

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	徳島らーめん(液体スープ付)魚介醤油味							
最もおいしい時期	冬		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)	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)	4970442720018				
内容量	206g (めん146g・スープ60g)		希望小売価格	税抜	240円	税込	260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)		重量(キロ)
					21.5	33.0	11.8	4.4
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)	ラーメンに拘りのある方。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	豚バラ肉を甘辛く煮てラーメンの上のにせるのが徳島風の食べ方です。 お好みで生卵を加えると、マイルドな味でお召し上がりいただけます。	
商品特徴	豚骨をベースに、三種類の魚介粉末を混ぜた濃厚な液体スープと、つるつとのどごしが良い細麺が特徴です。 徳島のご当地ラーメンです。	

■ 商品写真



名 称	干し中華めん
原材料名	めん(小麦粉、食塩、小麦たんぱく/かんぱん、いりとう/小麦)、スープ(しょう油(本醸造)、大豆(遺伝子組み換えでない)、果糖ぶどう糖液、酵母エキス、食塩、食酢、かつお節、鰹節、かつお節エキス、付随、かんぱんエキス、醤油エキス、いりとう、干し椎茸、干し椎茸エキス、干し椎茸エキス/調味料(アミノ酸等)、調味料(カサメル色素)、調味料(キサンタンガム)、酸化防止剤(ビタミンE)、原材料の一部に小麦、大豆、豚肉、そばを含む)
内容量	206g (めん146g×2袋 液体スープ60g×2袋)
賞味期限	約外下側に記載
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。
調理方法	約外下側に記載
製 造 者	岡本製麺株式会社 徳島県板野郡板野町 中久保字高砂40 TEL: 089-872-1117

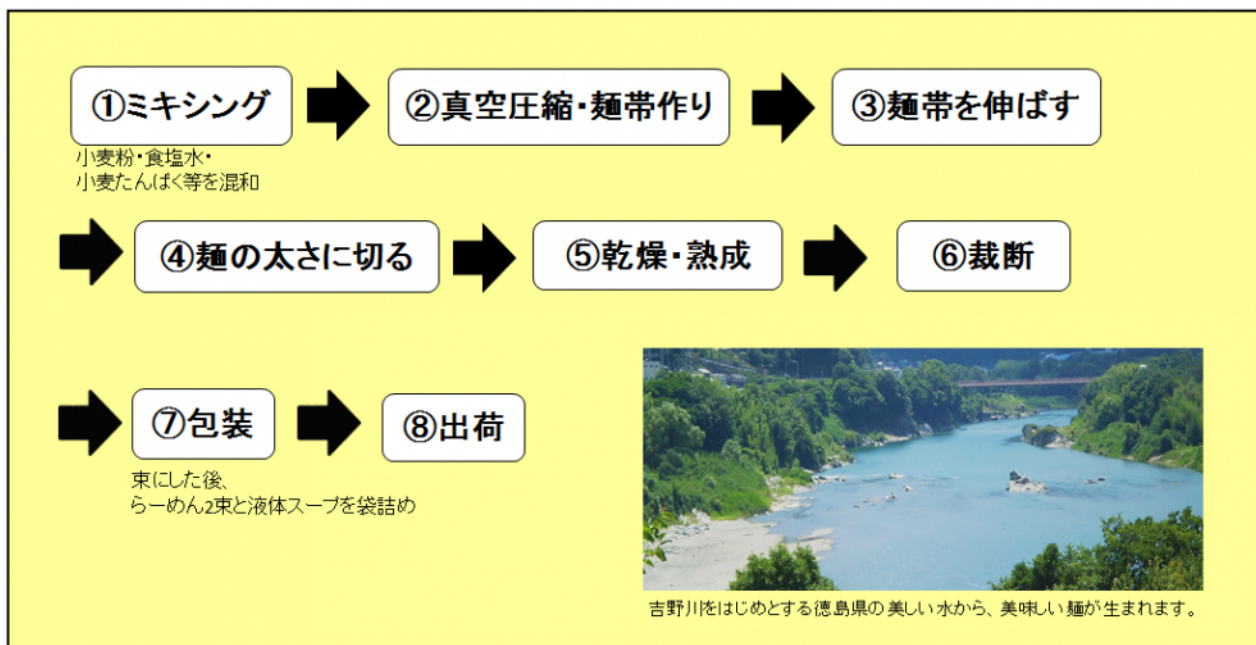
アレルギー表示(特定原材料)

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに <input 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 checked="" type="checkbox"/> さば <input checked="" type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> バナナ <input checked="" 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	http://www.okamotoseimen.co.jp/		
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	okamen@siren.ocn.ne.jp
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			