

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年
10月16日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	初恋糖 B01						
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	製造後1年	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	栃 木 県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	458944480112				
内 容 量	80g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,400	税 込 (切 捨) 税 率 8%	¥1,512	
1 ケ ー ス あ た り 入 数	40 瓶	保 存 温 度 帯	常温				
発 注 リー ド タ イ ム	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 要 相 談	最 小 1 ケ ー ス	ケ ー ス サ イ ズ (重 量)	縦(デ) × 横(デ) × 高 さ(デ)	重量(デ)		
				25.5 × 34.0 × 19.5	10.6		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 → 「とちぎHACCP」を認証取得(2022/6/14)						

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 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) 道の駅、SA・PAの売店、お土産店等
	お 客 様 (性別・年齢層など) 栃木県内に旅行に来る観光客 各地のアンテナショップやこだわりの品を扱う店に手土産などを探しに来る方 紅茶などが好きで、個性的な味わいを楽しみたい方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	苺好きな人への一風変わったプレゼントとして。 ストレートの紅茶に入れて手軽にフレーバーティーが楽しめます。 お菓子作りやヨーグルトに混ぜても苺の風味を感じられます。 近年人気のシュガートーストにして、贅沢な朝食としての利用も好評です。
商 品 特 徴	栃木県産とちおとめ100%使用。フリーズドライとちおとめの粉末と荒く砕いた果肉を贅沢に使った色鮮やかなグラニュー糖。保存料・着色料不使用。紅茶に入れてもしっかりとした苺の風味を感じていただける商品です。 ※商品サイズ 55mm(縦)×55mm(横)×70mm(高さ) 重量 約241g

商品写真



商品名 初恋糖 B01
 名 称 苺砂糖
 原材料名 砂糖(国内製造)、いちご(栃木県産とちおとめ)
 内 容 量 80g
 賞味期限 2024.11.02
 保存方法 直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。
 製造者名 株式会社静風
 〒321-4306
 栃木県真岡市台町11-8

お客様ダイヤル0120-115-205
 栄養成分表示(100g当たり)/熱量403kcal、たんぱく質0.4g、脂質1.1g、炭水化物97.9g、食塩相当量0.1g(推定値)



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 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、 <input type="checkbox"/> 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) 賞味期限変更(120日→1年) 2021/04/01 価格改定2023.10.1出荷分より

※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。)

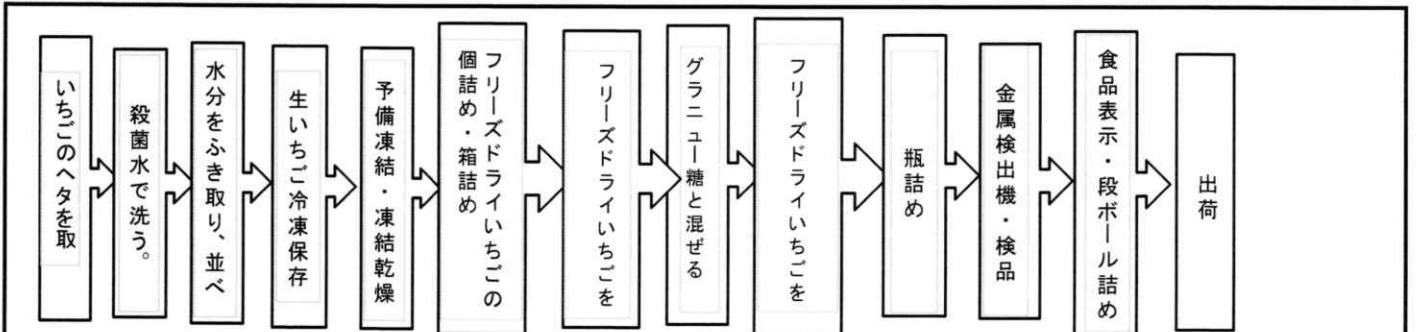
承諾・拒否



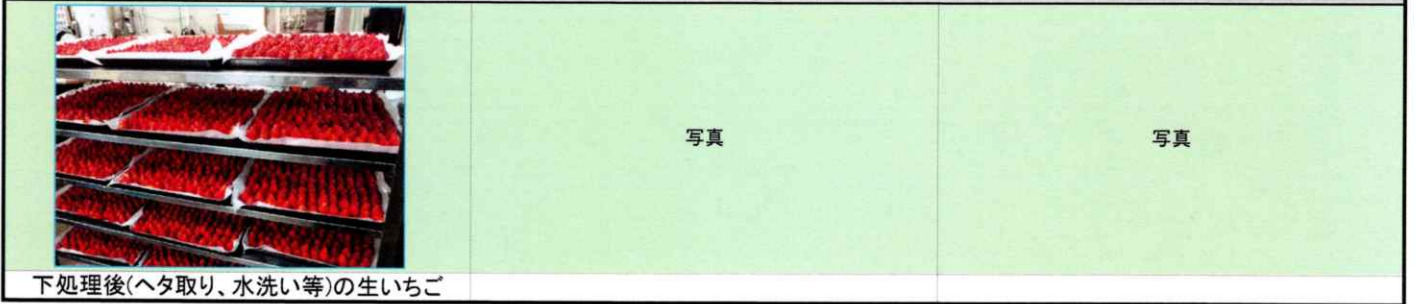
■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 静風		
年間売上高	35,442万円 (2021.10~2022.9)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	正社員 12名、パート 43名 (2022.10現在)
代表者氏名	代表取締役 田尻 正喜		
メッセージ	昭和34年4月開業。地域密着型の宴会施設をもった飲食店を経営している。平成29年6月から、「苺が主役」をテーマとして、旬のどちおめをフリーズドライ化した菓子等の商品開発・販売に取り組んでいる。会社の基本理念を「一期一会」としており、できる最大の「おもてなし」を提供している。		
ホームページ	https://ichigogashuyaku.com/		
会社所在地	〒 321-4306	栃木県真岡市台町11-8	
工場等所在地	〒 同上	同上	
担当者	田邊 幸夫	E-mail	info@ichigogashuyaku.com
TEL	0285-82-8812	FAX	0285-82-3519

■ 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	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	微生物検査:一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌(公財 栃木県保健衛生事業団に委託)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	「とちぎHACCP」を認証取得(2022/6/14)、この衛生管理マニュアルに基づき原材料の受入れ・検収・保存、食品添加物の使用、製造工程の管理、特定原材料の混入防止、異物の混入防止、製品の包装・表示、期限の設定、製品の管理、製品検査、製造・加工中の取扱い、保存用検体の保存等、食品等の衛生的な取扱いを定め、取り組んでいる。		
	従業員の管理	「とちぎHACCP」の衛生管理マニュアルに基づき従事者の衛生管理を定め、日常の健康チェック、検便、健康診断、手洗い、服装、禁止行為、衛生教育、衛生講習会の参加を定め、取り組んでいる。		
	施設設備の管理	「とちぎHACCP」の衛生管理マニュアルに基づき施設の衛生管理、食品取扱設備等の衛生管理、ねずみ及び昆虫対策、使用水の衛生管理、廃棄物及び排水の衛生管理を定め、取り組んでいる。		
危機管理体制	担当者連絡先	・防虫防鼠対策 実	工場長 佐山和人	連絡先 0285-82-8812
	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	・危機管理マニュアルを策定済み ・PL保険に加入済み		

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。