

# FCP展示会・商談会シート

2015.04.23改訂

## ■ 商品特性と取引条件

商品名	すじ青のり							
最もおいしい時期	通年		賞味期限／消費期限	賞味期限	120日	消費期限	-	
主原料産地 (漁獲場所等)	徳島県		JANコード (13桁もしくは8桁)	4969113200591				
内容量	6g		希望小売価格	税抜	300円	税込	324円	
				税率	8%			
1ケースあたり入数	60		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	5ケース/日	最小	1ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(センチ) × 横(センチ) × 高さ(センチ)		重量(キロ)
					47.0	29.5	26.0	1.0
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	<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 →							

ターゲット	売り先	<input type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 小売 <input 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)	香りがとても良く、風味豊かな逸品に仕上がるので、お料理好きな方にお勧めです。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	美味しいお召し上がり方として、お餅に練りこんだり、お吸い物やお茶漬けに一振りしたり、天ぷらや和菓子などにもご利用いただけます。	
商品特徴	すじ青のりは食用となる青のり類の中で最も美味で、香気が良いとされています。 生産量日本一を誇る、徳島県吉野川産のすじ青のりをご賞味ください。	

## ■ 商品写真

すじ青のり	
名称	スジ青のり
原材料名	アオノリ(徳島県産)
内容量	6g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、 常温で保存してください。
製造者	徳島県漁業協同組合連合会 徳島市東沖洲2丁目13番地 TEL.(088)636-0520
<a href="http://www.tokushimagyoren.or.jp">http://www.tokushimagyoren.or.jp</a>	
栄養成分表   本製品のアオノリは、	
アレルギー表示(特定原材料)	
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに <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"/> そば <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"/> バナナ <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

■ 出展企業紹介

出展企業名	<b>徳島県漁業協同組合連合会</b>		
年間売上高	3592百万円(平成26年度)	従業員数	31名(平成26年度)
代表者氏名	代表理事会長 久米 順二		
メッセージ	徳島の水産業は、播磨灘、紀伊水道、太平洋に囲まれた豊富な水産資源と共に発展してまいりました。しかし、近年環境の悪化に伴い、著しく水産資源は減少し漁業を営む者の使命である安定した「食」の提供ができなくなっております。また、漁業後継者不足や魚価の低迷、輸入水産物の増大、燃油高騰など、徳島の水産業を支える漁業者に大きな負荷となっております。JF徳島漁連は、会員である漁業協同組合とともに、その組合員のかたの社会的、経済的地位の向上を高めるために活動を行っております。漁業者の方が水産物の安定供給を果たし、それにより漁業協同組合や漁村が繁栄するよう、これからも役員一同全力を注いでいきます。		
ホームページ	<a href="http://www.tokushimagyoren.or.jp">http://www.tokushimagyoren.or.jp</a>		
会社所在地	〒 770-8516	徳島県徳島市東沖洲2丁目13番地	
工場所在地	〒 770-8516	徳島県徳島市東沖洲2丁目13番地	
担当者	林 宏紀	E-mail	<a href="mailto:eigyoun@tokushimagyoren.or.jp">eigyoun@tokushimagyoren.or.jp</a>
TEL	088-636-0520	FAX	088-636-0521

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント



■ 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	金属探知機			
衛生管理への取組	製造工程の管理	生産過程を記録した製造日報を作成・保管しており、品質管理に問題があった場合の原因説明や生産品の品質向上に努めている。			
	従業員の管理	専門的知識や作業者の人間性やモラルの向上に力を入れている。			
	施設設備の管理	設備機器の定期的なメンテナンスを実施するとともに、故障時においては機械メーカーの専門的なサポート体制を受けるようにしている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	橋本 整	連絡先	088-636-0520
	記録	共栄火災海上保険株式会社			