

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	(国産)野菜ちゃんぽん						
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	
主原料産地 (漁獲場所等)	九州(長崎・福岡)		JANコード (13桁もしくは8桁)				
内容量	(めん70g、乾燥野菜8g、スープ45g)×		希望小売価格	税抜	¥550	税込(切捨) 税率 8%	¥594
1ケースあたり入数	20袋		保存温度帯				
発注リードタイム	発注より2営業日後発送		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		最小	3ケース	ケースサイズ	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)
						40.0 43.0 12.0	3.0
認証等 (商品・工場・農場等)	長崎県ハサップ7段階 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売り先	() 通販
	お客様 (性別・年齢層など)	忙しい共働き世帯や単身世帯、時間はないが食事の質には投資する人。国産小麦粉と国産乾燥野菜の安心感を重視し、時短しながら外食級の満足と栄養を求める人(30代~40代)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	<ul style="list-style-type: none"> ●帰宅後、外出せずにさっさと一杯 ●深夜の小腹満たしに、安心素材の夜食 ●非常食・備蓄として家族分を常備 ●贈り物としても、5袋入りを準備しています 	
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●国産小麦粉のコシと風味、国産野菜3種の彩り・食感・安心・安全 ●1人前完結の具付き乾めんで下準備なし ●コンビニやカップ麺よりもワンランク上の「お家で外食級」体験 	

商品写真

品 種	野菜ちゃんぽん
原材料名	めん、中濃粉(小麦)〔国産〕、食塩、かんすい、 乾鰯野菜、キャベツ〔国産〕、大巻〔国産〕、きくらげ〔国産〕、ブドウ糖 スープ、チキンエキス(調製)、チキンエキス、 味噌、大豆、餅干エキス、デキストリン〔国内製〕、 鶏、ごん口(水分調整)、味噌、食塩、香味料(国産生油を含む)、 濃肉エキス(鶏肉)、干しエビ(チキン)、 ボーラオイル、食塩、餅干エキス、砂糖、餅干エキス(ニンニク、たまねぎ、白葱、その他)、味噌、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、餅干エキス、アルコール、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)
内 容 量	123g(めん70g・スープ45g・乾鰯野菜3g)
賞味期限	特例下部記載
保存方法	直射日光及び湿気を避けて保存してください。
調理方法	特例上部記載
製 造 者	株式会社 こじま 長崎県西彼杵郡西彼杵町高瀬1-3211 南地B

※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。

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) ごま

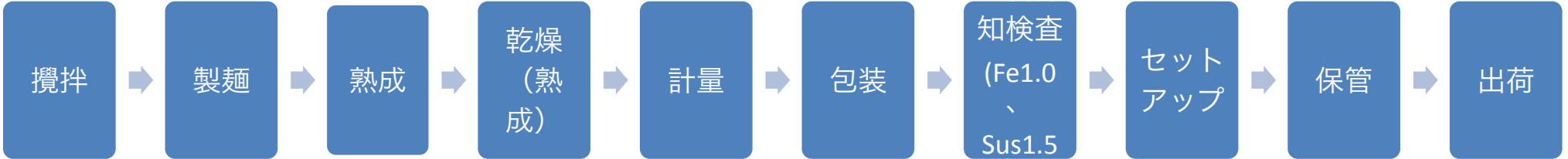



※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 拒否

出展企業紹介

出展企業名	株式会社こじま		
年間売上高	令和6年度 200百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和7年7月時点 社員11名 パート2名
代表者氏名	代表取締役 児嶋洋一郎		
メッセージ	<p>私たち株式会社こじまは、手づくりの良さを大切に、仲間を大切に、お客様に笑顔で召し上がっていただける麺づくりを日々追求しています。なるべく体にやさしい素材を選び、安心して美味しく、楽しく食べられる商品をお届けすること。それが、私たちの変わらぬ目標です。「やさしく、ゆかいに、地域を愛する麺屋さん」として、これからも笑顔の輪を広げてまいります。</p>		
ホームページ	https://kojimamen.com/		
会社所在地	〒 859-2212	長崎県南島原市西有家町須川3211-5	
工場所在地	〒 859-2212	長崎県南島原市西有家町須川3211-5	
担当者	児嶋泰次郎(コジマタイジロウ)	E-mail	kojimaseinen@able.ocn.ne.jp
TEL	0957-82-2239	FAX	0957-82-8717

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

			
攪拌をした後に熟成時間をとります	約48時かけ乾燥と熟成を行っていきます	約48時かけ乾燥と熟成を行っていきます	

品質管理情報

商品検査の有無		一定ロット毎に一般生菌、大腸菌群の検査を行っている			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	現場と合致していることを確認している生産工程図を作成し、危害となりそうなポイントを集中的に衛生管理している(水分値など)			
	従業員の管理	従業員の健康状態、衛生状態を毎日チェックし記録。従業員の動線も確認し、安全衛生も確保している。			
	施設設備の管理	直接麺や原料に接触する可能性のある装置や器具は、使用前にはアルコールでのふき取り掃除を実施している。防鼠対策は、専門業者へ委託し、月に一度モニタリングを実施している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	児嶋泰次郎	連絡先	0957-82-2239
	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	原材料の搬入から、製造、製品の出荷まで記録をとっている。また、PL保険、回収保険に加入しており、もしもの際の対策をとっている。			

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(FOP)により、作成されました。詳しくは<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。