

FCP展示会・商談会シート

記入日 2022年
10月22日



第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	大分県産 うまみだけ25g(品種115)							
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		JANコード (13桁もしくは8桁)	4981968112874				
内容量	25g	希望小売価格	税抜	¥320	税込(切捨)	¥345	税率 8%	
1ケースあたり入数	40	保存温度帯						
発注リードタイム	3~6日(30日以上は3~8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	50ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					45.5	37.0	17.5	2.2
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)	全年齢
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	品種:115 肉厚でしっかりとした食感。料理の主役にオススメ!《こんな料理に》ステーキ、バター焼き、煮物など。	
商品特徴	●うまみだけは干し椎茸の生産量全国No.1の大分県から生まれた、新ブランド商品です。お好みの特徴を持つ品種を選べます。その中でも特に美味しいと定評のある品種「115」の椎茸です。●15年周期で再生するクスギの木を使用した原木栽培で、森林の若返りを促進するためCO2の削減に貢献しています。(木は育ちすぎるとCO2をあまり吸収しなくなります)●生産者までとどれる大分県産しいたけトレーサビリティ協議会認定の商品です。	

商品写真



(現物の写真)

“うまみだけ”とは干し椎茸生産量 No.1の大分県から生まれた、新ブランド商品です。うまみだけの中でも特に美味しく、香りのよい品種115(いちいちご)の商品です。

栄養成分表示 可食部100gあたり

エネルギー	182kcal	炭水化物	63.4g
たんぱく質	19.3g	-糖質	22.4g
脂質	3.7g	-食物繊維	41.0g
		食塩相当量	0.12g

日本食品標準成分表による推定値

商品名 うまみだけ 115

4 981 968 112874

名称	乾しいたけ
原料名	しいたけ(原木)
原料産地名	大分県
内容量	25g
賞味期限	23.10.22
保存方法	直射日光を避け、涼しい場所に保存。
加工者	株式会社 徳丸商店 〒873-0401 大分県国東市武蔵町池ノ内401番地2 TEL. 0978-68-0070

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。)

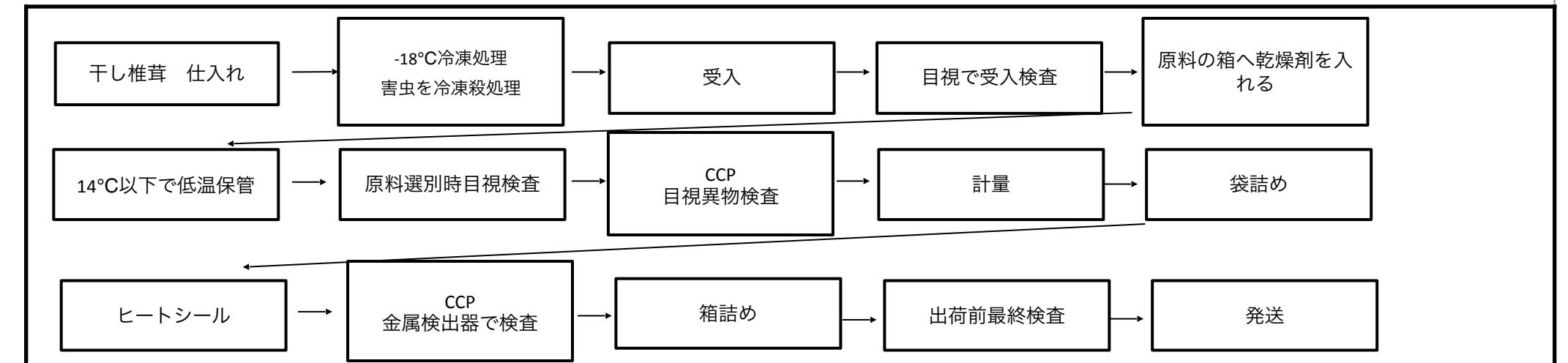
承認・拒否

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4名、パート5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お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。生産者までと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。