

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2021年  
11月10日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

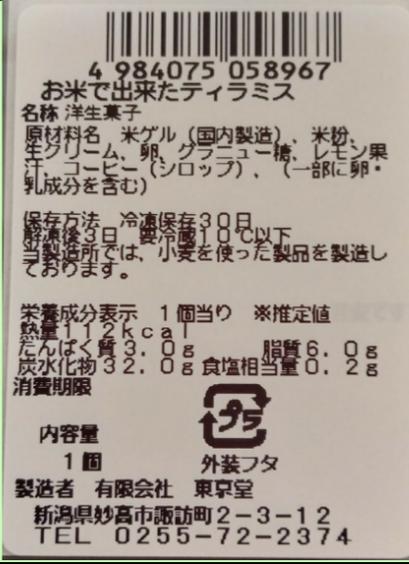
第3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	お米で出来たティラミス						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通 年 ( )		消 費 期 限 / 解 凍 後	賞 味 期 限	冷 凍 時 30 日	消 費 期 限	解 凍 後 3 日
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	新 潟 県 妙 高 市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4984075058967			
内 容 量	1個/80g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥420	税 込 (切 捨) 税 率 8%	¥453
1 ケース あたり 入 数	32個		保 存 温 度 帯	冷蔵	▼ 冷凍も可能		
発 注 リード 時 間	7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	最 小	ケース サイズ (重 量)	縦(デ) ×	横(デ) ×	高 さ(デ)	重 量(キ)
				38.0	57.0	10.0	0.74
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30代～40代の女性。本人またはお子様が小麦アレルギーをお持ちの方。また、健康志向が強く、体に良いものにはお金に糸目をつけない方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	おやつ・手土産等の日常的な利用。その他に給食や養護施設等食品に対する志向をお持ちの方。健康志向の方の利用。小麦アレルギーをお持ちの方も通常のティラミスとして食べられる。	
商 品 特 徴	上部のココアパウダー以外お米で、米粉で作った生地にマスカルポーネチーズも使わず、ごはん(米ゲル)でクリームを仕立てました。チーズよりソフトな食感で食べやすくなっています。	

## 商品写真

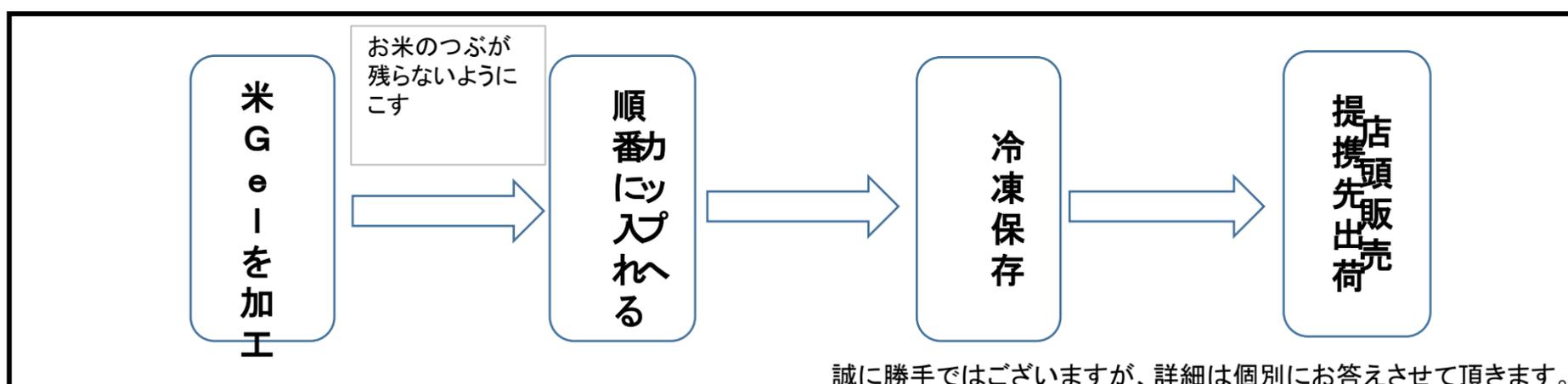
		
	<b>アレルギー表示(特定原材料)</b> ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
	表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カンシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
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)	

※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	有限会社 東京堂		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員8人パート4人
代表者氏名	宮下 八郎		
メッセージ	<p>地元の食材(お米で出来たティラミスでは、妙高市の契約農家が丹精込めて育てたアミロースの高いあみちゃん米)を使用し、お客様のことを考え(アレルギーの方でも食べられるよう)工夫した商品づくりを目指しております。一つ一つ心を込めて作っておりますので、昔ならではの小さな工場で作られた商品をぜひ味わっていただきたいです。</p>		 <p>TVでお馴染みの工場長の菊地さん(左) &amp; 八木さん(右)</p>
ホームページ	<a href="http://tokyodo.info">http://tokyodo.info</a>		
会社所在地	〒 9440043	新潟県妙高市朝日町1-2-9	
工場等所在地	〒 9440018	新潟県妙高市諏訪町2-3-12	
担当者	宮下 哲	E - m a i l	<a href="mailto:shop@tokyodo.info">shop@tokyodo.info</a>
T E L	0255-72-2374	F A X	0255-72-1973

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・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	○無 ○有→具体的に	一般財団法人 上越環境科学センターにて大腸菌、サルモネラ菌等の検査済み。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造日の記載。(1ケースごと)販売者の在庫管理および販売管理		
	従業員の管理	食品衛生管理記録簿作成、保管。定期検便の実施。5Sの徹底。		
	施設設備の管理	朝日サニター(株)による毎月の防鼠、防虫(飛翔性昆虫)の調査分析。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	菊地 文人	連絡先 0255-72-2374
	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	公益法人日本食品衛生協会のおんしんフード君加入。さらにクレームが入った場合、販売所との連携をし個別に直接お客様との連絡、詳細の把握を行っています。直接の面談もあり。状況を瞬時に察知できる体制で即フォローできるように心掛けています。		

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/>をご覧ください。