

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
3月7日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

■商品特性と取引条件

商品名	糀屋の万能だしパック							
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)	米こうじ粉末:神奈川県 そうだ節:国内製造	JANコード (13桁もしくは8桁)	4971560018438					
内容量	77g (11g×7包)	希望小売価格	税抜	¥800	税込(切捨)	¥864	税率	8%
1ケースあたり入数	30入	保存温度帯	その他(詳細記載)▼直射日光、高温多湿を避けて保存					
発注リードタイム	7日	販売エリアの制限	○無	◎有り	首都圏			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日など単位も記載)	最大 (8000P)	最小 300	ケースサイズ(重量)	縦(寸) 28.5	横(寸) 43.0	高さ(寸) 16.5	重量(㌘)	2.3
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 checked="" 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 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)	全年齢層
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	味噌汁、うどん、そばつゆ等の出汁に。ごはん、お浸し等にそのままかけたり、チャーハン等に調味料として使用できます。	
商品特徴	神奈川県産はるみ米で作った糀(こうじ)を使用したパウダーを、相模湾海塩の焼塩に合せました(糀塩)。4種類の出汁素材(宗田節、煮干、鰹節、ムロ節)と糀塩を絶妙なバランスで配合しております。うまみ調味料は一切使用しておりません。素材の味を活かしたほんのり甘味のある出汁をお楽しみください。	

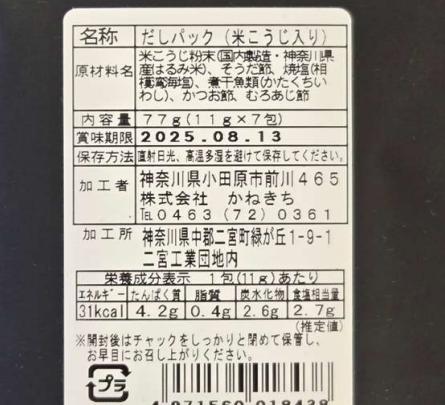
■商品写真



←商品画像



←ポスター用画像



名称: だしパック (米こうじ入り)
 原材料名: 米こうじ粉末(国内製造), 神奈川県
 産はるみ米, そうだ節, 烧塩(相
 模湾海塩), 煮干魚類(かいたくい
 わい), かつお節, むろあじ節
 内容量: 77g (11g×7包)
 賞味期限: 2025.08.13
 保存方法: 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
 加工者: 神奈川県小田原市前川465
 株式会社 かねきち
 TEL 0463 (72) 0361
 加工所: 神奈川県中郡二宮町緑が丘1-9-1
 二宮工業団地内
 実養成分表示: 1包(11g)あたり
 エネルギー: 1,140kcal
 脂質: 0.4g
 糖質: 2.6g
 食塩相当量: 2.7g
 (推定値)
 ※開封後はチャックをしっかりと閉めて保管し、
 お早目にお召し上がりください。
 外袋: 4 971560 018438

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 type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
<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"/> カシューなツ <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
<input type="checkbox"/> 表示を奨励(任意表示)	(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)
備考	

■ 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5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

素材原料粉碎、糀塩と混合 → 充填機投入・計量・不織布充填 → 外装充填・乾燥材入れ → 窒素置換 → 金属検出 → 外装詰め・乾燥材入れ → 包装・箱詰め → 出荷

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	一定ロット毎に細菌検査を行っております。 また品質管理担当者により毎回目視検査を行っております。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	仕入担当者により、原料の搬入から保管まで責任をもって管理し、記録を付けております。		
	従業員の管理	従業員の健康状態、衛生状態をチェック表にて毎日記録し、管理しております。		
危機管理体制	施設設備の管理	毎日の終業後の清掃および、週末には床の洗浄と薬剤散布を行い、施設の衛生管理を行っております。		
	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名		連絡先
	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	原材料情報、品質検査の記録を行い、万が一のトラブルに対応できるようにしております。またPL保険に加入しております。		