

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 ガーリックオイル						
最もおいしい時期	冬(通年)		賞味期限/消費期限	賞味期限	製造後1年	消費期限	製造後1年
主原料産地 (漁獲場所等)	オリーブオイル(スペイン産) にんにく、赤唐辛子(徳島産)他		JANコード (13桁もしくは8桁)	4957904004008			
内容量	200ml		希望小売価格	税抜	1,000円	税込 税率 8%	1,080円
1ケースあたり入数	40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) 27.5 42.5 21.0 重量(キロ) 16.0	
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 → 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 type="checkbox"/> 小売 <input 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)	茹でたパスタに塩・コショウし、からめるだけでペペロンチーノの出来上がり。 トーストに塗ってトースターで焼くとガーリックトーストの出来上がり。	
商品特徴	エキストラバージンオリーブオイルに徳島産のにんにくでしっかり香付し、香ばしく仕上げました。 徳島産の赤唐辛子を漬け込み、ピリッとアクセントになっています。	

■ 商品写真

名称 香味食用油/原料名 エキストラバージンオリーブオイル、ガーリック、赤唐辛子/内容量 200ml/保存方法 常温(直射日光を避け、冷暗所で保管)/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、小麦、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。●本品はオリーブオイルのみ使用しておりますので、冷蔵庫で保管するとオイルが固まり、浮遊物が出る場合がありますが、温度が上がると元の状態に戻ります。

栄養成分
大さじ約1杯(13g)当り
エネルギー 118kcal/たんぱく質 0.05g/脂質 12.7g/炭水化物 1.9g/ナトリウム 0.05mg/食塩相当量 0.12mg

賞味期限 (開栓前)

アレルギー表示(特定原材料)
表示義務有 えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生
表示を奨励(任意表示) あわび いか いくら そば オレンジ カシューナッツ
キウイフルーツ 牛肉 くるみ ごま さけ
さば 大豆 鶏肉 バナナ 豚肉
まつたけ もも やまいも りんご 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	<p>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「オイスイサーカス」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。</p>		
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	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 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(デソキニコレート培地法)		
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		