

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	ゆずりっ胡椒（青）							
最もおいしい時期	通年		賞味期限／消費期限	賞味期限	300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)	4571212895280				
内容量	50g		希望小売価格	税抜	700円	税込	756円	
				税率	8%			
1ケースあたり入数	30本		保存温度帯	常温				
発注リードタイム	4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	20ケース/日	最小	1ケース	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)
					24.0	29.0	11.0	7.0
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 checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 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)	全国にお住まいの、20代～40代の男女。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	鶏肉・豚肉は、素焼きに付けると旨い。 おでん・湯豆腐・水炊きなどなべ物に。 焼き魚・煮魚につけて。	
商品特徴	農薬不使用「木頭柚(きとうゆず)」。唐辛子は、徳島県美馬市原生の辛み成分が「サイン」含有量最高の「みまから唐辛子」。 塩は、鳴門の海水から採取の「鳴門うず塩」。徳島県産原材料3品を、大分千歳村農産加工で、熟成・塩分最少で製造委託。色・うまみ・辛み極上逸品。	

■ 商品写真

麻婆豆腐

★麻婆豆腐に
ませるだけ。
(市販の麻婆豆腐の素
に加えて、又は焼付け
の豆腐碗のかわりに、
ゆずりっ胡椒)

ピリ辛ポテマヨ

★ポテト
サラダに。
・マヨネーズ
・ゆずりっ胡椒
・酢(ゆず酢でも)

無添加 徳島県産

●品名:ゆずこしょう●原材
料名:とうがらし(徳島県産)
)、柚表皮(徳島県産)、塩(徳島県産)●内容量:50g
●賞味期限:枠外下に記載
●保存方法:直射日光をさ
げ、常温保存 ●販売者:(株)
ゆずりっTY 徳島市住吉1-9-34
TEL:088-678-3383
FAX:0120-038-044

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	株式会社柚子っ子		
年間売上高	5,000万円	従業員数	5人
代表者氏名	三澤澄江		
メッセージ	徳島の山間部の人々が大切に育ててきた柚を守りたい。 その思いで、原料の新鮮な柚を求めて入った山では、そこに暮らす人々の素朴な笑顔と出会いました。山の香りをいっぱいお届けしたくて生まれた「柚子っ子」です。		
ホームページ	http://www.yuzurikko.jp/		
会社所在地	〒 770-0866	徳島市末広4丁目6-20	
工場所在地	〒 770-0861	徳島県徳島市住吉1-9-34	
担当者	三澤澄江	E-mail	yuzurikko@circus.ocn.ne.jp
TEL	088-678-3383	FAX	088-622-1634

■ 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

- ①ゆずの収穫 ⇒ 農家によっては、ボランティアが手伝う。11月と12月には、ゆず狩りイベント実施。
- ②流水洗浄 ⇒ 流水・回転たわしでこみをおとす。
- ③皮のシミ取り ⇒ 無農薬なので、皮のしきも多く、丁寧に削り取る。
- ④搾汁 ⇒ 一つづつ軽く押ししぼり。(皮も果肉も使うので、きつく搾らなくてよい。)
- ⑤ゆず皮は冷凍保管。ゆず果汁はビン詰冷蔵保管 (株式会社ニチレイに保管委託)
- ⑥原材料の木頭柚、みまからとうがらし、鳴門うず塩を大分千歳村農産加工に配送。

■ 製品づくり

ゆずりっ胡椒は、大分千歳村農産加工で、熟成・塩分最少で製造委託。

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	徳島県工業技術センターに依頼し、菌検査、成分検査などを実施している。			
衛生管理への取組	製造工程の管理	工場内は、必要な機材のみを設置し、室内清掃、器具・備品は殺菌し保管。			
	従業員の管理	工場内は、専門作業員3名のみの入室、服装、原材料の管理を厳しく実施している。			
	施設設備の管理	エアコンの定期分解掃除、殺菌灯を常備。アンリツ金属探知機・ウェットテッカーを採用。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	三澤澄江	連絡先	090-9839-7107
	記録	作業日報を克明に記録し、製品のロットも追及出来る。 公益社団法人日本食品衛生協会のPL保険に加入。			