

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年
11 月 20 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	だし巻玉子(丸型)						
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	10日間	消費期限	
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)	4978903100003			
内 容 量	1本(約300g)		希 望 小 売 価 格	税抜	¥500	税込(切捨) 税率 8%	¥540
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	1	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(キロ)
						340.0 220.0 90.0	3.3
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 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30代40代の主婦、週に2〜3日パートの仕事をしている、家族は夫と子供が1〜2人、二世帯住宅もしくは近くに夫婦どちらかの親が住んでいる
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	パートの日の夕食の一品、子供のお弁当、時々パパのお酒のつまみに、おじいちゃん、おばあちゃんも最近固いもの苦手になってきたので「玉子焼なら柔らかいし栄養たっぷりだからね」っておかずの差し入れに	
商 品 特 徴	ほんのり甘い出汁の効いた関東風のだし巻玉子です。焼立てをすぐに真空パックしているので、とてもジューシーでおいしく仕上がっています。また、冷却工程による菌の二次汚染が無いので、通常より長く保存が可能になりました。電子レンジ(500W)で約2分、焼きたての味と食感になります	

商品写真

		だし巻玉子(丸型) <table><tr><td>名 称</td><td colspan="2">だ し 巻 玉 子</td></tr><tr><td>原材料名</td><td colspan="2">鶏卵(国産)、砂糖、醤油、醸造酢、風味調味料、みりん、かつお節エキス、食塩、植物油/加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・小麦・大豆・さばを含む)</td></tr><tr><td>内 容 量</td><td>1本</td><td>賞味期限 24.10.11</td></tr><tr><td>保存方法</td><td colspan="2">要冷蔵(1〜10℃)</td></tr><tr><td>製 造 者</td><td colspan="2">有限会社マザー食品 東京都練馬区中村北1-11-4</td></tr><tr><td>製 造 所</td><td colspan="2">有限会社マザー食品 埼玉県戸田市早瀬1-23-34 お客様係 048-449-6701</td></tr><tr><td colspan="3">栄養成分表示(100g当たり・推定値) エネルギー: 152kcal たんぱく質: 9.8g 脂質: 9.2g 炭水化物: 7.6g 食塩相当量: 1.0g 調理例: 開封後500Wのレンジで約2分加熱して下さい。</td></tr><tr><td colspan="3">4 978903 100003 1802 10</td></tr></table>	名 称	だ し 巻 玉 子		原材料名	鶏卵(国産)、砂糖、醤油、醸造酢、風味調味料、みりん、かつお節エキス、食塩、植物油/加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・小麦・大豆・さばを含む)		内 容 量	1本	賞味期限 24.10.11	保存方法	要冷蔵(1〜10℃)		製 造 者	有限会社マザー食品 東京都練馬区中村北1-11-4		製 造 所	有限会社マザー食品 埼玉県戸田市早瀬1-23-34 お客様係 048-449-6701		栄養成分表示(100g当たり・推定値) エネルギー: 152kcal たんぱく質: 9.8g 脂質: 9.2g 炭水化物: 7.6g 食塩相当量: 1.0g 調理例: 開封後500Wのレンジで約2分加熱して下さい。			4 978903 100003 1802 10		
	名 称	だ し 巻 玉 子																								
原材料名	鶏卵(国産)、砂糖、醤油、醸造酢、風味調味料、みりん、かつお節エキス、食塩、植物油/加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・小麦・大豆・さばを含む)																									
内 容 量	1本	賞味期限 24.10.11																								
保存方法	要冷蔵(1〜10℃)																									
製 造 者	有限会社マザー食品 東京都練馬区中村北1-11-4																									
製 造 所	有限会社マザー食品 埼玉県戸田市早瀬1-23-34 お客様係 048-449-6701																									
栄養成分表示(100g当たり・推定値) エネルギー: 152kcal たんぱく質: 9.8g 脂質: 9.2g 炭水化物: 7.6g 食塩相当量: 1.0g 調理例: 開封後500Wのレンジで約2分加熱して下さい。																										
4 978903 100003 1802 10																										
		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。 <table><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</td></tr><tr><td>備 考</td><td>(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></table>	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	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)																		
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																									
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)																									

※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		950,000千円		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→注入→**焼成(芯温78℃以上)**→**真空包装**→**冷却(芯温10℃以下)**→X線探知機(ガラス6.0～3.0、SUS 0.7～0.4)
→冷蔵保管→ラベル貼付→梱包→出荷

通常は焼成後に冷却工程が入りますが、焼きたてを直ぐに真空パックしているので、そこでの二次汚染の可能性がなくなり、なおかつ焼きたての一番おいしいところをお届けできます

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	048-449-6701
	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。