

# 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	無塩完熟うどん						
最もおいしい時期	夏・冬		賞味期限／消費期限	賞味期限	1年	消費期限	-
主原料産地 (漁獲場所等)	オーストラリア・カナダ・ アメリカ・日本		JANコード (13桁もしくは8桁)	4970442456771			
内容量	250g		希望小売価格	税抜	300円	税込 税率 8%	324円
1ケースあたり入数	20袋		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	中3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	400ケース/日	最小	4ケース	ケースサイズ(重量)		縦(センチ) × 横(センチ) × 高さ(センチ) 20.5 × 39.0 × 10.0 重量(キロ) 5.3
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 checked="" type="checkbox"/> その他 → JAS認定工場						

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)	高齢者・乳幼児等塩分を気にされる方
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	沸騰したお湯で茹で、水洗いをした後温かいめんつゆでいただくシンプルな食べ方がおすすめ。塩が入っていないので、出汁をとったおつゆで直接茹で、にゅうめんにしてもおつゆの味が変わることなく食べることができます。	
商品特徴	製造過程で食塩を使わずに造った塩分“ゼロ”のうどんです。完全熟成のため乾燥後は餡色をしています、茹でると白い麺になります。	

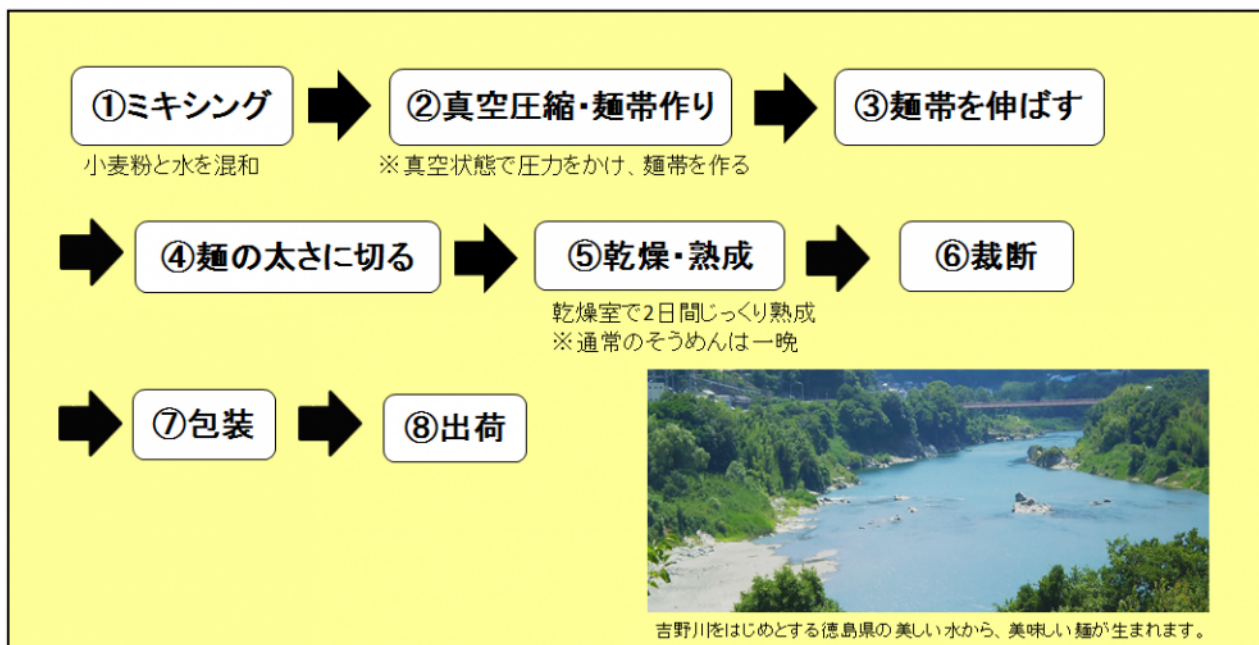
## ■ 商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>製造者</td> <td>徳島県板野郡板野町中久保字当部四六 電話(〇八八)六七二一―二七(代表)</td> </tr> <tr> <td>調理方法</td> <td>徳島製麺株式会社 検外上部に記載</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>直射日光及び湿気を避けて保存して下さい。</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>検外右部に記載</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>小袋粉 二五〇g</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>うどん</td> </tr> <tr> <td>名称</td> <td>うどん</td> </tr> </table>	製造者	徳島県板野郡板野町中久保字当部四六 電話(〇八八)六七二一―二七(代表)	調理方法	徳島製麺株式会社 検外上部に記載	賞味期限	直射日光及び湿気を避けて保存して下さい。	保存方法	検外右部に記載	内容量	小袋粉 二五〇g	原材料名	うどん	名称	うどん
	製造者	徳島県板野郡板野町中久保字当部四六 電話(〇八八)六七二一―二七(代表)													
調理方法	徳島製麺株式会社 検外上部に記載														
賞味期限	直射日光及び湿気を避けて保存して下さい。														
保存方法	検外右部に記載														
内容量	小袋粉 二五〇g														
原材料名	うどん														
名称	うどん														
アレルギー表示(特定原材料)	<p>表示義務有</p> <input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに <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"/> 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	岡本製麺株式会社		
年間売上高	5,000万円	従業員数	15人(平成27年現在)
代表者氏名	岡本 芳正		
メッセージ	当社は、昭和22年の創業から約70年もの間培ってきた匠の技による伝統的な技法の麺と、当社独自の最新技術により実現した革新的な麺を、徳島の水の恵み、四国三郎吉野川のほとりで丹精込めて作っております。皆様の食卓に阿波の風味をお届けいたします。		
ホームページ	<a href="http://www.okamotoseimen.co.jp/">http://www.okamotoseimen.co.jp/</a>		
会社所在地	〒	779-0117	徳島県板野郡板野町中久保字当部46
工場所在地	〒	779-0117	徳島県板野郡板野町中久保字当部46
担当者	岡本 幸子		E-mail <a href="mailto:okamen@siren.ocn.ne.jp">okamen@siren.ocn.ne.jp</a>
TEL	088-672-1117		FAX 088-672-4567

■ 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	年一回の微生物検査		
衛生管理への取組	製造工程の管理	工場の各所に害虫捕獲トラップ、製造・乾燥工程の三か所に防カビのための空気清浄器設置		
	従業員の管理	工場入室前にエアシャワー設置・手袋、帽子の着用		
	施設設備の管理	工場各所に害虫捕獲トラップ、出荷扉にエアカーテン		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	岡本 守正	連絡先 088-672-1117
	記録	連絡網、JAS法に基づく原材料・検査・記録管理簿、PL保険		