

FCP展示会・商談会シート

記入日

2020年
5月1日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	国産 うま煮里いも							
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	60	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	里芋(国産:宮崎県産他)		JAN コード (13桁もしくは8桁)	496877172005				
内 容 量	230g		希望小売価格	税抜	¥555	税込(切捨) 税率 8%	¥599	
1ケースあたり入数	20		保存温度帯	常温 ▼				
発注リードタイム	4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	50ケース	最小	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					31.0	35.0	17.0	5.1
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 checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" 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→)	<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) 高質スーパー
お 客 様 (性別・年齢層など)	シニア層の一人世帯または少人数世帯	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・あと一品がほしい夕食に ・冷たくても味がしっかりしているので、お弁当に ・宮城郷土料理おくずがけの具にそのままご利用いただけます ・皮むきや下処理の手間なく、豚汁の具材に	
商 品 特 徴	・おふくろの味の定番「里芋の煮物」が、皮むきの手間など一切なく、湯煎で温めるだけ。 ・そのまま冷たいままでも ・国産具材のみ使用 ・化学調味料無添加のため仕上げています	

商品写真

名 称: 惣菜(里芋の煮物) 原材料名: 里芋(国産)、醤油、砂糖、食塩、魚介エキス、(一部に小麦・大豆・さばを含む) 内 容 量: 230g 賞味期限: 欄外右側に別途記載 殺菌方法: 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌 保存方法: 直射日光を避け冷暗所に保管してください。(冷蔵庫での保管が効果的です。) 製 造 者: 石川食品株式会社 宮城県東松島市赤井字新川前5番地3 http://ishikawafoods.co.jp	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2">栄養成分表示(1袋当たり)</th> </tr> <tr> <td>エネルギー</td> <td>199kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>5.4g</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>0.2g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>45.0g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>2.5g</td> </tr> </table> (この表示値は、推定値です。)	栄養成分表示(1袋当たり)		エネルギー	199kcal	たんぱく質	5.4g	脂 質	0.2g	炭水化物	45.0g	食塩相当量	2.5g
栄養成分表示(1袋当たり)													
エネルギー	199kcal												
たんぱく質	5.4g												
脂 質	0.2g												
炭水化物	45.0g												
食塩相当量	2.5g												

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 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 checked="" type="checkbox"/> さば、 <input checked="" 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"/> 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) 牛肉、豚肉、鶏肉、乳成分、ごま

※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	石川食品株式会社		
年 間 売 上 高	1000百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員21名、パート86名
代 表 者 氏 名	石川信雄		
メ ッ セ ー ジ	<p>野菜ひとすじ50年の農産物加工メーカーです。 経営理念は「創造と挑戦」。 安全・安心・おいしい食品を素材の持ち味そのまま食べていただきたい、自然の味をご家庭にという思いから生まれた独自の真空調理製法を20年前に開発しました。 里いも屋が、本当においしい国産の里芋を手軽に食べてもらえるようにと袋のまま温めるだけの里芋の煮物を製造しています。懐かしいおばあちゃんの味、おふくろの味をお楽しみください。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://ishikawafoods.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 981-0501	宮城県東松島市赤井字新川前5-3	
工 場 等 所 在 地	〒 981-0501	宮城県東松島市赤井字新川前5-3	
担 当 者	阿部 治彦	E - m a i l	info@ishikawafoods.co.jp
T E L	0225-82-2481	F A X	0225-82-2433

■ 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

①包材:受入→④へ→②原料(冷凍里芋):受入→冷凍保管→④へ→③調味料:受入→常温保管→計量→調合→加熱→冷蔵保管→④へ→④計量(電子はかり)(具材:200~205g、調味液:30g)→⑤充填・包装→真空・脱気→⑥シール→⑦目視検査→⑧金属探知機→⑨圧力釜投入→⑩加熱殺菌→⑪冷却→⑫除水→⑬目視検査→⑭梱包→⑮製品保管(常温保管)→⑯出荷



計量



充填・真空・包装



検品・金属検知

■ 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)	細菌検査、保管テスト			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCP管理に基づく工程管理・衛生管理の実施			
	従業員の管理	全従業員に対し、入室前の毎日の健康チェックおよび検便(3カ月に1回)、年1回の健康診断の実施			
	施設設備の管理	日々の設備保守点検、金属検知機の年次点検の実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	清水石 勝洋	連絡先	0225-82-2481
	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	緊急時はクレーム対応マニュアルまたは商品回収マニュアルに従う。PL保険加入。			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2020年
1月15日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	1/3日分の野菜が摂れる 10種の野菜スープ 和風						
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	60	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	じゃがいも(北海道 他)		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4968077171602			
内 容 量	213g		希望小売価格	税抜	¥350	税込(切捨) 税率 8%	¥378
1ケースあたり入数	20		保存温度帯	冷蔵 ▼			
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 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	50ケース	最小	2ケース	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
					39.0	25.5	15.0 4.6
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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" 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→)	<input type="checkbox"/> その他(右に記入→) 高質スーパー
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・忙しい朝食に、パンやごはんと一緒に ・卵ととして、かき玉スープに。ソーセージなどを入れてボリュームスープに ・お米と炊いて、炊きこみごはんなどに	
商 品 特 徴	・1日分の1/3の野菜が摂れる(固形量118g) ・10種類の国産野菜のみ使用 ・化学調味料無添加の和風だし味 ・野菜本来のおいしさがそのまま凝縮している	

