

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	生パウンドケーキ 和三盆クリーム					
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	冷凍180日	消費期限	解凍後 冷蔵5日
主原料産地 (漁獲場所等)	和三盆糖(徳島県)	JANコード (13桁もしくは8桁)	[冷凍]4982235231403 [冷蔵]4982235231410			
内容量	1本	希望小売価格	税抜	900円	税込 税率 8%	972円
1ケースあたり入数	10×2合	保存温度帯	冷凍			
発注リードタイム	4～6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 50ケース/日	最小 1梱り～	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)
			43.0	22.0	38.5	6.2
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 → ※イトーヨーカ堂様で採用実績あり(三井食品様帳合)					

ターゲット	売り先	<input type="checkbox"/> フードサービス <input 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)	20代～40代女性、百貨店・専門点スイーツが好きな女性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	百貨店や洋菓子個店で注目されている商品のため、おたせとしてご利用いただけます	
商品特徴	パウンド型で焼いたふんわりシフォン生地「和三盆糖」を使用したココのあるクリームをたっぷり詰め、粉糖をふりかけました。ふんわりふわふわな生地と上品でほのかな甘みの和三盆クリームのしっとりふわふわ感がクセになるスイーツです。 ★ハラール認証スイーツ(認証機関:日本アジアハラール協会)	

■ 商品写真



(冷凍食品) 生パウンドケーキ 和三盆クリーム			
名称	生菓子		
原材料名	鶏卵、砂糖(和三盆糖7%)、小麦粉、クリーム(乳製品)、食用油脂、バターオイル、脱脂粉乳、果糖ぶどう糖液糖、バターミルクパウダー、でん粉、無糖れん乳、トレハロース、膨脹剤、乳化剤、グリシン、香料、(原材料の一部に大豆を含む)		
内容量	1本	賞味期限	2016.3.20
保存方法	要冷凍(-18℃以下)で保存してください	加熱調理の必要性	加熱の必要はありません
販売者	あとりえ市 株式会社五線譜 G1 TEL088-669-3781 〒770-8023 徳島市勝占町中山39-12		
お召し上がりの際は冷蔵庫にて解凍し、冷蔵保管にて5日以内にお召し上がりください。			
 4982235231403		 箱 紙 箱 紙 箱 紙 箱 紙 箱 紙 箱	

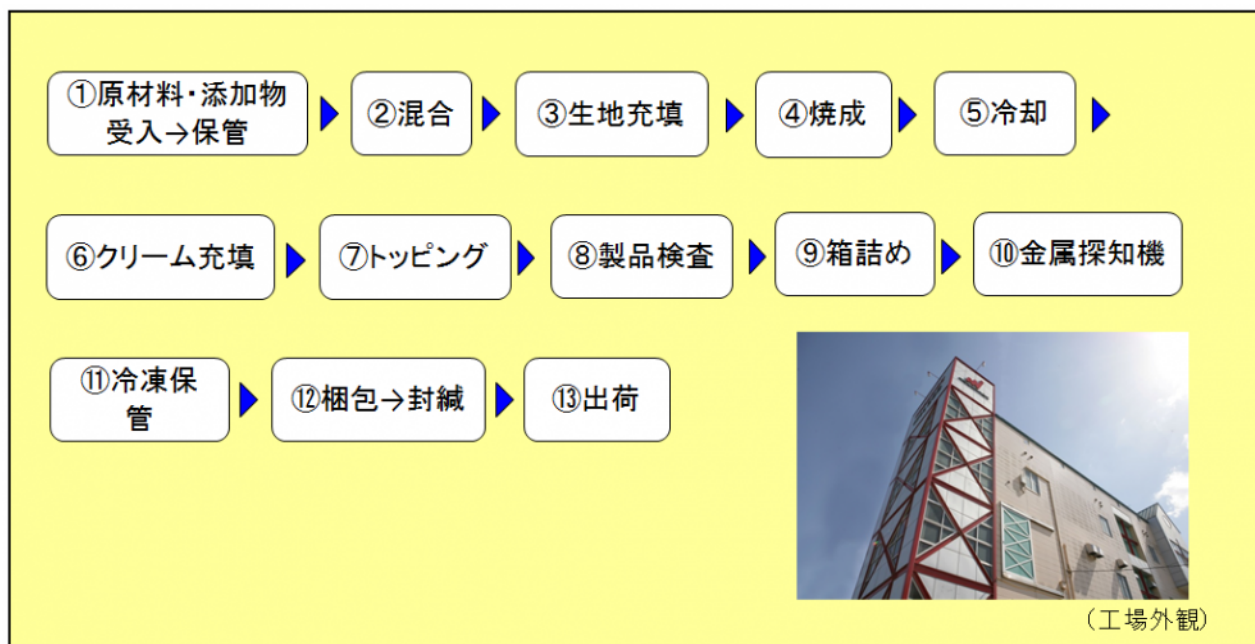
アレルギー表示(特定原材料)

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 checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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 checked="" 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	株式会社五線譜		
年間売上高	平成26年度 29000万円	従業員数	平成27年度 4名
代表者氏名	代表取締役社長 市岡 通裕		
メッセージ	<p>「直接お客様の顔を見て販売したい」という思いから、市岡製菓株式会社が株式会社五線譜を小売店舗の運営会社として設立しました。チルド商品の製造・販売を経て、直営店舗での販売のみならず、通販事業にも取り組んでいます。</p>		
ホームページ	http://www.ichioka-seika.co.jp		
会社所在地	〒 770-8023	徳島県徳島市勝占町中山39-12	
工場所在地	〒 770-8023	徳島県徳島市勝占町中山39-12	
担当者	営業部 林佳奈	E-mail	k_hayashi@ichioka-seika.co.jp
TEL	088-669-3203	FAX	088-669-4357

■ 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	微生物検査・官能検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	各製造工程で決められた手順にて生産を行うことにより安定した品質の商品の生産を行います。また、生産記録を残し、問題発生時に確認ができるようにしています。			
	従業員の管理	初めての業務には必ず研修を行った上で業務に従事すると共に、社内各部署にて育成計画を立て、専門知識・技術向上に努めております。			
	施設設備の管理	保全担当者を配置し、機械のメンテナンス等を実施しております。機械メーカーのサポートも受けられる体制となっております。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	戸井・林	連絡先	088-669-3203
	記録	PL保険に加入			