# FCP展示会・商談会シート

記 入 日 11 月 5 日



#### ■ 商品特性と取引条件

	T					
商 品 名	山葵ソース					
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 365日 消費期限			
主原料産地(漁獲場所等)	日本	JAN コ ー ド (13 桁もしくは 8 桁)	4901737841781			
内 容 量	200g	希 望 小 売 価 格	税抜     ¥600     税込(切捨)       税率     8%			
1ケースあたり入数	20入り2合わせ	保存温度帯	冷凍			
発注リードタイム	30日	販売エリアの制限	○無 ◉ 有→ 欧州を除く			
取入・取小ケー入納	最大 なし 最小 10ケース	ケースサイズ (重量)	縦(学) × 横(学) × 高さ(学) 重量(*n) 21.0 24.5 17.5 4.6			
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<ul><li>□ 有機JAS</li><li>☑ ISO ※</li><li>☑ HACCP ※</li><li>□ 農業生産工程管理(GAP) ※</li><li>□ その他(右に記入→)</li><li>※印のものは、具体的な取得内容を記載 →</li></ul>					

ターゲット	売 り 先	<ul><li>☑ 外食</li><li>☑ 内食</li><li>☑ 商社・卸売</li><li>☑ メーカー</li><li>☑ スーパーマーケット</li><li>☑ 業務用対応可能</li><li>□ ギフト対応可能</li><li>□ その他(右に記入→)</li></ul>		
	お 客 様 (性別・年齢層な ど )	20~60代の男女が主なターゲット。和食や魚介類を好む層、刺激を抑えたわさび風味を楽しみたい消費者、料理にアクセントを求める層。		
利 用 シ 一 ン (利用方法・おすすめレシピ 等 )	山葵ソースは、カニカマとの相性を追求して開発されたディップ用ソースですが、用途はそれに留まりません。とろみがあるため食材に絡みやすく、ステーキやローストビーフなどの肉料理に添えることで、さっぱりとした風味と香りのアクセントを加えられます。サラダのドレッシング代わりとしても使用でき、野菜の甘みとわさびの爽やかさが調和します。寿司や手巻き寿司のトッピングとしても活用でき、醤油代わりに使うことで新しい味の提案が可能です。茎わさびを使用しており、ツンとした刺激は控えめで、まろやかな味わいが特徴。辛味が苦手な方にも受け入れられやすく、和までは、料理に応用できます。業務用としても、惣菜・弁当・外食メニューの味付けや添え物として展開しやすい汎用性の高いソースです。			
商品特徵	ながらも、ほんのりとした香味わいを実現。冷凍保存(	)相性を追求して開発された、まろやかで香り高いわさび風味のソースです。茎わさびを使用し、ツンとした刺激を抑え りが広がる設計。とろみがあるため食材にしっかり絡み、ディップやトッピング用途に最適です。和風ベースの深みある −18℃以下)で1年間の賞味期限があり、業務用としても扱いやすいスタンドタイプの200gで提供。ステーキ、サラダ、寿 −に対応可能で、調理現場での汎用性が高く、差別化された味付け提案が可能です。日本製の品質と安定した供給体 ひして導入いただけます。		

#### ■ 商品写真





#### ■出展企業紹介

出展企業名	株式会社スギョ 株式会社スギョ				
年 間 売 上 高	360億円(グル		750名		
代表者氏名	杉野 浩也				
メッセージ	弊社は1640年創業、約400年近くの歴史を持つ、開発型食品メーカーです。1972年に世界で初めてカニカマを開発して以来、パイオニアとして、日本、そして世界の水産加工品業界をリードして参りました。「おいしさを能登から世界へ」をモットーに、創業時から受け継がれてきた独自の技術力と開発魂で、安心・安全・最高品質の「MADE IN JAPAN」クオリティのおいしさを、世界へ発信しています。				
ホームページ	https://www.sugiyo.co.jp/				
会社所在地	926-0852	石川県七尾市西三階町10号4-1			
工場等所在地	950-3365	新潟県新潟市北区太子堂134番地4			
担 当 者	宝泉		E – mail	kaigai@sugiyo.co.jp	
T E L	0767-57-0087		F A X	0767-52-2571	

### ■ 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原料混合・製造 ⇒②充填 ⇒③真空包装 ⇒④検品 ⇒⑤箱詰 ⇒⑥保管(冷凍)

#### おすすめレシピ画像







## ■品質管理情報

	1					
商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	微生物検査、理化学検査(破断物性、pH、水分率)、官能検査				
	生産・製造工程の管理	HACCPに基づく食品衛生管理の実施、食品安全マネジメントシステム(JFS-B) /FSSC22000の運用				
衛生管理への取組	従業員の管理	HACCPに基づく一般衛生管理、従業員教育の実施				
	施設設備の管理	HACCPに基づく製造環境・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	品質保証部	連	絡 先	0767-53-0180
	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	PL保険加入有り				