

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	焼いものまんま						
最もおいしい時期	通年		賞味期限／消費期限	賞味期限	120日	消費期限	150日
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)	4573257200029			
内容量	150ml		希望小売価格	税抜	500円	税込	540円
				税率	8%		
1ケースあたり入数	20個		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	7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	5ケース/日	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(センチ) × 横(センチ) × 高さ(センチ)	
					16.0	24.0	19.0
							重量(キロ)
							3.9
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 →						

ターゲット	売り先	<input checked="" 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 type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	いつもの料理にアクセントを加えたい主婦、素材の風味・香りを楽しみたい方 価格よりも品質で商品を選ぶ方
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	目玉焼き、オムレツ等のたまごを使った料理によく合います。茹でたブロッコリーにぴったりです。魚介類のフライやサンドイッチの具にそのままお使いください。アレンジのしやすいドレッシングなので刻んだ玉ねぎやゆで卵を加えますとコクのあたるタルタルソースになります。	
商品特徴	鳴門金時のほっこりとした甘みを最大に引き出すよう焼き方を工夫しています。さつまいもを丸ごと使用しているので紅い皮が見た目に存在感を出し、皮の香ばしさも加わったマイルドな味に仕上がっています。	

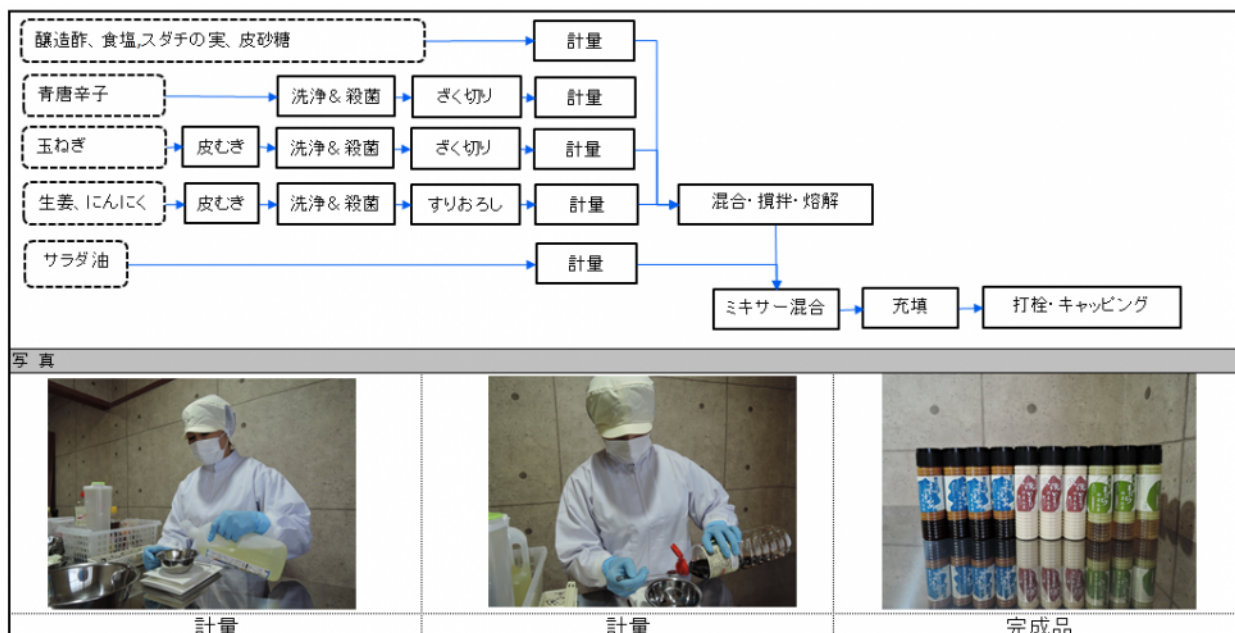
■ 商品写真

	<p>○名称 / 乳化液状ドレッシング ○原材料名 / なたね油、さつまいも(徳島県産)、りんご酢、豆乳(無調整)、砂糖、玉ねぎ、食塩(鳴門産)、卵黄、生姜、にんにく ※原材料の一部に大豆(遺伝子組み換えではない)を含む○内容量 / 150ml</p> <p>○賞味期限 /</p> <p>○保存方法 / 直射日光を避け、常温保存○販売者 / ロジックシステム(株)ふるさと食品事業部 徳島県鳴門市撫養町小桑島字前浜 261 TEL: 088-683-0177</p> <p style="text-align: center;">開栓後要冷蔵</p>
	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 checked="" 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 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 checked="" type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン

■ 出展企業紹介

出展企業名	ロジックシステム株式会社		
年間売上高	3200万円	従業員数	2015年11月現在 2名
代表者氏名	福池 信次		
メッセージ	四国の食材を使って調味料を作りたい！自分が美味しいと納得できる商品を多くの人にも味わってもらいたい！との思いから平成26年よりドレッシング事業を始めました。素材の味をいかし、一本一本手作りで安心して食べていただける商品づくりを心掛けています。		
ホームページ	http://www.sayo-kobo.com		
会社所在地	〒 772-0012	徳島県鳴門市撫養町小桑島前浜261	
工場所在地	〒 793-0030	愛媛県西条市大町778-9 メゾン・グラシア105	
担当者	福池 信次	E-mail	fukuike@logic-system.com
TEL	088-683-0177	FAX	088-685-9198

■ 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	一般生菌、大腸菌群、大腸菌、カビ、酵母			
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造工程上での注意項目を洗い出したものをチェック表にし常時チェックしている。			
	従業員の管理	製造チェック表で従業員の体温、出入、手洗い等のチェックも記録している。			
	施設設備の管理	清掃チェック表にて設備の清掃、破損の状態を管理し改善を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	福池・伊藤	連絡先	088-683-0177
	記録	表示について保健所に確認をとっている。商品に異常があった場合、原料または加工等、原因を追究できる。PL保険に加入済み			