

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	oishii circus ノンオイルドレッシング -徳島産ゆず-						
最もおいしい時期	春(通年)		賞味期限/消費期限	賞味期限	製造後9ヶ月	消費期限	製造後9ヶ月
主原料産地 (漁獲場所等)	ゆず・ゆこう果汁(徳島産)他		JANコード (13桁もしくは8桁)	4957904000048			
内容量	320ml		希望小売価格	税抜	800円	税込	864円
				税率	8%		
1ケースあたり入数	24本		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	2~4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	10ケース	最小	1ケース(混載可)	ケースサイズ(重量)	縦(センチ) × 横(センチ) × 高さ(センチ)	
					28.0	42.0	19.2
							重量(キロ)
							9.9
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 → 徳島県食品衛生優良企業表彰						

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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 雑貨店、喫茶店
	お客様 (性別・年齢層など)	20代~30代独身女性、20~30代主婦 雑貨や小物を見るのが好きなオシャレな女子
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	生野菜、しゃぶしゃぶのつけだれ、フライのソース、色々な料理のソースとして	
商品特徴	柚子汁をはじめとした柑橘果汁をふんだんに使い、カロリー摂取を気にされる方のために作った本醸造醤油ベースの香り豊かな和風ノンオイルドレッシングです。あとからほんのりゆず香る、後味さっぱり万能調味料です。 保存料・甘味料の添加物は使用していません。	

■ 商品写真



本醸造醤油ベースなので
 万能調味料としても
 お使いいただけます

さっぱり爽やかな
 柚の香り

oishi circus

名称 ドレッシングタイプ調味料
 /原料名 本醸造醤油(大豆・小麦を含む)、柑橘果汁(ゆず・レモン・ゆこう)、砂糖、調味料(アミノ酸等)、塩、発酵調味液、しいたけエキス、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料/内容量 320ml/保存方法 常温(直射日光を避け、冷暗所で保管)、開栓後要冷蔵/賞味期限 ラベル下部に記載/製造者 有限会社チップスフーズ 徳島県吉野川市山川町翁喜台124-3

お客様相談室 ☎0883-26-4333

●本製品は、卵、乳、牛肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごまを含む製品と同じ設備で製造しています。●果汁の成分が凝固・浮遊している場合がありますので、軽く振ってからお召し上がりください。●開栓後は冷蔵保管し、お早めにお召し上がり下さい。

賞味期限
(開栓前)

アレルギー表示(特定原材料)

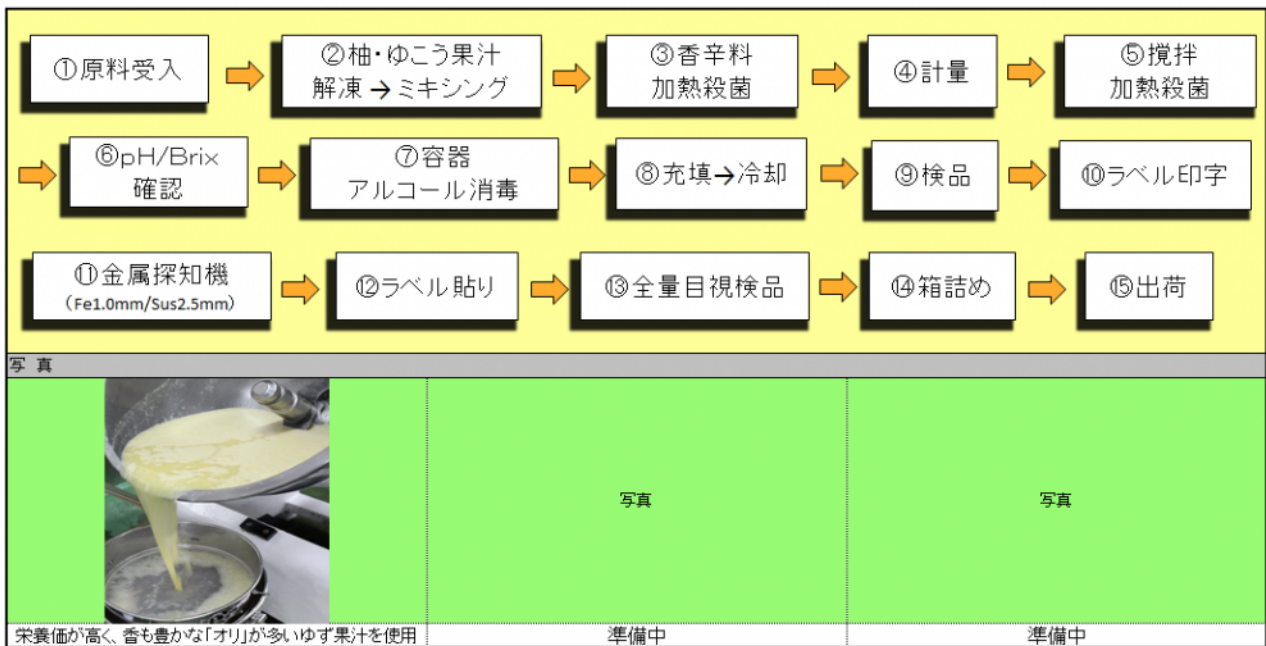
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに <input checked="" type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> 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 checked="" type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> くるみ <input checked="" type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> 大豆 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> りんご <input checked="" type="checkbox"/> ゼラチン

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社チップスフーズ		
年間売上高	平成25年度1億2千万円	従業員数	14名
代表者氏名	矢田 武史		
メッセージ	チップスフーズは創業52年。現在に至るまでさまざまな角度から色に関わって参りました。長年の自社レストランメニュー作りの経験を活かし、お客様に喜ばれるメニュー・商品を提案し、お客様ブランドによる製品の開発製造を行っております。また、長年培ってきたノウハウ・レシピを活かすべく2014年8月にご家庭やギフト用に、目にも楽しい商品ブランド「オアシスサーカス」を立ち上げました。コンセプトは「心はずむ食卓」。デザインにもこだわった食品ブランドとなっています。		
ホームページ	http://www.chipsfoods.jp/		
会社所在地	〒 779-3401	徳島県吉野川市山川町翁喜台124-3	
工場所在地	〒 779-3401	徳島県吉野川市山川町翁喜台124-3	
担当者	坂本真奈美	E-mail	sakamoto@chipsfoods.jp
TEL	0883-26-4333	FAX	0883-26-4334



■ 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	○無 ●有→具体的に	株式会社四国中検 一般生菌数 <10 c.f.u./ml (標準平板菌数測定法) 大腸菌群数 陰性(デソキシコレート培地法)		
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造工程にかかる記録、管理を行っている		
	従業員の管理	作業前に、各人の体調チェック・手指チェックを行い、エアシャワー通過後粘着シートで全身の埃を取り除く		
	施設設備の管理	毎月衛生業者の工場チェックを行い、設備等の劣化がないか第三社の目を通して		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	西條和仁	連絡先 0883-26-4333
	記録	全商品の情報は記帳しているため全てトレーサビリティ可能、PL保険加入		