

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	九条ねぎ入り甘くないだし巻						
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	7日間	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	鶏卵、ねぎ:国産		JAN コー ド (13 桁 も し く は 8 桁)	4978903503026			
内 容 量	1本(約300g)		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥580	税込(切捨) 税率 8%	¥626
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(㎏)
						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)	20代から50代の流行りの食材に敏感で自分も家族の健康管理にも気を使っている女性
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	良い事があった時のご褒美、前日の食事が重かったので軽い食事にしたい時の一品に、パパのお酒の相伴にも。暑い時期にはキュッと冷やして召上ると食が進みます。おでん種、蕎麦、うどんなど麺類の具材としても美味しく召し上がれます。	
商 品 特 徴	出汁だけで焼いただし巻に新鮮な九条ねぎをたっぷり入れた商品です。ねぎの香りと甘みが玉子とよく合います。焼きた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柔らかな食感になっています。また、冷却工程による菌の二次汚染がないので通常より長期の保管が可能になりました。パックのまま電子レンジ(500W)で約2分温めると焼きたての味と食感になります。	

商品写真

	九条ねぎ入り甘くないだし巻 <table><tr><td>名 称</td><td>だ し 巻 玉 子</td></tr><tr><td>原材料名</td><td>鶏卵(国産)、ねぎ、かつお風味調味料、みりん、醸造酢、植物油/加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(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</td><td>24.10. 8</td></tr><tr><td>保存方法</td><td colspan="3">要冷蔵(1~10℃)</td></tr><tr><td>製 造 者</td><td colspan="3">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="3">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="4">栄養成分表示(100g当たり・推定値) / エネルギー: 128kcal たんぱく質: 8.9g 脂質: 8.7g 炭水化物: 3.6g 食塩相当量: 0.8g 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="4">4 978903 503026 1705 7</td></tr></table> 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>	名 称	だ し 巻 玉 子	原材料名	鶏卵(国産)、ねぎ、かつお風味調味料、みりん、醸造酢、植物油/加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に卵・小麦・大豆・さばを含む)	内 容 量	1本	賞味期限	24.10. 8	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: 128kcal たんぱく質: 8.9g 脂質: 8.7g 炭水化物: 3.6g 食塩相当量: 0.8g 調理例: 開封後500Wのレンジで約2分加熱して下さい。				4 978903 503026 1705 7				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)
名 称	だ し 巻 玉 子																																		
原材料名	鶏卵(国産)、ねぎ、かつお風味調味料、みりん、醸造酢、植物油/加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に卵・小麦・大豆・さばを含む)																																		
内 容 量	1本	賞味期限	24.10. 8																																
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: 128kcal たんぱく質: 8.9g 脂質: 8.7g 炭水化物: 3.6g 食塩相当量: 0.8g 調理例: 開封後500Wのレンジで約2分加熱して下さい。																																			
4 978903 503026 1705 7																																			
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)+具材投入→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。