

FCP展示会・商談会シート

記入日

年

月

日

商品特性と取引条件

商 品 名	台湾紅焼き黒毛和牛の煮込み							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (通年)		賞味期限/消費期限	賞味期限	12ヶ月	消費期限	18ヶ月	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	日本		JAN コード (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	200g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,200	税込(切捨) 税率 8%	¥1,296	
1ケースあたり入数	24		保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発 注 リードタイム	2~4週間程度		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	500ケース/月	最小	40ケース	ケースサイズ(重量)			
			縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)			重量(キ)		
			41.7			27.0	17.0	6.0
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) FSSC22000 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30代~60代の男女。共働きで時短と贅沢を両立させたい層や、大切な方へのギフト・進物をお探しの方。また、本格的な台湾グルメに関心の高い層。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	手軽に楽しめる贅沢な夕食、お酒のおつまみ(家飲み)、お取り寄せグルメ。常温保存が可能のため、お中元・お歳暮などの贈答品(ギフト)や、キャンプ・アウトドア飯、非常時の備蓄用(ローリングストック)としても最適です。	
商 品 特 徴	台湾の国宴料理長「阿雄師」が監修した、正港(本場)の紅焼和牛煮込みです。厳選された黒毛和牛を使用し、品質と安全にこだわった日本国内製造を実現。常温で18ヶ月保存が可能。日本の技術と台湾の匠の技が融合した、これまでにない贅沢な高級レトルトとして、ギフトや中食需要に最適です。	

商品写真





台湾紅焼き黒毛和牛煮込み

名 称	牛肉のスープ			
原 材 料 名	牛肉(国産)、清酒、たまねぎ、豆板醤、しょうゆ、はちみつ、しょうが調合品(しょうが、桂枝、スターアニス、その他)、甜麴醬、しょうがペースト、オースターソース、食塩、植物油、脂、ネギ、砂糖、にんにく、トマトケチャップ、ビーフコンソメ、ブラックペッパー/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・ごま・大豆を含む)			
内 容 量	200g	賞味期限	枠外下部記載	
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け、常温保存			
製 造 者	株式会社成美 大分県豊後大野市犬飼町柴北1098番地1 TEL 097-579-7177			
販 売 者	吉昇貿易株式会社 東京都多摩市聖ヶ丘3丁目51番地4-1			
栄養成分表示(100g) 当たり				
エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	食塩相当量
52kcal	4.7g	1.7g	4.2g	1.3g
この表示値は、目安です。				

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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input checked="" 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 checked="" 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 (※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)
備 考	

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社吉昇貿易、長城料理実業有限公司			
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)			
代 表 者 氏 名		張素娥、鐘元駿			
メ ッ セ ー ジ		<div><div><p>鐘元駿 (Denis Chung)</p></div><div><p>長城食堂 食品企画・販売ODM/ OEM EC事業展開・販路開拓・メディアPR 日系仕様のビジネス</p><p>日本台湾商會聯合會 理事 住友化学(日) 半導體技術營業部 友達光電(台) 高級研發工程師</p></div><div><p>長城料理實業有限公司 執行長 吉昇貿易株式會社 部長</p><p>+886-911-806-845 (TW Mobile) +81-80-4234-6796 (JP Mobile) houtaienn.jp@gmail.com</p><p>500-110東京都北多摩郡北多摩町6077 206-0022日本東京都多摩市聖ヶ丘3丁目51番地4-1</p></div></div>			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.amazon.co.jp/dp/B0FN7S8N93			
会 社 所 在 地	〒	206-0022	東京都多摩市聖ヶ丘3丁目51番地4-1		
工場等所在地	〒	大分、千葉			
担 当 者		鐘元駿	E - m a i l	houtaienn.jp@gmail.com	
T	E	L	8042346796	F A X	

■ 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

<p>①【国宴料理人のレシピを忠実に再現】台湾の国宴料理長「阿雄師」監修の秘伝レシピに基づき、プロの味を工場の製造ラインで高度に再現。独自の調合技術により、スパイスの香りと和牛の旨味を最大限に引き出しています。</p> <p>②【日本国内のHACCP認証工場による一貫生産】厳選された黒毛和牛の仕入れから、カット、調理、包装まで、日本国内のHACCP認証を取得した高度な衛生管理体制のもとで製造。徹底した品質管理により、安心・安全な製品をお届けします。</p> <p>③【最新の加圧加熱殺菌技術】熟練の火加減を再現した煮込み工程の後、最新のレトルト設備で加圧加熱殺菌を行います。保存料を使用することなく、常温で18ヶ月間の長期保存と、作りたてのような美味しさの両立を実現しました。</p>		
写 真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ○ 有一具体的に			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理			
	従業員の管理			
	施設設備の管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	連絡先	
	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			

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。