

FCP展示会・商談会シート

記入日 2024年
12月31日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	ホエイピザ (マルゲリータ)							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (通年)	賞味期限/消費期限	賞味期限	180日	消費期限			
主原料産地 (漁獲場所等)	国産	JANコード (13桁もしくは8桁)	4580032766014					
内容量	270g	希望小売価格	税抜	¥683	税込(切捨) 税率: 8%	¥737		
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	5営業日	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: 要相談	最小: 20入2合	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(%)	
				50.0	25.0	40.0	12.1	
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 →							

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) 女性 30代から60代
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	常温で解凍後、オーブントースター、オープンレンジ、フライパンで調理。焼く前に耳を霧吹きで濡らすともちもち食感がより一層増します。
商品特徴	ホエイピザは牛乳からチーズを作るときにできる副産物ホエイを練り込んだ自家製ピザ生地を使用したピザです。ホエイは栄養価が高く、赤ちゃんの粉ミルクに使用されるほど安心安全な食材です。ホエイには小麦粉食品の食感を改善する効果があり、もちもちとした食感のピザ生地がお楽しみいただけます。またホエイは産業廃棄物として大量に捨てられていた背景がありゴミを減らすサステナブルなピザでもあります。ホエイピザの生地には三重県産ニシノカオリ、北海道産春よ恋をブレンドした手作りの自家製生地です。表面はパリッと中はモチツとした食感のピザ生地でピザの耳まで美味しくお召し上がり頂けます。マルゲリータはよろこば食堂の定番ピザです。トマトソースにバジルの風味とモッツァレラチーズが合わさった王道ピザです。

■ 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。

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 checked="" 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 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"/> 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	株式会社 喜場		
年間売上高	2024年度 約150,000千円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	2024年12月現在 社員9名 パート40名
代表者氏名	小柴 大地		
メッセージ	<p>『よろこびを咲かせる』 食を通してお客様、メンバー、地域の喜びの輪を繋ぎ、広げる。 喜びの定義として、安心して食事してもらえ、美味しく食事してもらえ 事を念頭になるべく添加物を使用せず衛生管理の徹底を行っております。 地域食材を積極的に使用する地産地消、廃棄を価値に変える取組 (SDGs) にも 積極的に取り組んでおります。</p>		
ホームページ	https://factory.yorokoba.com		
会社所在地	〒 514-0124	三重県津市大里川北町88	
工場等所在地	〒 514-0126	三重県津市大里睦合町233	
担当者	長谷川 泰彦	E - m a i l	ichiba@yorokoba.com
T E L	059-271-8037	F A X	059-253-4659

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

ピザ生地は全て自社で製造を行っており、ピザ生地の成形も1枚1枚手伸ばしで行っております。
 ピザの焼成時には完全には焼き上げず、7割程度焼き上げる半焼き状態にすることでお客様が自宅で温めた際に一番おいしく食
 べられる生地の食感になるように調整しております。
 焼成を行い、トッピング後にはすぐに-40℃の瞬間冷凍庫で短時間で冷凍することで、生地的水分量や、食材のおいしさを損なう
 となく保存することが可能です。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的に)	微生物検査 (一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、乳酸菌)			
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	生産工程通りに現場が行えているかを製造管理者の下、全行程の検査、チェックを行い、危 害となるポイントを集中的に衛生管理を行っています。			
	従業員の管理	従業員の体調管理は、コロナウイルス感染拡大防止のガイドラインに従い、検温から消毒などを行い、現場の3密をなるべく 避けるようにしております。また、間違いが起こらないように従業員の動線の確認を行い、安全衛生を確保しています。			
	施設設備の管理	毎日終業時に隔々まで工場の清掃、工場の外回りの清掃を行い、工場内は次亜塩素酸を噴霧しております。 定期的に防虫 防鼠対策を施し、備品類の点検も行い異物混入の防止に努めています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	西井 晴彦	連絡先	059-271-8037
	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	原材料の搬入から、製造、貯蔵、製品の搬出までの記録を取っております。 PL保険にも加入しております。			

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(FGP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.htm>をご覧ください。