FCP展示会・商談会シート

記入日 2021 年 10 月 18 日

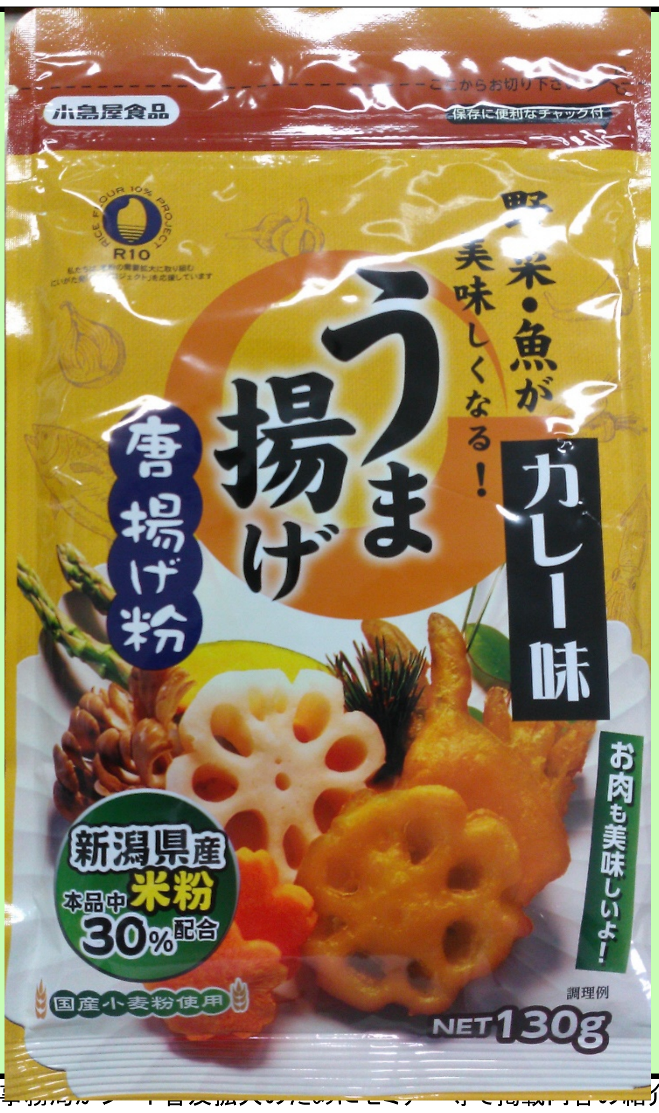
FOOD COMMUNICATION PROJECT
第 3.1版

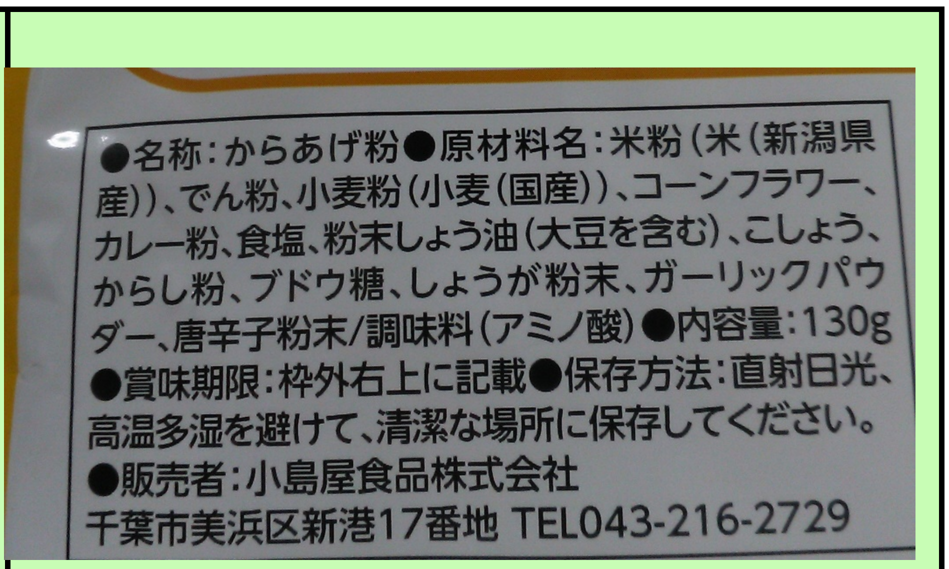
■ 商品特性と取引条件

商品名	野菜・魚が美味しくなる！うま揚げ　から揚げ粉　カレー味					
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）	新潟県	JANコード （13桁もしくは8桁）	4901398168715			
内容量	130g	希望小売価格	税抜	¥220	税込（切捨） 税率 8%	¥237
1ケースあたり入数	30個	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	5日	販売エリアの制限	● 無　○ 有→			
最大・最小ケース納品単位 （◎ケース／日　など単位も記載）	最大 20c/s　最小 5c/s	ケースサイズ（重量）	縦(ｾﾝﾁ) 370.0	× 横(ｾﾝﾁ) 260.0	× 高さ(ｾﾝﾁ) 135.0	重量(ｷﾛ) 3.9
認証等 （商品・工場・農場等）	□ 有機JAS　□ ISO ※　□ HACCP ※　□ 農業生産工程管理（GAP） ※ □ その他（右に記入→） ※印のものは、具体的な取得内容を記載　→					

