

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
12 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	江戸前本格玉子焼500g							
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		消費期限	5日間	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	鶏卵:国産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4978903011170				
内 容 量	1本(約500g)		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥800	税込(切捨) 税率 8%	¥864	
1ケースあたり入数	10		保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼				
発 注 リードタイム	3日		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		最小	5	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(キロ)	
					495.0	220.0	85.0	5.5
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 → 惣菜製造業、食品の冷凍又は冷蔵業(埼玉県)							

タ ー ゲ 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 ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	40代50代の主婦、和食(特に魚系)が好き、ママ友、学生時代の友人、ご近所のお友達などとホームパーティーをよく開いている方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	江戸前の握り寿司、巻き寿司、ちらし寿司、お弁当のおかず、夕食の一品、お酒のつまみなどでご利用ください。サンドイッチ、おにぎらずの具材、また、てんぷら、串揚げ、煮物の付け合わせなどでもおいしく召し上がれます。	
商 品 特 徴	江戸前寿司の職人の手焼きのように卵をあまりかき混ぜずに強火で手早く焼き上げた商品です。卵と出汁の香りが引き立つ美味しい玉子焼です。使いやすいハーフサイズもあります。	

商品写真

								
	<table><tr><td colspan="2">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。</td></tr><tr><td>表示義務有</td><td>☐ えび、☐ かに、☒ 小麦、☐ そば、☒ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td>☐ 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)</td></tr><tr><td>備 考</td><td></td></tr></table>	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
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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社マザー食品			
年 間 売 上 高		1,000,000千円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	50名
代 表 者 氏 名		福下 健一			
メ ッ セ ー ジ		昭和49年の創業以来、一貫して玉子焼だけを作ってきました。職人の手焼きの味、食感を目指して日々研究開発しています。お客様からは「上品な甘さの飽きのこない美味しい玉子焼だ」とご好評をいただいています。もちろん安全な食品を作ることは絶対なので、工場の衛生管理は徹底して行っています。ぜひ一度、専門店の味をご賞味ください。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://motherfoods.co.jp/			
会 社 所 在 地	〒	176-0023	東京都練馬区中村北1-11-4		
工 場 等 所 在 地	〒	335-0036	埼玉県戸田市早瀬1-23-34		
担 当 者		竹村 恒弘		E - m a i l	t-takemura@motherfoods.co.jp
T E L		03-5987-3513		F A X	03-5987-3514

■ 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

原料計量→攪拌→ろ過(網のメッシュ 2mmX2mm)→注入→焼成(芯温78℃以上)→冷却(芯温10℃以下)→ピロー包装→X線探知機(ガラス6.0～3.0、SUS 0.7～0.4)→冷蔵保管→日付印字→梱包→出荷	
---	--

写 真		
		
作業場入口・原料卵	原料調合・焼成	真空包装・出荷準備

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	官能検査、細菌検査(一般生菌、大腸菌群)他			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製品中心温度(焼成直後・冷却後・保管中)、庫内温度(冷蔵・冷凍)他			
	従 業 員 の 管 理	衛生教育、工場入場時の衛生管理表、監視カメラ			
	施 設 設 備 の 管 理	(有)オカダ食技研による工場点検・社員研修、アース環境(株)による工場内の清掃・設備の拭き取り検査、監視カメラによる作業場内のチェック			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	石 井 利 彦	連 絡 先	048-443-6701
	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	記録・緊急連絡マニュアルあり・PL保険加入			

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.html>をご覧ください。