

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 | 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 |
| 主原料产地 (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(?) × 横(?) × 高さ(?) | 重量(?) | 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 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→) FSSC22000 <small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 →</small> | | | | | | |

| | | |
|--------------------------|--|--|
| 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) | 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。常温保存が可能なため、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 | | | | | | | | | |
| | <p>名 称 牛肉のスープ</p> <p>牛骨(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)、桂皮、スアーナス(その他の)、甜麵醬、しょうがペースト、オイスターソース、食塩、植物油、えび、砂糖、にんにく、トマトケチャップ、ピーチコンソメ、ブラックペッパー、調味料(アミ、酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛内・ごま・大豆を含む)</p> <p>内 容 量 200g 賞味期限 枠外下部記載</p> <p>保存方法 直射日光、高温多湿を避け、常温保存</p> <p>株式会社成美 製 造 者 大分県豊後大野市犬飼町柴北1098番地1 TEL 097-579-7177</p> <p>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</p> <p>栄養成分表示(100g)当たり</p> <table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>52kcal</td> <td>たんぱく質</td> <td>4.7g</td> <td>脂 質</td> <td>1.7g</td> <td>炭水化物</td> <td>4.2g</td> <td>食塩相当量</td> <td>1.3g</td> </tr> </table> <p>この表示値は、目安です。</p> <p>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</p> <p>表示義務有 <input type="checkbox"/>えび、 <input type="checkbox"/>かに、 <input type="checkbox"/>小麦、 <input type="checkbox"/>そば、 <input type="checkbox"/>卵 <input type="checkbox"/>乳、 <input type="checkbox"/>落花生</p> <p>表示を奨励(任意表示) <input type="checkbox"/>あわび、 <input type="checkbox"/>いか、 <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"/>バナナ、 <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 (※商品パッケージにアレルギーを示している場合はその旨を記入)</p> <p>備 考</p> | エネルギー | 52kcal | たんぱく質 | 4.7g | 脂 質 | 1.7g | 炭水化物 | 4.2g | 食塩相当量 |
| エネルギー | 52kcal | たんぱく質 | 4.7g | 脂 質 | 1.7g | 炭水化物 | 4.2g | 食塩相当量 | 1.3g | |

※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。)

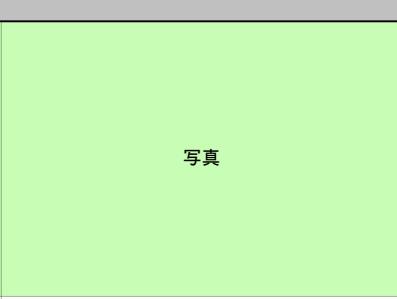
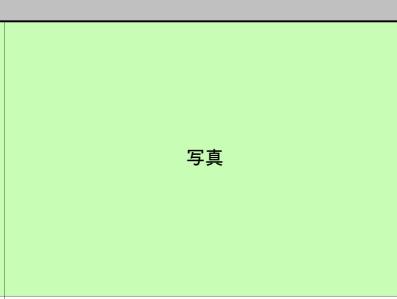
承認・拒否

■ 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 |  <p>長城料理実業有限公司 執行長 吉昇貿易株式会社 部長 +86-472-4077177 (TEL) +86-91-808-845 (TW Mobile) +81-80-4234-6796 (JP Mobile)</p>  <p>500-00110 埼玉県朝霞市南朝霞1-53丁目5-1 邮便4-1 206-0022 日本東京都多摩市聖ヶ丘3丁目5-1</p> | |  |
| 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-mail | houtaienn.jp@gmail.com |
| TEL | 8042346796 | FAAX | |

■ 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

| |
|---|
| 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。 |
| 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。 |
| 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いの両立を実現しました。 |

| 写真 | 写真 | 写真 |
|---|---|--|
|  |  |  |

■ 品質管理情報

| | | | | |
|----------|---|--------------|--|-----|
| 商品検査の有無 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有 <small>一具体的に</small> | | | |
| | 生産・製造工程の管理 | | | |
| 衛生管理への取組 | 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>をご覧下さい。