

FCP展示会・商談会シート

記入日

2019年
10月15日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT


第3版


商品特性と取引条件

商 品 名	倉菌牛スモークビーフ(燻製)				
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	消費期限	365日
主原料産地 (漁獲場所等)	宮崎県小林市	JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	50g	希望小売価格	税抜	税込(切捨) 税率	
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	冷蔵	▼ マイナス18℃以下	
発注リードタイム	2か月	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 240パック	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
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 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)	洋酒、ワインなどに併せたおつまみとしてはご利用いただきたいです。 百貨店、高級スーパー等での展開が目標です。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	洋酒、ワインなどに併せたおつまみとしてご利用いただきたいと考えています。 レストラン等のメニューの素材なども検討。	
商 品 特 徴	国産牛肉(抗生物質不使用の元肥育した自社ブランド「倉菌牛」)を使った燻製(スモーク)です。	

商品写真





(現物) (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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input 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"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input checked="" 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ギー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	株式会社 ビーフ倉菌		
年 間 売 上 高	5,700万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名 パート1名
代 表 者 氏 名	倉菌裕次郎		
メ ッ セ ー ジ	祖父の代に始まり、創業70年以上の歴史を持つ倉菌牧場は、その恵まれた生産環境を生かし、「食に対する安全性」を強く意識した生産を行っており、安心のその先にある美味しさを日々追求し続けています。弊社の扱う牛は宮崎牛ブランドに認められており、その豊かな風味と良質な脂の味わいを凝縮した製品群は、きっとその良さをご納得いただけるはずです。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://beef-kurazono.com/		
会 社 所 在 地	〒 886-0006	宮崎県小林市北西方4047-1	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	倉菌裕次郎	E - m a i l	info@beef-kurazono.com
T E L	0984-24-1515	F A X	0984-61-4800

■ 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

農場では、そのほとんどの個体が自社生産(一部の子牛を買い入れ)となっており、生まれた際から抗生物質を一切使わず、天然由来の飼料のみで肥育を行っています。そのため、十分な体格となるまで時間こそかかりますが、その肉付きや脂のまわり方など、自然に育ったがゆえの均整の取れた牛が仕上がるのです。
 そうした、安全安心への一つ一つの積み重ねが”牛養い”としての肝であり、審美眼にはプライドを持っています。
 宮崎牛の認定を受ける弊社の牛は、その食感、風味、後味まで、「牛肉」本来の美味しさを有しています。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的に)	菌検査(大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ)、異物検査(目視、金属探知機)、異味・異臭検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理				
	従業員の管理	従業員教育など			
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	倉菌裕次郎	連絡先	0984-24-1515
	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				

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。