

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	愛知県蒲郡産 メヒカリ魚醤「深輝」						
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	730日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	愛知県蒲郡市		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4580292340283			
内 容 量	90ml	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	30本	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	中7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 10ケース(2合)	最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
				30.0	36.0	11.0	6.9
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 豊橋市自治体HACCP ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" 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)	10代~80代の男女 海外の方
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	上品な仕上がりになっていますので、料理の隠し味としてお使いいただけます。煮物やカレーにコク出しにも使えます。ラーメンの返しなどもおすすめです。出汁いらずでスープが出来上がります。	
商品特徴	愛知県立三谷水産高校と協働開発商品です。愛知県蒲郡水揚げのメヒカリのあらを使い、半年かけて醸造し魚醤にしました。とても上品な仕上がりでだし醤油のような風味です	

商品写真

名称:魚醤油 原材料名:メヒカリ、食塩、脱脂加工大豆、小麦/アルコール 内容量:90ml 賞味期限:下部に表記
 保存方法:直射日光を避け、冷暗所で保存
 販売者:(有)まんてん 愛知県豊橋市神野新田町字ラノ割40-1
 加工所:日幸商事(株) 愛知県名古屋市中川区上高畑1-162

栄養成分表示(100mlあたり)	
熱 量	69 kcal
たんぱく質	10.5g
脂 質	0.1g
炭水化物	6.4g
食塩相当量	21.8g

●保管中に沈殿物が発生することがありますが、魚の蛋白質が沈殿したものですので、安心して召し上がってください。

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"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
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 checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" 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
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 まんてん.		
年 間 売 上 高	令和2年度 200,000(千円)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	20名
代 表 者 氏 名	代表取締役 黒田 孝弘		
メ ッ セ ー ジ	弊社は創業以来、「みんなの想いを、超満点のカタチにしよう」を理念に掲げ、水産業に従事される方、協力工場の皆様、仕入業者の皆様、弊社の社員そして私どもに関わる皆さまの想いを1つ1つカタチにしていまいります 魚を通じて日本の食文化を世界に伝えてまいります		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://manten-ff.com		
会 社 所 在 地	〒 441-8077	愛知県豊橋市神野新田町字ヲの割40-1	
工 場 等 所 在 地	〒 454-0873	愛知県名古屋市中川区上高畑1-162	
担 当 者	黒田孝弘	E - m a i l	takahiro@manten-ff.com
T E L	0532-33-2461	F A X	0532-33-2462

■ 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

原料投入 → 注入 → 瓶詰 → ウェイトチェック → 蓋締め → ラベル貼り → 箱詰め → 出荷	
写 真	商品導入の際の提供可能な販促物
写真	<input checked="" type="checkbox"/> POP <input type="checkbox"/> のぼり、旗 <input checked="" type="checkbox"/> ポスター <input type="checkbox"/> ノベルティ <input type="checkbox"/> その他(右に記入) ()
写真	

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	恒温検査(変敗、腐敗菌の検査)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	5S活動により実施			
	従業員の管理	定期健康診断に実施 入退室時の健康管理記録			
	施設設備の管理	5S活動により実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	坂田 信一	連絡先	052-353-8121
	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	対应手順書により記録 PL保険加入			