

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		がまごおりポテトチップ						
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	消費期限			
主原料産地 (漁獲場所等)	北海道	JANコード (13桁もしくは8桁)	4580292340467					
内 容 量	120g	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	15袋	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 ○有一					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 100ケース 最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	×	横(寸)	×	高さ(寸)	重量(%)
			47.0		30.0		40.0	26.8
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 →							

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)	ターゲット限定はありませんが、無添加製品ですので、小さなお子様にもお召し上がりいただきやすい製品です。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	メヒカリパン★チ味。深海魚メヒカリの魚醤をそのままパウダーにしたものだけを味付けに使用しているので、いろんな場面でのご使用がいただけます。お茶受けから集まりのお菓子。パーティーでのおつまみにもお使いいただける製品です。 無添加メヒカリ魚醤を使用しておりますので、大人にも味わえる製品です。	
商品特徴	愛知県蒲郡産メヒカリの破棄部分を利用し、地元愛知県立三谷水産高等学校と協働開発した魚醤をパウダーにし、食品ロス・環境負荷を抑える持続可能な取り組みから生まれたご当地ならではのポテトチップです。旨味を凝縮した魚醤を使用していますので、香りは控えめながら深いコクとまろやかな塩味が全体に広がり、あとを引くおいしさになっています。	

商品写真



蒲郡ポテトチップ	
名 称	油菓子
原材料名	魚粉(鰯、鰯子組換えでない)、 精製糖、デキストリン、 食塩(食酢製)、 (一部に小麦・大豆を含む)
内 容 量	120g
賞味期限	枠外左側記載
保存方法	直射日光、高温多湿の場所を さけて保存して下さい。
販 売 者	有限会社まんでん、 愛知県蒲郡市神野新田町字 ツノ部40-1
製 造 者	和洋食品株式会社 静岡県蒲郡市田町住吉 1436-1
本品製造工場では、落花生・卵・乳成分・えびを 表示食品を生産しております。 ※取扱い注意 開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。	

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"/> かき、 <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"/> セラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルギー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一つ一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	〒 441-8077	愛知県豊橋市神野新田町字ヲの割40-1	
担当者	黒田孝弘	E - m a i l	info@mehikarikun.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 ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

原料 → 水洗 → 皮剥き → スライス → 水洗い → フライ →
味付け → 選別 → 計量 → 充填・包装 → 検品 → 箱詰め → 出荷
写真
写真
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	外部機関委託			
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	黒田孝弘	連絡先	0532-33-2461
	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			