

FCP展示会・商談会シート

記入日

年
月
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
主原料产地 (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→			
取扱い最小単位 (◎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)	縦(?) × 横(?) × 高さ(?)	重量(%)	
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 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			

ターゲット	売り先	<input type="checkbox"/> 外食 <input 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→)	
	お客様 (性別・年齢層など)	老若男女	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	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



※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年を超える、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思います。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のでしょうか。不連続な時代だからこそ古典に学んで、軽やかに一步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-mail	nao.nagashima1@kintobi.com
TEL	0533-69-3111	FAX	0533-69-3119

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農產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ル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	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	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)		