

商品特性と取引条件

商品名	四川エビチリ									
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	1年	消費期限	1年	
主原料産地 (漁獲場所等)	バナメイエビ(タイ産)			JANコード (13桁もしくは8桁)		4595556855021				
内容量	220g			希望小売価格		税抜		税込(切捨)		
								税率	8%	
1ケースあたり入数	20個／1ケース			保存温度帯						
発注リードタイム				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	応相談		最小	応相談	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)		重量(キ)		
					ケースサイズ	31.0	22.0	24.0	44.8	
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 <small>(性別・年齢層など)</small>	30-50代女性。中高所得者層。百貨店等のブランド価値や食の品質に対する信頼性重視、辛さ耐性があり辛さに快感を感じるいわゆる辛党で、味の複雑さ、奥深さに興味を持つ層。
利用シーン <small>(利用方法・おすすめレシピ等)</small>	単身世帯がさっと夕食に。ファミリー世帯のおかずの一品に。パーティー等のイベントや贈答用としても(3食ギフトセット有)。湯煎orレンジアップで簡単調理、タイパ〇。個食でロス無し、食べきりで使いやすい。お酒との相性抜群。食欲が落ちやすい夏にも体を芯から温めたい冬にもおすすめです。	
商品特徴	豆板醤をベースに秘伝の調合が生み出す、奥深い“旨辛”な味わい。そのコクと辛さが噛むたびにぷりっと弾むエビの食感と絶妙に絡み合い、食べ進める度に旨味が増していきます。辛さよりも甘さが勝る一般的なエビチリとは一線を画した「こんなエビチリを待っていた！」と自信をもってご提案できる逸品です。	

商品写真

写真 商品の全体がわかる写真を貼付	一括表示 <small>(現物の写真を字が読めるように画像で貼付)</small>	
	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	<small>(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)</small> 本品製造工場では、小麦、乳成分、を含む製品を製造しています。

※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。)

承諾 ・ 拒否

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 ニイハオ		
年間売上高	令和5年度 605百万円	従業員数 <small>(社員〇名、パート〇名など)</small>	7名
代表者氏名	深川 耕司		
メッセージ	1993年創業の弊社は、四川料理の父と呼び声高い故・陳建民氏の系譜を引くホテルで長年研鑽を重ねた弊社創業者が地元和歌山に帰り、本格四川料理を身近に感じていただくために開業した『中国料理ニイハオ』を運営しております。 創業以来『妥協をしない』をモットーに仕込みから調理まで細部にこだわった本格旨辛中華をぜひご家庭でご堪能ください。		
ホームページ	https://ni-hao.jp/		
会社所在地	〒 640-8341	和歌山県和歌山市黒田177-8	
工場等所在地	〒 747-1232	山口県防府市大字台道2909番地1	
担当者	深川 智哉	E-mail	info@ni-hao.jp
TEL	090-3948-1083	FAX	073-473-7510

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

<div>合わせ調味料の製造</div> <div>エビの下処理</div> <div>野菜の下処理</div> <div>加熱本調理</div> <div>袋への充填作業</div> <div>急速冷凍</div> <div>金属検出機</div> <div>ラベル貼付</div> <div>箱詰め</div> <div>出荷</div>		
写真		

品質管理情報

商品検査の有無		・各作業での異物混入を目視で確認 作業～凍結後の袋の破損等目視で確認 商品を、梱包前に金属検出機に通し検査			・袋入れ ・製造した全ての
	生産・製造 工程の管理	・製造に使用する調理器具・備品の清掃・洗浄・破損確認の定期的な実施。 ・原材料の納品記録・製造記録(ロット番号管理による不良品等の発生時に追跡・特定に対応) 理(先入れ先出しの徹底)			・在庫管
衛生管理への取組	従業員の管理	・不織布キャップ、マスク、白衣着用 方法の徹底、アルコールによる手指の消毒、体調管理の報告、各作業時の必要に応じて手袋の着用、使い分け ・前室に設置された鏡で確認しながら、粘着ローラーで付着物の除去を行う(出勤時、調理室から退出・再入場時)			・手洗い
	施設設備の管理	・施設の防虫対策等の実施 の清掃、ごみの取り扱い徹底 ・破損した器具の使用禁止(定期的な調理器具、備品、機械の破損チェック、メンテナンスの実施)			・終業時
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	飲食事業部 狩野浩昭	連絡先	0835-28-9432
	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	PL保険加入済 原材料の納品、製造、出荷の記録管理(ロット番号管理)			

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。