商品写真

1/3日分の野菜が摂れる10種の野菜スープ 和風

名 称	スープ
原材料名	野菜(国産)じゃがいも、人参、玉ねぎ、さつまいも、大根、コーン(遺伝子組み換えでない)、キャベツ、しめじ、かぼちゃ、むぎ枝豆、砂糖、食塩、醤油、酵母エキス、コンブエキス、鰹節エキス、(一部に小麦・大豆・そばを含む)
殺菌方法	気密性容器に密閉し、加熱加圧殺菌
内容総量	213g(固形量:118g)
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造者	石川食品株式会社 宮城県東松島市赤井字新川前5番地3

(お問い合わせ先)お客様相談室 ☎ 0120-701-442

栄養成分表示(1袋(213g)当り) / 熱量90kcal、たんぱく質2.4g、脂質0.7g、炭水化物19.5g、食塩相当量1.9g

この表示値は、目安です。ご注意ください。

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 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 checked="" type="checkbox"/> さば、 <input checked="" 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"/> 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) 牛肉、豚肉、鶏肉、乳成分、ごま

※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	石川食品株式会社		
年 間 売 上 高	1000百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員21名、パート86名
代 表 者 氏 名	石川信雄		
メ ッ セ ー ジ	野菜ひとすじ50年の農産物加工メーカーです。経営理念は「創造と挑戦」。安全・安心・おいしい食品を素材の持ち味そのまま食べていただきたい、自然の味をご家庭にという思いから生まれた独自の真空調理製法を20年前に開発しました。定番は里いもの煮物ですが、野菜本来のおいしさを幅広く皆様に召し上がっていただけるよう、10種の野菜スープを開発しました。小さなお子様こそ野菜本来のおいしさをさせていただきたいと思っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://ishikawafoods.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 981-0501	宮城県東松島市赤井字新川前5-3	
工 場 等 所 在 地	〒 981-0501	宮城県東松島市赤井字新川前5-3	
担 当 者	石川 のぶ子	E - m a i l	info@ishikawafoods.co.jp
T E L	0225-82-2481	F A X	0225-82-2433

■ 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

①包材→受入→⑬へ→②原料(冷凍じゃがいも)→受入→冷凍保管→⑬へ→③原料(人参)→受入→冷蔵保管→皮むき→洗浄・殺菌→ダイスカット→⑬へ→④原料(玉ねぎ)→受入→冷蔵保管→皮むき→洗浄・殺菌→ダイスカット→⑬へ→⑤原料(サツマイモ)→受入→冷蔵保管→洗浄→ダイスカット→⑬へ→⑥原料(大根)→受入→冷蔵保管→皮むき→洗浄・殺菌→ダイスカット→⑬へ→⑦原料(冷凍コーン)→受入→冷凍保管→⑬へ→⑧原料(キャベツ)→受入→冷蔵保管→芯とり・半割→洗浄・殺菌→ダイスカット(スライサー)→水洗い→脱水→⑬へ→⑨原料(しめじ)→受入→冷蔵保管→石づきカット→ほぐし→凍結→⑬へ→⑩原料(冷凍かぼちゃ)→受入→冷凍保管→⑬へ→⑪原料(冷凍むき枝豆)→受入→冷蔵保管→⑬へ→⑫調味料→受入→冷蔵保管→調合→冷蔵保管→⑬へ→⑬計量(電子はかり)(具材:118~120g、調味液:96g)→⑭充填・包装→真空・脱気→⑮シール→⑯目視検査→⑰金属探知機→⑱圧力釜投入→⑲加熱殺菌→⑳冷却→㉑除水→㉒目視検査→㉓梱包→㉔製品保管(10℃以下)→㉕出荷



計量



充填・真空・包装



検品・金属検知

■ 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)	細菌検査、保管テスト			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCP管理に基づく工程管理・衛生管理の実施			
	従業員の管理	全従業員に対し、入室前の毎日の健康チェックおよび検便(3カ月に1回)、年1回の健康診断の実施			
	施設設備の管理	日々の設備保守点検、金属検知機の年次点検の実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	清水石 勝洋	連絡先	0225-82-2481
	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	緊急時はクレーム対応マニュアルまたは商品回収マニュアルに従う。PL保険加入。			