

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
9月20日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

■商品特性と取引条件

| 商品名 | 蓮恋セット | | | | | |
|---------------------------------|------------------------|-----------------------|---------------------|--------|--------|-------------|
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載) | 期間限定 (10月~3月) | 賞味期限／消費期限 | 賞味期限 | 40 | 消費期限 | |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | 北海道、タイ、佐賀(白石) | JANコード (13桁もしくは8桁) | | | | |
| 内容量 | 2枚入り*4、小板*2、ちくわ*3、角天*3 | 希望小売価格 | 税抜 | ¥1,464 | 税込(切捨) | ¥1,572 |
| 1ケースあたり入数 | 1 | 保存温度帯 | | | | |
| 発注リードタイム | 依頼後10営業日発送 | 販売エリアの制限 | | | | |
| 最大・最小ケース納品単位 (①ケース/日など単位も記載) | 最大 最小 1 | ケースサイズ(重量) | 縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) | 30.0 | 42.0 | 19.0 6.5 |
| 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) | 20代後半~40代のお弁当やお酒を楽しめる家庭向け |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | お弁当のおかずや、お酒のおつまみ、おでん具材に最適な商品。 そのままでも美味しいだけですが、フライパンやレンジで温めないと更に美味しいいただけます。 | |
| 商品特徴 | 農家直送の新鮮な佐賀県白石産れんこん「蓮恋」をふんだんに使用した一品。れんこんのシャキシャキ感と白だしの風味を楽しめる商品。佐賀県有田産きくらげ使用 | |

| | | |
|--|---|--|
|  | 一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付) | |
| | 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ゲンを扱っている場合はその旨を記入) 工場では卵・乳を使用した商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 | 六田(株) | | |
| 年間売上高 | 令和6年度2400万円 | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 社員5名、パート2名 |
| 代表者氏名 | 石井健太 | | |
| メッセージ | 明治20年創業、伝統を受け継ぎ、一つ一つ手作りにこだわり、地域の人に愛され、育てられてきた会社です。 | | |
| | 写真 | | |
| ホームページ | http://6ta-kamaboko.com/ | | |
| 会社所在地 | 〒 840-1106 | 佐賀県三養基郡みやき町市武680 | |
| 工場等所在地 | 〒 840-1106 | 佐賀県三養基郡みやき町市武680 | |
| 担当者 | 石井健太 | E-mail | info@6ta-kamaboko.com |
| TEL | 0942-96-2033 | FAX | 0942-96-3156 |

■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

| | | | | |
|----------|---------------------------------|--|------|----------------------|
| 商品検査の有無 | | 担当者による目視検査、年2回の細菌検査を行っています。 | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 工場責任者が責任をもって、仕入れから製造工程、商品の管理、記録を一貫して行っています。 | | |
| | 従業員の管理 | 始業時には入念なローラーかけを行い、手洗いマイスター指導の下の手洗いの実施。また、衛生管理のチェックリストで管理しています。 | | |
| | 施設設備の管理 | 毎日終業時に清掃し、定期的に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部署名 | 石井健太 | 連絡先 080-3220-8675 |
| | 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 | 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、PL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>をご覧下さい。