

# 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	つきみいくら醤油漬け					
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	消費期限
主原産地 (漁獲場所等)	宮崎県		JANコード (13桁もしくは8桁)	4582531400154		
内容量	200g(業務用)		希望小売価格	税抜		税込(切捨) 税率 8%
1ケースあたり入数	54p/ケース		保存温度帯	冷凍 ▼		
発注リードタイム			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	ケースサイズ(重量)	縦( ) × 横( ) × 高さ( )	重量(%)	
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 → JFS-B					

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)	20~60歳代の 珍しい食べ物が好きな方、お祝い事を聞く方、家で少し贅沢をした方等
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	つきみいくらはスプーン2, 3杯をご飯にのせるいくら丼だけではなく、お刺身やクラッカーと一緒に食べる食べ方などがおすすめです。 料理にひとさじトッピングするだけで彩ります。	
商品特徴	つきみいくらは桜鱈(さくらます)からとれる金色のいくらです。 桜鱈とは冷たい淡水の河川に住む山女(やまめ)が海に降った姿の呼称で、日本固有の鮭の仲間です。 桜鱈は自然界では数が少なく、幻の魚とも言われています。 独自の養殖工程で育てられた桜鱈のいくらはうつくし、まるく、金色に輝きます。 そのいくらを、新鮮なまま秘伝の味付けで仕上げました。	

## ■商品写真



※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