

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022年
10月15日



第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	本当においしい椎茸の佃煮						
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	365日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	大分県産		JANコード (13桁もしくは8桁)	4981968112317			
内容量	80g		希望小売価格	税抜	¥600	税込(切捨) 税率 8%	¥648
1ケースあたり入数	16		保存温度帯				
発注リードタイム	2~10日		販売エリアの制限				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	36c/s	最小	2c/s	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
					24.5 × 24.5 × 8.2	0.4	
認証等 (商品・工場・農場等)	※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売り先 ()
	お客様 (性別・年齢層など)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	全年齢
商品特徴	ご飯のお供に、またそうめんや手巻き寿司の具としてお召し上がりください。卵かけご飯に合わせると、卵と椎茸の旨味が合わさりとても美味しいです。
	大分県国東半島は世界農業遺産に認定された原木栽培椎茸の産地です。この産地で盛んに栽培されるのは栽培が難しい伝統品種の椎茸で、このこだわり品種の干し椎茸のみを百年以上続く老舗の醤油で炊き上げました。製造工程はシンプルですが良質な素材にこだわり、工程すべてに妥協せず手間を惜しまずに製造しております。是非一度熱い白ごはんの上に乗せてご賞味ください。

商品写真

本当においしい
椎茸の佃煮

化学調味料不使用

ぜひ
卵かけご飯で

醤油なしで卵かけご飯が美味しく召し上がれます。

おいしい品種の大分県産乾燥原木椎茸を老舗のこだわり醤油で炊きあげました。ご飯やそうめんなどによく合うたしの効いた濃い味です。

国東半島
椎茸の佃煮
椎茸専門 徳丸商店

●名称:しいたけの佃煮●原材料名:しょうゆ(国内製造)、砂糖、米発酵調味料、還元水あめ、乾燥しいたけ(大分県産)、醸造酢、昆布エキス(酸味料)、唐辛子抽出物、(一部に大豆・小麦を含む)

●内容量:80g●賞味期限:枠外左記記載

●保存方法:高温多湿、直射日光を避け常温に保存

●販売者:株式会社 徳丸商店
大分県国東市武蔵町池ノ内401番地2
TEL0978-68-0070・FAX 0978-68-1771

●製造者:有限会社 田中醤油店
大分県中津市大字犬丸1661

栄養成分表示(80g当たり)

熱量	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
186kcal	5.6g	0g	40.8g	7.0g

推定値

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

表示を奨励(任意表示)

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)

※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。)

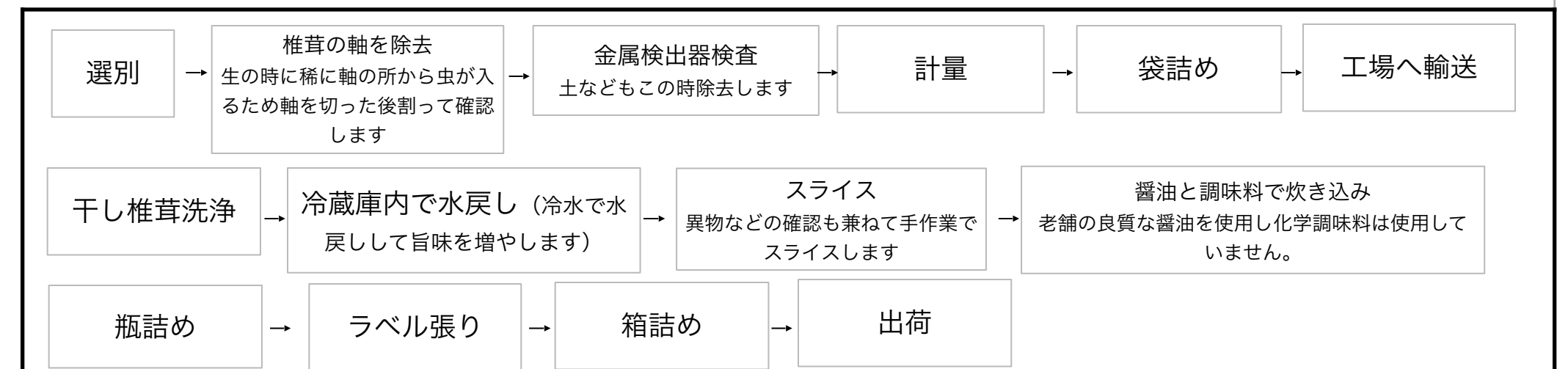
承諾・拒否

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 徳丸商店		
年間売上高	令和3年度1億500万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員5名、パート4名
代表者氏名	徳丸憲士		
メッセージ	<p>●世界農業遺産に認定された国東半島に位置する弊社は自然に恵まれた豊かな環境が周囲に多くあります。国東半島の生物多様性は世界農業遺産に認定される重要な要素となり、多くの生物が住める環境が原木栽培の干し椎茸の安全性の証明となっています。●大分県内で収穫された干し椎茸を県内5市場から仕入れて販売しているほか、自社でも生産を行っておりますので、様々なご要望に応じた商品提案ができると思います。また菌床栽培の椎茸生産者さまと取引させていただいており、価格の安定した菌床栽培の椎茸も取り扱っております。</p>		
ホームページ	https://tokumar.biz/		
会社所在地	〒 873-0401	大分県国東市武蔵町池ノ内401番地2	
工場所在地	〒		
担当者	徳丸寿文	E-mail	toshifumi@tokumar.biz
TEL	090-2586-8763/0978-68-0070	FAX	0978-68-1771



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



写真



品質管理情報

商品検査の有無	検査項目:目視検査(梱包不良、異物混入、品質管理)金属検出器検査(異物除去)			
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	品質管理責任者を置き、最終出荷商品の生産工程を記録したカルテを作成、保管しており、品質管理に問題があった場合の原因究明や生産品の品質向上に努めています。生産者までたどれるトレーサビリティを行っています。		
	従業員の管理	公的資格『食品衛生責任者』6名とJFSM-A/B規格 監査員・判定員養成 食品安全研修コース修了者1名を中心に衛生管理に取り組んでいます。		
	施設設備の管理	機械・設備の定期的なメンテナンスを実施するとともに機械メーカーの専門的なサポート体制を整えています。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	石井恵美	連絡先 070-8410-6476
	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	中小企業PL保険加入		

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。