

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	むき白ごま豆乳ぷりん						
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	180日	消費期限
主原料产地 (漁獲場所等)	豆乳(国内製造)			JANコード (13桁もしくは8桁)	4964096400228		
内容量	80g			希望小売価格	税抜	¥400	税込(切捨) 税率 8% ¥432
1ケースあたり入数	40			保存温度帯	常温 ▼		
発注リードタイム	14日			販売エリアの制限	●無 ○有り		
取入・販小等 (ケース/日など単位も記載)	最大	相談	最小	4ケース	ケースサイズ(重量)	縦() × 横() × 高さ()	重量() 33.0 39.0 10.0 3.2
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→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ハラール・ヴィーガン認証						

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)	老若男女	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	添付の北海道産小豆・大豆を使用した「あんこ」と「きな粉」をかけてお召し上がりください。		
商品特徴	自社で胡麻を焙煎する事で胡麻本来の香りと豆乳を練り込むことで大豆の旨味と風味を引き立たせなめらかな食感が特徴の和スイーツに仕上げました。		

■ 商品写真

							
	<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> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td><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</td> </tr> <tr> <td>表示を奨励(任意表示)</td> <td><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"/> カシュー納ツ <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</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) 落花生</td> </tr> </table>		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	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"/> カシュー納ツ <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	備考
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						
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"/> カシュー納ツ <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						
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) 落花生						

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社 法本胡麻豆腐店		
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	代表取締役 法本憲一郎		
メッセージ	昭和27年創業の胡麻とうふ専門店。長崎胡麻とうふは、昔から地元の人々に親しまれた食品である。日本三禅宗と言われる臨済・曹洞・黄檗宗。その一つにである黄檗宗は1654年隱元禪師によって長崎・興福寺にもたらされた。この時中國風精進料理「普茶料理」が伝えられ、その料理の一つに「胡麻とうふ」があった。当社は創業以来滋味あふれる味わいを身上として、地元長崎のお客様のご満足を得るべく、60有余年培ってきた。長崎独特の甘さと香ばしさと食感にこだわり、他にない独自の自家焙煎製法のペーストを使用し、今も昔も変わらない品質と味を守る製法で手間暇惜しまず美味しい胡麻とうふづくりに日々精進しております。		
ホームページ	http://www.houmoto.co.jp		
会社所在地	〒	〒857-1152	長崎県佐世保市黒髪町627-2
工場等所在地	〒		同上
担当者	法本憲一郎		E-mail goma@houmoto.co.jp
TEL	0956-31-1756		0956-34-0356

■ 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

弊社は胡麻とうふ専門店として創業以来自社で胡麻を焙煎しペーストを作り煎りたて擂りたての原材料を使用し胡麻とうふ造り続けています。また、他に使用する原材料も厳選されたものを使用しております。現在では希少価値である本蕨粉を100%使用した本蕨餅や本葛粉を100%の胡麻とうふなど、昔から伝わる伝統製法を守る為日々精進しております。ピーナッツとうふのピーナッツペーストは乳化剤等入っていない100%のピーナッツを使用。砂糖は鹿児島・喜界島の粗糖、塩は、長崎・五島列島の天日塩。抹茶は長崎・世知原のお茶を使用しております。

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>	定期的に外部検査機関に委託。検査項目・細菌数、大腸菌群、検便		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程を手順化し、危害の起こり得る工程を重要管理点に指定して記録管理している。		
	従業員の管理	自社のマニュアルに沿って徹底に指導		
	施設設備の管理	自社・外部のマニュアルに沿って管理の実地		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	桜田	連絡先 0956-31-1756
	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	PL保険加入		

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	黒ごま豆乳ぷりん						
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	180日	消費期限
主原料产地 (漁獲場所等)	豆乳(国内製造)			JANコード (13桁もしくは8桁)	4964096400235		
内容量	80g			希望小売価格	税抜	¥400	税込(切捨) 税率 8%
1ケースあたり入数	40			保存温度帯	常温 ▼		
発注リードタイム	14日			販売エリアの制限	●無	○有り	
取入・最小単位 (◎ケース/日など単位も記載)	最大	相談	最小	4ケース	ケースサイズ(重量)	縦(深さ) × 横(幅) × 高さ(厚さ)	重量(重さ)
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→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ハラール・ヴィーガン認証						

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 (□業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能
	お客様 (性別・年齢層など)	<input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) 老若男女
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	添付の北海道産小豆・大豆を使用した「あんこ」と「きな粉」をかけてお召し上がりください。	
商品特徴	自社で胡麻を焙煎する事で胡麻本来の香りと豆乳を練り込むことで大豆の旨味と風味を引き立たせなめらかな食感が特徴の和スイーツに仕上げました。	

■商品写真

		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。
		<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
表示義務有	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"/> まつげ、 <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) 落花生	

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社 法本胡麻豆腐店		
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	代表取締役 法本憲一郎		
メッセージ	昭和27年創業の胡麻とうふ専門店。長崎胡麻とうふは、昔から地元の人々に親しまれた食品である。日本三禅宗と言われる臨済・曹洞・黄檗宗。その一つにである黄檗宗は1654年隱元禪師によって長崎・興福寺にもたらされた。この時中國風精進料理「普茶料理」が伝えられ、その料理の一つに「胡麻とうふ」があった。当社は創業以来滋味あふれる味わいを身上として、地元長崎のお客様のご満足を得るべく、60有余年培ってきた。長崎独特の甘さと香ばしさと食感にこだわり、他にない独自の自家焙煎製法のペーストを使用し、今も昔も変わらない品質と味を守る製法で手間暇惜しまず美味しい胡麻とうふづくりに日々精進しております。		
ホームページ	http://www.houmoto.co.jp		
会社所在地	〒	〒857-1152	長崎県佐世保市黒髪町627-2
工場等所在地	〒		同上
担当者	法本憲一郎		E-mail goma@houmoto.co.jp
TEL	0956-31-1756		0956-34-0356

■ 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

弊社は胡麻とうふ専門店として創業以来自社で胡麻を焙煎しペーストを作り煎りたて擂りたての原材料を使用し胡麻とうふ造り続けています。また、他に使用する原材料も厳選されたものを使用しております。現在では希少価値である本蕨粉を100%使用した本蕨餅や本葛粉を100%の胡麻とうふなど、昔から伝わる伝統製法を守る為日々精進しております。ピーナッツとうふのピーナッツペーストは乳化剤等入っていない100%のピーナッツを使用。砂糖は鹿児島・喜界島の粗糖、塩は、長崎・五島列島の天日塩。抹茶は長崎・世知原のお茶を使用しております。

写真			
----	--	--	--

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有一具体的に	定期的に外部検査機関に委託。検査項目・細菌数、大腸菌群、検便		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程を手順化し、危害の起こり得る工程を重要管理点に指定して記録管理している。		
	従業員の管理	自社のマニュアルに沿って徹底に指導		
	施設設備の管理	自社・外部のマニュアルに沿って管理の実地		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	桜田	連絡先 0956-31-1756
	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	PL保険加入		