

FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	名古屋きしめん						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (春夏)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	24ヶ月	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	愛知県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4973530089028		
内 容 量	250g		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥263	税込(切捨) 税率 8% ¥284
1ケースあたり入数	20		保 存 温 度 帯		常温 ▼		
発 注 リードタイム	要相談		販 売 エリア の 制 限		◎ 無 ○ 有+		
取入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	300	最小	10	ケースサイズ(重量)		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 → 全乾麺HACCP認定						

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 <input 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 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→)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 老若男女
商 品 特 徴	茹で時間7分-8分。夏のそうめん、ひやむぎのマンネリ打破を冷やしきしめんで！ おすすめメニューは冷やし釜玉きしめん。茹でて冷水で冷やしたきしめんにお卵黄、ネギ、塩昆布を乗せ、めんつゆを少量かけ、かき混ぜて食べるととても美味しい。
商 品 特 徴	愛知県産小麦きぬあかりを自社製粉した小麦粉を使用したもちり食感のきしめんです。

商品写真

 	<p>ざるで食べる場合 ゆであら、冷水で麺をいします。麺のゆめりが取たらざるに盛って、お好のつけ汁につけてお召し上がりください。</p> <p>かけで食べる場合 ゆであら、水で麺のゆめりが取れるまで洗い、お湯をきってから丼に盛ります。お好みでつけ汁をかけ、お召し上がりください。</p> <p>(現在)</p> <p>商品名 名古屋きしめん</p> <p>名 称 干しめん</p> <p>原材料名 小麦粉(小麦(愛知県産))、食塩</p> <p>内 容 量 250g</p> <p>賞味期限 枠外下部に記載</p> <p>保存方法 直射日光と湿気を避け、常温で保存してください。</p> <p>調理方法 枠外左部に記載</p> <p>製造者 株式会社 金トビ志賀 愛知県瀬戸市丸山町4-10</p> <p>製造所 株式会社 金トビ志賀 浜町工場 愛知県瀬戸市浜町95-1</p> <p>栄養成分表示(100g当たり)</p> <table border="1"> <tr><td>熱 量</td><td>349 kcal</td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>6.6 g</td></tr> <tr><td>脂 質</td><td>1.2 g</td></tr> <tr><td>炭 水 化 物</td><td>73.9 g</td></tr> <tr><td>塩 相 当 量</td><td>5.0 g</td></tr> </table> <p>※この表示は、目安です。100gあたり0.5g</p>	熱 量	349 kcal	たんぱく質	6.6 g	脂 質	1.2 g	炭 水 化 物	73.9 g	塩 相 当 量	5.0 g
熱 量	349 kcal										
たんぱく質	6.6 g										
脂 質	1.2 g										
炭 水 化 物	73.9 g										
塩 相 当 量	5.0 g										
<h3>アレルギー表示(特定原材料)</h3> <p>※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。</p> <table> <tr> <td>表示義務有</td><td> <input type="checkbox"/> えび、<input type="checkbox"/> かき、<input type="checkbox"/> 小麦、<input type="checkbox"/> そば、<input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、<input type="checkbox"/> 落花生 </td></tr> <tr> <td>表示を奨励(任意表示)</td><td> <input type="checkbox"/> あわび、<input type="checkbox"/> いち、<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 type="checkbox"/> 大豆、<input type="checkbox"/> 鶏肉、<input type="checkbox"/> パナナ、<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 type="checkbox"/> ゼラチン、<input type="checkbox"/> アーモンド </td></tr> <tr> <td>備 考</td><td> (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) </td></tr> </table>		表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いち、 <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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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 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)				
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いち、 <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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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 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		株式会社金トビ志賀		
年 間 売 上 高		8億	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	60名
代 表 者 氏 名		志賀 重介		
メ ッ セ ー ジ		創業から100年を超え、近代日本の大変化を経験してきた金トビ志賀も、先達の来た道をトレースするのみでは産業革命に生き残れないと感じています。大航海に漕ぎ出すには、子供のような好奇心と意思決定のスピード、そして風を読む技術が必要になるでしょう。不連続な時代だからこそ古典に学んで、軽やかに一歩を踏み出したいと思っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://kintobi.com		
会 社 所 在 地	〒	443-0032	愛知県蒲郡市丸山町4-38	
工 場 等 所 在 地	〒	443-0036	愛知県蒲郡市浜町95-1	
担 当 者		永島 直武	E - m a i l	nao.nagashima1@kintobi.com
T E L		0533-69-3111	F A X	0533-69-3119

■ 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

◆原料小麦の選定・製粉から麺の製造まで、一貫した管理のもとで製造しております。丁寧に自社製粉した挽きたての良質な小麦粉だけを使用し、60年以上にわたり蓄積された確かな技と、手打ちうどんから学んだ独自製麺方法で製造した乾麺は、小麦特有の甘い香りと豊かな風味が特長です。

金トビめんの原料となる小麦粉は、創業時の石臼挽き製粉から近代的なローラー式製粉となった今日でも、やさしくゆっくりと丁寧に挽くことにこだわっています。うどん粉(中力粉)に特化する事で、小麦粉にしたときに小麦本来の特徴や素材の旨みを最大に引き出すことが出来ます。

◆品質管理を徹底した、安心・安全なめんづくり
平成18年5月にISO9001取得
平成25年3月にHACCP認証取得

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	製品水分測定、全品金属探知実施、百本重量測定、割れ検査実施、生菌数検査				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	早出者チェック表、ミキシング記録、乾燥日報、裁断日報、包装日報、測定機器検査実施記録などにより必要と考えられる要素の管理を行っている				
	従 業 員 の 管 理	日々の健康チェック、毎月の一般衛生管理学習実施、個人目標の進捗チェック、				
	施 設 設 備 の 管 理	年間清掃計画、防鼠防虫管理、機械設備管理台帳などで定期的な管理を行なっている 保健所や取引先の工場点検において指摘事項があれば都度改善を図っている				
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名または 担 当 部 署 名	志賀裕志	連 絡 先	0533-67-3197	
	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	PL保険に加入(国内・海外)				

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(FOP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。