

## 加工食品の例

FCP展示会・商談会シート | 記入日 2017年 10月 1日



### ■ 商品特性と取引条件

|                                   |   |                            |                |                     |                  |       |
|-----------------------------------|---|----------------------------|----------------|---------------------|------------------|-------|
| 商 品 名                             | 薄墨さくらそば   |                            |                |                     |                  |       |
| 提 供 可 能 時 期<br>(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           | 製造後1年               | 消費期限             |       |
| 主 原 料 産 地<br>(漁獲場所等)              | 岐阜県   | J A N コ ー ド<br>(13桁もしくは8桁) | ○○○○○○○○○○○○○○ |                     |                  |       |
| 内 容 量                             | 250g(乾麺)  | 希 望 小 売 価 格                | 税 抜            | ¥ 300               | 税 込 (切 除 税 率 8%) | ¥ 324 |
| 1 ケースあたり入数                        | 30 食分   | 保 存 温 度 帯                  | 常温             |                     |                  |       |
| 発 注 リードタイム                        | 5 日   | 販 売 エリアの制限                 | ●無 ○有→         |                     |                  |       |
| 最大・最小ケース納品単位<br>(◎ケース/日など単位も記載)   | 最大 20 ケース<br>要相談  | 最小 1 ケース                   | ケースサイズ(重量)     | 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) | 重量(kg)           |       |
|                                   |   |                            | 25.0           | 35.0                | 10.0             | 8.0   |
| 認 証 等<br>(商 品・工 場・場 所 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) ※<br><input type="checkbox"/> その他(右に記入→)<br>※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 岐阜県 HACCP 導入施設認定 |                            |                |                     |                  |       |

利用シーンが具体的でわかりやすい。

具体的な調理を記載すると、利用シーンをイメージしやすいです。また、箇条書きで、具体的にかつ簡潔に書くことがコツです。

|                              |   |  |
|------------------------------|---|--|
| タ ー ゲ ッ ト                    | 売 り 先   | <input checked="" 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 type="checkbox"/> その他小売<br><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<br><input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)    そば屋さん、レストラン、食堂など |
|                              | お 客 様<br>(性別・年齢層など)   | 岐阜県産そばの歯切れの良い麺を実感していただける中高齢の男女。ゆで時間も短くて忙しいサラリーマンにもご賞味いただきたいです。   |
| 利 用 シ ーン<br>(利用方法・おすすすめレシピ等) | ・春は、天ぷらをのせて温かいつゆと一緒にどうぞ。<br>・夏は、冷たい水でさっとゆすいで氷を散らした盛りそばをご賞味下さい。<br>・秋は、茹でたそばをのりで巻いて油で揚げると、さくさくした揚げそばをいただけます。<br>・冬は、釜揚げそばであつあつをつゆにつけてお召し上がりください。 |  |
| 商 品 特 徴                      | 歯切れのよい岐阜県産そば粉を使用して、つなぎとして国産小麦粉を使っています。そば粉は石臼で挽いてじっくり時間をかけてそば粉を作ります。原料からそば粉、そば打ちまで一貫して自社工場こだわりの製法を持っています。  |  |

### ■ 商品写真

|         |                         |                            |
|---------|-------------------------|----------------------------|
| 名 称     | 干そば                     | 栄 養 成 分 表 示<br>(100g) 当 たり |
| 原 材 料 名 | そば、小麦粉、食塩               | 熱 量 350kcal                |
| 内 容 量   | 250g                    | たんぱく質 15.0g                |
| 賞味期限    | 2018.9.30               | 脂 質 2.5g                   |
| 保存方法    | 直射日光、高温多湿を避けて保存してください   | 炭 水 化 物 67.0g              |
| 調理方法    | 枠外に記載                   | 食 塩 相 当 量 2.1g             |
| 製 造 者   | 薄墨さくら製麺(株)<br>岐阜県岐阜市△町○ |                            |

**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×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 checked="" type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵<br><input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生  |
| 表示を奨励<br>(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<br><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<br><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<br><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 |
| 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)<br>工場では卵を使った製品も製造しています   |

※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

チェック漏れはありませんか。  
アレルギー表示の項目は重要です。  
同工場内で他のアレルギー表示原料など扱っている場合は、備考欄に記入してください。

※イラストはイメージです。実際には写真を撮って掲載しましょう。



特に“売り”にしている商品の特徴には赤字にしたり下線を引いて、一目で分かるようにしましょう。

# 写真撮影の アドバイス

②

工場写真 「これなら任せて安心!と思える写真を」

こだわりの設備や検品包装工程、品質検査の状況を写真で示すことも効果的です。

# 裏面

## 出展企業紹介欄は思いを込めて。

代表者の「そば」に対する思いが伝わってきますね。  
他に取扱商品がある場合は、この欄に記載してください。  
通信販売や会社情報を伝えるためにホームページの記載も忘れずに。

