

FCP展示会・商談会シート

記入日 2022年
11月17日



■ 出展企業紹介

出展企業名	新進物産株式会社		
年間売上高	3億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	20名
代表者氏名	代表取締役 金児正成		
メッセージ	新進物産株式会社は株式会社新進の関連会社でございます。株式会社新進の漬物製品の他スイーツ等土産物を中心に販売しております。また、商品の企画提案から製造委託までお客様の様々なニーズにお応えすべく営業活動を行っております。		
ホームページ	https://www.shin-shin.co.jp/location/		
会社所在地	〒371-0857	群馬県前橋市高井町1-6	
工場等所在地	〒371-0132	群馬県前橋市五代町679-3	
担当者	藤重 俊行	E-mail	fujishige-ts@shin-shin.co.jp
TEL	027-289-9595	FAX	027-289-9596

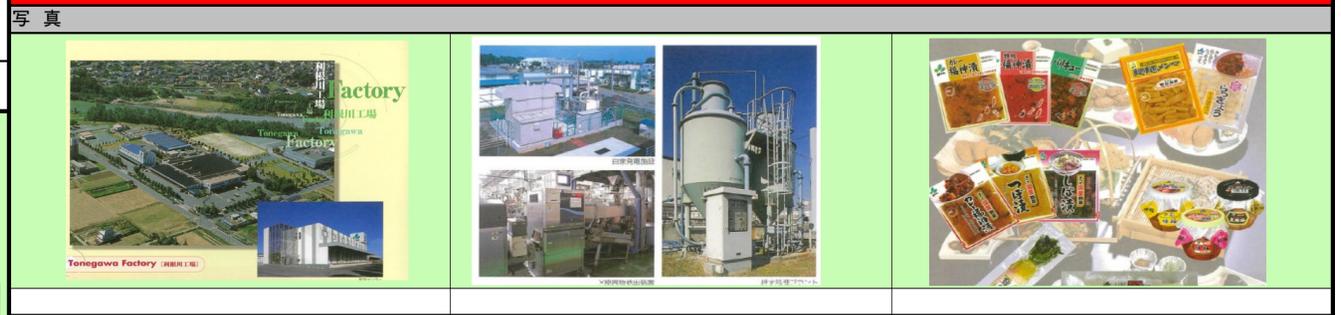
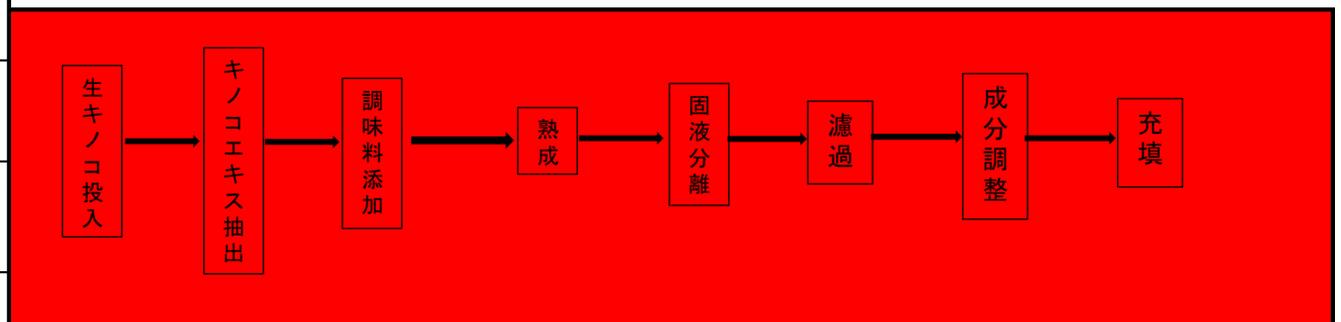


■ 商品特性と取引条件

商品名	群馬県産のきのこ三種を使った うどんの白だし & 群馬県産 水沢うどんセット			
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 90日	消費期限 ー
主原料産地 (漁獲場所等)	群馬県	JANコード (13桁もしくは8桁)		
内容量	半生うどん270g×2袋、白だし360ml	希望小売価格	税抜 ¥3,000	税込(切捨) 税率 8% ¥3,240
1ケースあたり入数	8箱	保存温度帯	常温	
発注リードタイム	1週間	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 要相談 最小 1ケース	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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) JFS-B規格 ※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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お客様 (性別・年齢層など)	地元の食材を用いたギフト商品を求める群馬県出身者 万葉亭や水沢うどんの愛好者 安心安全で美味しい出汁を求める和食ファン
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	まずはセットのうどんと白だしを合わせてお召し上がりください。付属のきのこは実際に出汁をとった後のものですので汁との親和性は抜群。温うどんでも冷やうどんの漬けダレとしてでも美味しくお召し上がりいただけます。余ったタレは付属のレシピ(桐生大学短期大学生との共同開発)をご参考いただければ様々なお料理の出汁として活用できます
商品特徴	群馬県を代表する水沢うどん(2人前×2袋)と、群馬県産きのこ三種(ぶなしめじ、しいたけ、まいたけ)を用いてうどんのために独自開発した白だしのセットです。 独自開発のうま味調味料をベースに、群馬県産のぶなしめじ、しいたけ、まいたけから抽出しただしを配合。

■ 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



■ 商品写真



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 checked="" 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 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"/> パナチ、 <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、 <input type="checkbox"/> アーモンド
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) 特定原材料中、えび、かき、小麦、卵、乳成分を含む製品を生産しております

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	製造先(関連会社)で製造ロット毎に成分検査、微生物検査を実施
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造先規定による管理(原料の在庫、製造、出荷に関して管理)
	従業員の管理	製造先規定による管理(年1回健康診断、年4回検便の実施)
危機管理体制	施設設備の管理	製造先規定による管理(備品や資材管理、器具洗浄等の徹底)
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 藤重 俊行 連絡先 080-7741-5551
PL保険加入	PL保険加入。担当者が製造先(関連会社)と兼務の為、迅速な対応をとれる。	