ターゲット	売り先	□ 外食　□ 中食　☑ 商社・卸売　□ メーカー　☑ スーパーマーケット　☑ 百貨店　☑ その他小売 □ ホテル・宴会・レジャー　（□ 業務用対応可能　□ ギフト対応可能 □ その他（右に記入→）
	お客様 （性別・年齢層など）	女性：子育て世代（野菜や魚介類をお子さんに食べてほしいと考えている方） 男性：30歳代以上（いつもと違うから揚げ、肉以外のから揚げを食べたい方）
利用シーン （利用方法・おすすめレシピ等）	夕食のおかず 水と粉を混ぜて揚げるだけの簡単な作業で、油も汚れにくい商品です。 根菜類や一口サイズにカットした魚など幅広くお使いいただけます。 参考レシピ：https://youtu.be/iJ4L_AAvqr0	
商品特徴	新潟県産米粉を30%配合した、国産小麦粉使用 水溶きタイプのカレー味のから揚げ粉です。 第2弾の開発にあたり、せっかく新潟県産米粉を配合している商品なので、新潟県の皆様に愛される味にしようとなりカレー味に決定しました。 ※新潟県は全国でも有数のカレー粉の消費量、ソウルフードの半身揚げから。	

■ 商品写真




●名称：からあげ粉●原材料名：米粉（米（新潟県産））、でん粉、小麦粉（小麦（国産））、コーンフラワー、カレー粉、食塩、粉末しょうゆ（大豆を含む）、こしょう、からし粉、ブドウ糖、しょうが粉末、ガーリックパウダー、唐辛子粉末／調味料（アミノ酸）●内容量：130g●賞味期限：枠外右上に記載●保存方法：直射日光、高温多湿を避けて、清潔な場所に保存してください。●販売者：小島屋食品株式会社
千葉市美浜区新港17番地 TEL043-216-2729

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	□ えび、　□ かに、　☑ 小麦、　□ そば、　□ 卵 □ 乳、　□ 落花生
表示を奨励（任意表示）	□ あわび、□ いか、□ いくら、□ オレンジ、□ カシューナッツ □ キウイフルーツ、□ 牛肉、□ くるみ、□ ごま、□ さけ □ さば、☑ 大豆、□ 鶏肉、□ バナナ、□ 豚肉、□ まつたけ、 □ もも、□ やまいも、□ りんご、□ ゼラチン、□ アーモンド
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） 本品製造工場では乳、卵を含む製品を生産しております。

※今後FCP [illegible] 介を行うことについて　右欄に〇をして下さい。（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	**小島屋食品株式会社**		
年間売上高	2020年度 161,252千円	従業員数 （社員〇名、パート〇名など）	社員5人
代表者氏名	**眞田智博**	小島屋の天ぷら粉	
メッセージ	小島屋食品株式会社は、昭和27年の創業以来、「美味しい天ぷらづくりに拘る」をモットーに、原材料や機能性に拘った各種業務用天ぷら粉や天ぷら関連資材に加え、美味しく「揚げる」技術を高めて頂くためのサポートもさせて頂きながら、多くのプロのお客様にご愛顧頂いております。日々天ぷら粉の品質はもちろんのこと、見た目の美しさにも拘り、その道のプロを唸らせるべく、日々精進しております。一人でも多くのお客様に、「美しく美味しい天ぷら」をご賞味頂くべく、なお一層の努力を重ねて参りますので、倍旧のご愛顧賜りますようお願い申し上げます。		
ホームページ	https://www.kojimayafoods.com		
会社所在地 〒	261-0002	千葉県千葉市美浜区新港17番地	
工場等所在地 〒	633-0041	旭製粉株式会社 奈良県桜井市上之宮67-2	
担当者	柳原亘	E-mail	w-yanagihara@kojimayafoods.com
TEL	080-4433-1282	FAX	043-216-2739

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

原料受入⇒各資材計量⇒混合⇒マグネット⇒包装⇒計量⇒封印⇒保管⇒原料切り込み⇒篩機⇒130g充填⇒計量⇒封印⇒金属探知機⇒ウエイトチェック⇒検品⇒箱詰め⇒封緘

写真

写真	写真	写真

品質管理情報

商品検査の有無	● 無 ○ 有→具体的に			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ハザード管理プランの実施		
	従業員の管理	前提条件プログラム（PRP)の実施		
	施設設備の管理	前提条件プログラム（PRP)の実施		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	（販売者へお問い合わせください）	連絡先 （販売者へお問い合わせください）
	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	当社規定の緊急時対応マニュアルに基づき対応、PL保険の加入		

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をご覧下さい。