小麦粉(多用途)・小麦(生)・味噌(生)
	保存方法	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください。
	保存年数	賞味期限内(2年)以上が目安
	販売者	有限会社しまなみ 〒900-0004 香川県高松市木戸14-30 TEL:08032-24-0228
	製造者	株式会社なかがわ 〒900-0004 香川県高松市美咲町250-38 TEL:08032-24-0228
	アレルギー表示(特定原材料)	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×を記入。	※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×を記入。
表示義務有	えび、かに、小麦、そば、卵 乳、落花生	えび、かに、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、カシューなツ キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、 もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューなツ キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、 もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド
備考	(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) 本品製造工場では小麦、そば、卵、乳成分、大豆を含む商品を製造しています。	(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) 本品製造工場では小麦、そば、卵、乳成分、大豆を含む商品を製造しています。

※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	有限会社小西本店		
年間売上高	2024年度:135百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	10名
代表者氏名	代表取締役 小西広樹		
メッセージ	当社は1853年(嘉永6年)創業の味噌製造業者として、島根県松江の地で味噌づくりを続けてきました。原材料選定から製造・出荷まで一貫した品質管理を行っています。食品安全マネジメントシステムとして FSSC22000(ISO22000ベース)を取得し、HACCPに基づく衛生管理と継続的改善を実施しています。食品表示法・食品衛生法等の関係法令を遵守し、安全であることを前提とした品質づくりを徹底しています。万一の事態にも迅速に対応することを基本方針としています。お客様や取引先との対話を大切にし、商品の特長をお伝えすることで、長期的な信頼関係の構築を目指しています。味噌を通じて日本の食文化を次世代につなぐことを意識し、地域とともに歩む食品事業者でありたいと考えています。		
ホームページ	https://www.nishikimiso.com		
会社所在地	〒690-0044	島根県松江市浜乃木2-14-30	
工場等所在地	〒		
担当者	小西広樹	E-mail	h.konishi@nishikimiso.com
TEL	0852-24-2828	FAAX	0852-24-6260

■ 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

ミキシング⇒複合⇒圧延⇒切り出し切断⇒包装⇒金属探知機⇒ウェイトチェック⇒検品		
写真		
(写真の説明)圧延工程	(写真の説明)切り出し切断	(写真の説明)金属探知機と検品作業

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有 <small>一具体的に</small>	一般生菌数・黄色ブドウ球菌・大腸菌群
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	保管サンプル、金属検知機、各種記録あり
	従業員の管理	検便実施(2回/年)、体調管理、持ち込み禁止項目など
	施設設備の管理	機械装置の保守管理・保守記録あり
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名 小西広樹 連絡先 0852-24-2828
	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	トレース記録、原材料検査、PL保険加入あり

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<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.htm>をご覧下さい。