

# 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	<b>本場鳴門系わかめ</b>						
最もおいしい時期	通年(6月頃新物)		賞味期限/消費期限	賞味期限	365日	消費期限	365日
主原料産地 (漁獲場所等)	徳島県鳴門市		JANコード (13桁もしくは8桁)	4903118010120			
内容量	11g		希望小売価格	税抜	276円	税込	298円
1ケースあたり入数	30×6		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	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	3ケース	最小	3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) 重量(キロ)	
					45.0	80.0	40.0 3.5
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 →						

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 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)	ご家庭で料理される方 産地等へのこだわりのある方 年配女性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	数分間水に浸した後、水洗い水切りし適当な大きさに切ってお使い下さい。 味噌汁やサラダ、酢の物等色々なお料理にお使いいただけます。	
商品特徴	鳴門市里浦町の漁師、福山徳様が生産される晩手わかめを使用した製品で、通常のわかめに比べゆっくりと育ちます。製品は一番刈りわかめのみ使用しております。 一番刈りの特徴としては香り・食感・色・水戻しが速いなどの評価を受けております。	

■ 商品写真



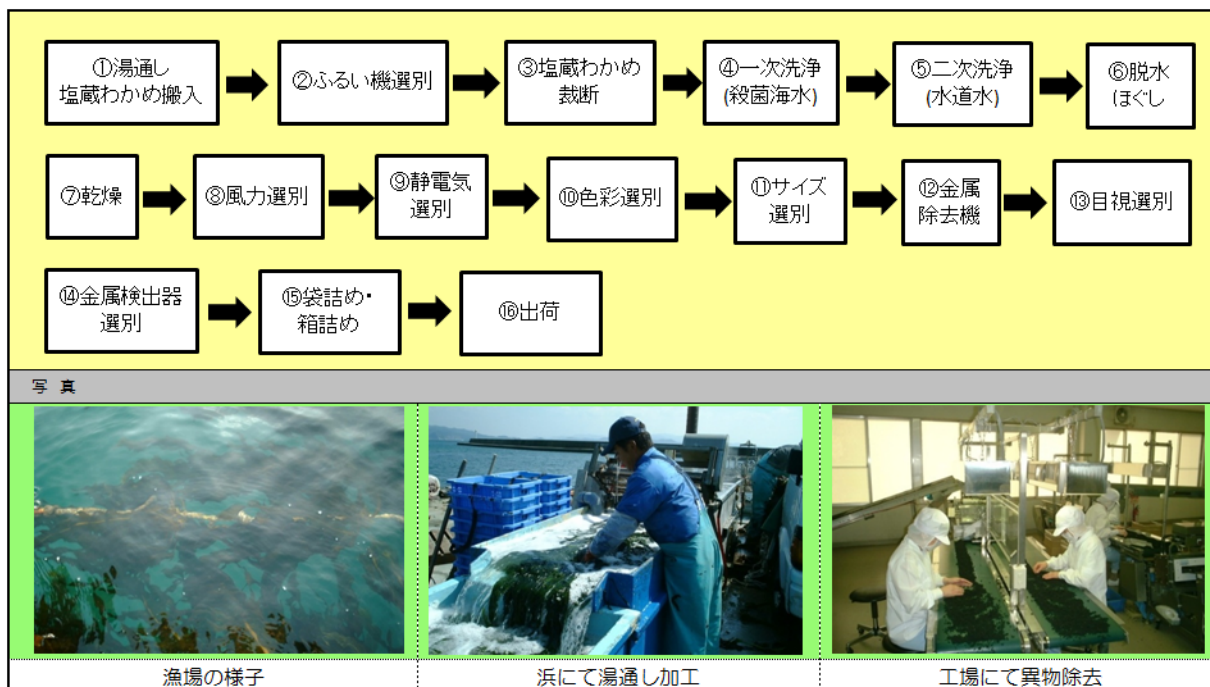
アレルギー表示(特定原材料)

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"/> 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	<b>株式会社八百秀</b>		
年間売上高	平成26年度 578百万円	従業員数	27名(平成27年3月時点)
代表者氏名	代表取締役社長 森竹 二郎		
メッセージ	明治40年の創業以来、今日まで地元徳島の食品、特に鳴門わかめの販売に力を注いでまいりました。徳島では数少ない明治生まれの企業として、また「ふるさとの香りがする企業」としてこれからも地域に貢献してまいります。		
ホームページ	なし		
会社所在地	〒 770-0871	徳島県徳島市金沢1丁目3番3号	
工場所在地	〒 772-0011	株式会社 マリンアルゴ 徳島県鳴門市撫養町大桑島字湊岩浜51番地12	
担当者	杉山 元延	E-mail	<a href="mailto:m-sugiyama@yaohide.jp">m-sugiyama@yaohide.jp</a> / <a href="mailto:info@yaohide.jp">info@yaohide.jp</a>
TEL	088-664-0260	FAX	088-664-0270

■ 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	検査項目: 目視検査(異物混入・商品品質・日付管理)
衛生管理への取組	製造工程の管理	原料の仕入れ・製品出荷に至るまでの記録を管理、また賞味期限・製造日・生産者番号を記載し品質等に問題が発生した場合の原因説明や生産者の品質向上に努めております。
	従業員の管理	ミーティングを定期的に行き、各作業者の衛生管理意識向上に努めております。
	施設設備の管理	機械や設備のメンテナンスを実施し、必要に応じて機械メーカーへ問い合わせ改善を行っております。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者 木村 文人 連絡先 088-664-0260
	記録	上記製品製造・出荷等の記録に基づき速やかな対応を心掛けております。PL保険加入済み。