

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 産 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) 税率 8%	¥864
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→	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) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						28.5	43.0
						16.5	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"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能) <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



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"/> いち、 <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		株式会社かねきは、神奈川県唯一のこうじ製造元です。弊社は糴以外にも梅干、塩辛、金山寺みそ等、糴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生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 - m a i l	kanekiti_ninotec191@ybb.ne.jp
T E L		0463-72-0361	F A X	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・糴塩と混合 → 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

写真	写真	写真
----	----	----

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	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。		
	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。		
危 機 管 理 体 制	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。		

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