### ■ 出展企業紹介

|        |  |                        |  |
|--------|--|------------------------|--|
| 出展企業名  | 薄墨さくら製麺 株式会社   |                        |  |
| 年間売上高  | 平成 27 年度 300 百万円   | 従業員数<br>(社員〇名、パート〇名など) | 平成 27 年度<br>正社員 10 名、パート 10 名  |
| 代表者氏名  | 山本 蕎麦夫   |                        |  |
| メッセージ  | 創業は明治元年。創業者が、皆様にそばを食べていただくそば屋を開店したことが始まりでした。以来、原料にこだわり、製造方法にこだわり、広く皆様にご賞味いただきたくて干そばの製造も始めました。おかげさまで認知度が上がり、今では薄墨さくらそば（つゆ付き）、薄墨さくらそばせんべいなど製造品目も増え、通信販売も行っています。是非薄墨さくらそばを一度ご賞味下さい。 |                        |  |
| ホームページ | http://www.usuzumi_sakura_soba〇.com  |                        |  |
| 会社所在地  | 〒 500-□□□□   | 岐阜県岐阜市△□町〇※            |  |
| 工場等所在地 | 〒  | 同上                     |  |
| 担当者    | 山本 麵次  | E - m a i l            | info@usuzumi_sakura_soba〇.com  |
| T E L  | 058-□□□-□□□□   | F A X                  | 058-□□□-□□□□   |

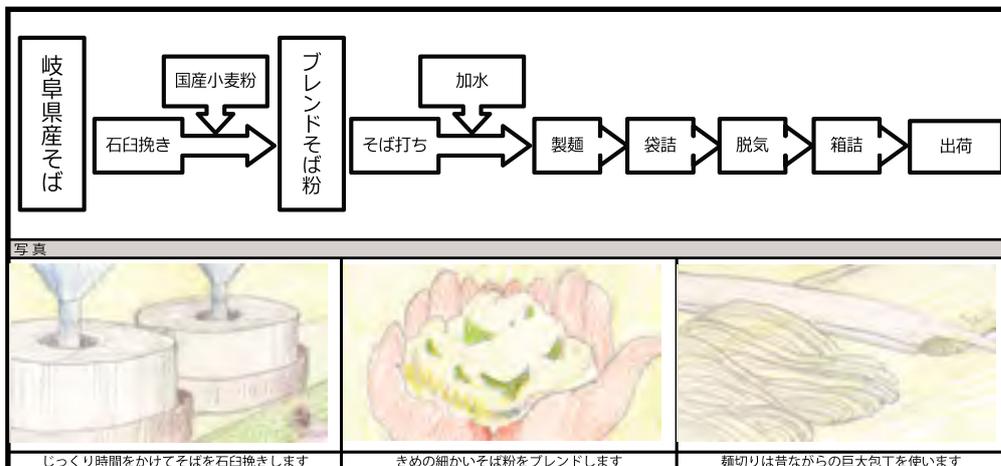
バイヤーからの



ワンポイント  
アドバイス

ここで紹介した FCP 展示会・商談会シートはあくまでも「アドバイス」です。この内容にとらわれず、自分の言葉で書くように心がけましょう。

### ■ 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



## 品質管理情報はきっちり記載。

商品そのものの味や特徴だけではなく、製造工場の衛生管理への取組は重要事項です。分かりやすく簡潔に、記載しましょう。

### ■ 品質管理情報

|          |                                    |   |
|----------|------------------------------------|---|
| 商品検査の有無  | ○無 ●有→具体的に                         | 目の細かいふるいで異物を取り除き、品質担当者の触覚と目視で検査します。   |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理                         | 買い付け担当者は、原料の搬入から保管まで責任を持って管理して記録をつけます。製造担当者はそばの石臼挽きから製麺、袋詰め箱詰めまで責任を持って管理し、記録を付けます。                                |
|          | 従業員の管理                             | 保管区画、製造区画を外部と厳密に分け、内部に入る者は衛生的に管理された作業着、帽子、マスク、長靴に着用後、入念なローラーがけでゴミを取り除き、手洗い後衛生区画に入ります。衛生安全教育は従業員一人一人に教育・訓練を施しています。 |
|          | 施設設備の管理                            | 直接原料や加工後の麺に接触する可能性のある装置や器具は毎日の掃除に加えて、1週間に一度従業員による一斉清掃を行い、施設の衛生管理を行っています。  |
| 危機管理体制   | 担当者連絡先                             | 担当者名または担当者部署名   品質管理部   連絡先   058-□□□-□□□□  |
|          | 危機管理に対する対応や生産物賠償責任保険 (PL 保険) の加入など | 食品製造における全ての工程の記録をつけ、管理しています。また、生産物賠償保険には加入して万一の対応をしています。  |

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.food-communication-project.jp/> をご覧ください。

※イラストはイメージです。実際には写真を撮って掲載しましょう。