

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	阿波ひじき							
最もおいしい時期	「通年」		賞味期限/消費期限	賞味期限	540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)	4994788004014				
内容量	14g		希望小売価格	税抜	219円	税込 税率 8%	237円	
1ケースあたり入数	30		保存温度帯	常温				
発注リードタイム	中1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	35ケース/日	最小	混載可 2ケースより	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)	
					28.0	27.0	15.0	0.8
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 → 帳合 日本アクセス							

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)	ヘルシー志向の20代~40代女性、栄養バランスを考える主婦など
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	水に戻してサラダ風に。油揚げ、大豆、こんにゃく、ごぼう、人参等に味がしみ込みやすく煮物に最適。 栄養価が高いのでチャーハン、コロッケ、オムレツなど家族の健康に	
商品特徴	徳島県南で採った天然阿波芽ひじきは、煮干し製法(5時間煮込み作業→3時間蒸込→天日干し)により短時間で調理でき、膨張率が高く香りが豊かで太くてふっくら柔らかく味が早く芯までしみ込みます。惣菜のプロから最高の評価。	

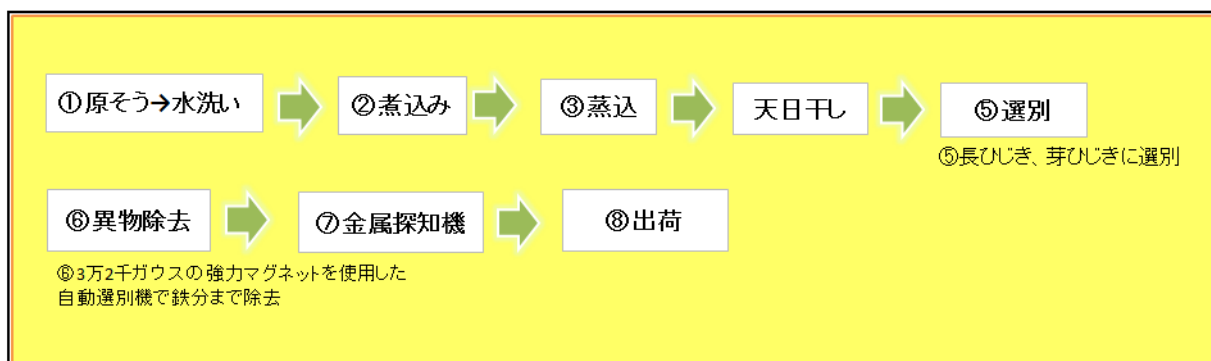
■ 商品写真

			<p>く・ごぼう・にんじんとの煮物 オムレツ・などにどうぞ。</p> <table border="1"> <tr><td>名 称</td><td>乾燥ひじき</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>ひじき(徳島県)</td></tr> <tr><td>内 容 量</td><td>14g</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td></td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>直射日光、高温多湿を避け、 常温で保存して下さい。</td></tr> <tr><td>製 造 者</td><td>(有)八百秀海産 〒770-0026 徳島県徳島市佐古六番町10-24 TEL 088(622)1904</td></tr> </table>	名 称	乾燥ひじき	原材料名	ひじき(徳島県)	内 容 量	14g	賞味期限		保存方法	直射日光、高温多湿を避け、 常温で保存して下さい。	製 造 者	(有)八百秀海産 〒770-0026 徳島県徳島市佐古六番町10-24 TEL 088(622)1904
名 称	乾燥ひじき														
原材料名	ひじき(徳島県)														
内 容 量	14g														
賞味期限															
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、 常温で保存して下さい。														
製 造 者	(有)八百秀海産 〒770-0026 徳島県徳島市佐古六番町10-24 TEL 088(622)1904														
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"/> 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"/> リんご <input type="checkbox"/> ゼラチン														

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社八百秀海産		
年間売上高	平成27年度100百万円	従業員数	平成27年度9名
代表者氏名	代表取締役 場合 俊夫		
メッセージ	鳴門わかめでも採取場所、生産者(わかめ職人)の技術によってわかめの出来が大きくかわります。弊社では厳選した契約生産者の良質のわかめを商品化しています。安全安心な品質にこだわった鳴門わかめを消費者の方に召し上がって頂きたいです。阿波ひじきは手間のかかる煮干し製法にすることで展示会や試食販売で大好評です。		
ホームページ	http://www.yaohide.net		
会社所在地	〒 770-0026	徳島県徳島市佐古六番町10-24	
工場所在地	〒 770-0026	徳島県徳島市佐古六番町10-24	
担当者	場合 俊夫	E-mail	bago@mb3.tcn.ne.jp
TEL	088-622-1904	FAX	088-653-2188

■ 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	目視検査 金属探知検査 菌検査		
衛生管理への取組	製造工程の管理	原材料入庫管理記録、ロットNOIによる作業日報を記録、保管しており品質管理に問題があった場合の原因解明や、生産性の品質向上に努めています。		
	従業員の管理	専門的知識や、生産効率を向上させるミーティングを定期的に行っています。		
	施設設備の管理	設備の定期的なメンテナンスを実施しています。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	場合 俊夫	連絡先 090-1578-5305
	記録	PL保険に加入しています。		