

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年
12月12日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

■商品特性と取引条件

商品名	糀屋の手造りみそキット								
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	11月~4月	()	賞味期限／消費期限	賞味期限	365日	消費期限			
主原料产地 (漁獲場所等)	神奈川県、北海道他			JANコード (13桁もしくは8桁)	4971560017882				
内容量	出来上がり約900g			希望小売価格	税抜	¥1,650	税込(切捨)	¥1,782	
1ケースあたり入数	8個			保存温度帯	常温				
発注リードタイム	7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	10ケース	最小	5ケース	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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) JAS認定工場(漬物) ※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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	JA直売所
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お客様自身が手造りで作る味噌キットになります。昨今の発酵ブームに合わせ、発酵食品を自宅で手軽に学びながら作ることができます(手順書が同梱されています)。発酵について興味があり、自分で体験してみたい方や、お子様の体験学習などにも使用できます。出来上がりの味噌は塩分約11%で、豚汁、魚介スープに使用したり炒め物の隠し味等多用途に使えます。	
商品特徴	商品には、米の食味ランキングで神奈川県産米で初めて最高ランクの特A評価を受けたことのある「はるみ米」を使用した糀、麦麹パウダーを使用した特製もろみ塩、そして北海道産「とよまさり」の大豆が含まれており、品質が高くうまみのある味噌を手造りで簡単に作ることができます。	

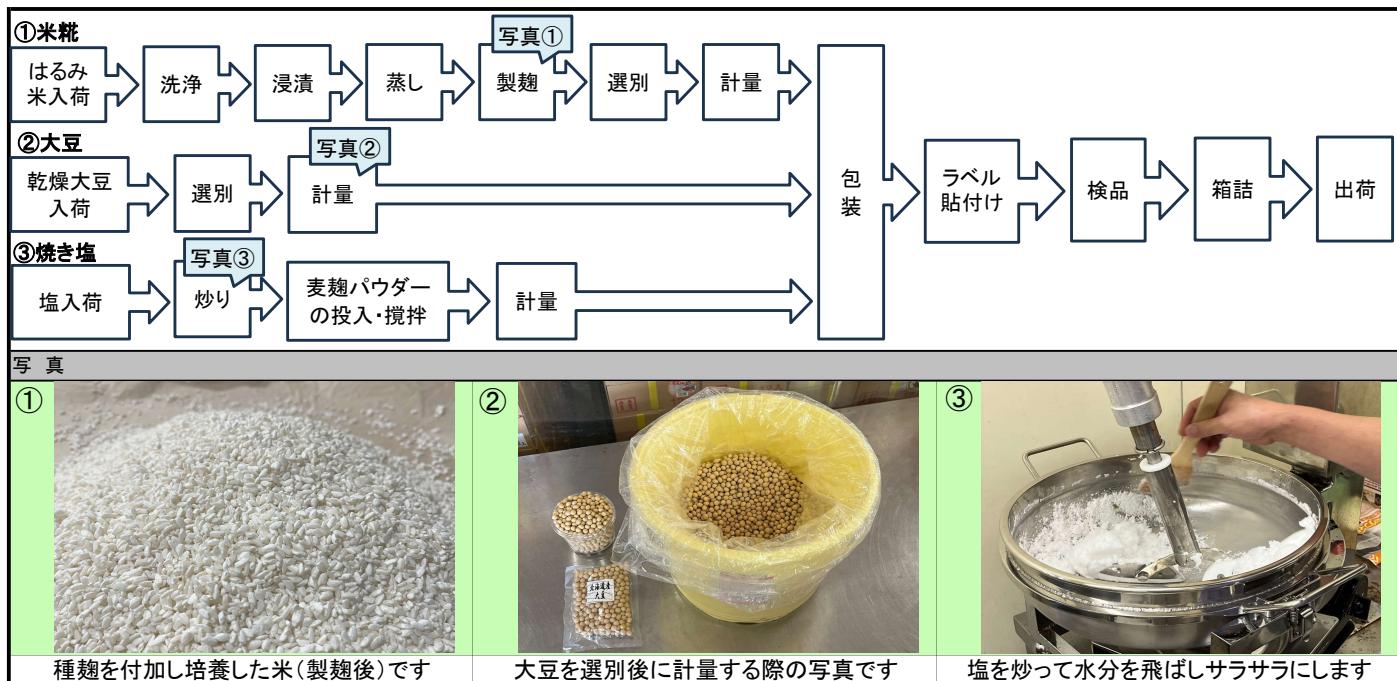
■商品写真

 <div style="background-color: #fff; padding: 10px; border: 1px solid #ccc; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center; font-size: 1.2em; color: #f08040;">あなたも「味噌」 仕込んでみませんか?</p> <p>神奈川県産 はるみ米使用</p> <p>发酵調味料として日本人の健康を支える味噌ですが、ご自分でも意外と簡単に簡単に作ることができます! またこの商品では、神奈川県産米で初めて最高評価の「特A」を獲得した、今注目のお米である「はるみ米」の糀で味噌が作れます。手造りでつくった味噌は、市販のものとはまた違っておいしいですよ。</p> </div>	<p>名称 糀屋の手造りみそキット 原材料名 こうじ 上白米(神奈川県産)、こうじ菌、生大豆 大豆(北海道産)、もろみ塩 食塩、麦糀(一部に小麦・大豆を含む) 内容量 こうじ 450g 生大豆 125g もろみ塩 100g 賞味期限 2024.10.05 保存方法 直射日光を避け、冷暗所に保存 製造者 神奈川県中郡二宮町緑が丘1-9-1 株式会社 かねきち ニコテック TEL 0463(72)0361</p> <p></p>					
<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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">表示義務有</td> <td> <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 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"/>まつかけ、 <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)</td> </tr> </table>	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 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"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつかけ、 <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)
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 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"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつかけ、 <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)					

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社かねきち		
年間売上高	令和5年度 400百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和4年度 正社員10名、パート30名
代表者氏名	代表取締役 伊藤 泰行		
メッセージ	株式会社かねちは、神奈川県唯一のこうじ製造元です。弊社は糀以外にも梅干、塩辛、金山寺みそ等、糀屋ならではのノウハウを元に、各種製造および販売を致しております。相模湾を望む地で、西には箱根～富士山を望み、北には丹沢山がそびえる湘南の地で育まれ熟練した杜氏の「技」が支える各種の商品を是非ともご堪能下さい。		
ホームページ	https://www.kanekiti.jp/		
会社所在地	〒259-0132	神奈川県中郡二宮町緑が丘1-9-1二宮工業団地内	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	伊藤 公一	E-mail	kanekiti_ninotec191@ybb.ne.jp
TEL	0463-72-0361	FAAX	0463-71-7478

■ 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



■ 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	熟練職人の目視、触覚による選別・品質検査を行っています。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料入荷から製造までロットと日付の記録を取り管理しています。		
	従業員の管理	指定の作業着、帽子、マスク、ニトリル手袋を着用しています。また粘着ローラー掛け、爪の長さ、健康状態をチェックリストで記録・管理しています。日ごろから従業員同士で挨拶を徹底し、体調管理に役立てています。		
危機管理体制	施設設備の管理	毎日の清掃に加え週一回の大規模清掃により工場内の衛生管理をしております。防虫防鼠の業者と提携し、日頃から定期的なチェックを行っています。		
	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	伊藤 公一	連絡先 0463-72-0361
危機管理体制	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	製品不良等によるお申し出があった場合には、直接ご連絡させていただき、原因の究明と対応をさせていただきます。PL保険にも加入をしており、万一の場合には対応いたします。		