FCP展示会・商談会シート

記入日 2018 年 8 月 14 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	繁正のにんにく味噌						
提供可能時期（最もおいしい時期を( )内に記載）	通年 （ 春季 ）	賞味期限／消費期限	賞味期限	6ヶ月	消費期限	1ヶ年	
主原料産地（漁獲場所等）	志摩市	JAN コード（13桁もしくは8桁）					
内容量	170g	希望小売価格	税抜	¥1,100	税込（切捨）税率 8%	¥1,188	
1ケースあたり入数	30本	保存温度帯	常温	冷蔵、冷凍不可			
発注リードタイム	10日～1か月間（季節により変動）	販売エリアの制限	○無 ◉有→	国内			
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箱 最小 ご相談	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	35.0 × 35.0 × 20.0	重量(㎏)	10.0	
認証等（商品・工場・農場等）	☐有機JAS ☐ISO ※ ☑HACCP ※ ☐農業生産工程管理（GAP）※ ☑その他（右に記入→） にんにく生産製法 ： 鉱石発酵有機農法 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売り先	☑外食 ☑中食 ☐商社・卸売 ☐メーカー ☑スーパーマーケット ☑百貨店 ☑その他小売 ☑ホテル・宴会・レジャー （ ☑業務用対応可能 ☑ギフト対応可能 ） ☐その他（右に記入→）
	お客様（性別・年齢層など）	20歳～60歳の中高齢だけでなく若年層にも利用しやすい
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	①ホカホカご飯に乗せてそのままが美味しい。 ②生野菜、サラダ類（海鮮、肉しゃぶ、鶏肉等）にドレッシングとして使用。 ③パスタソースの調味料として使用。また、パンに付けたり、豆腐の薬味として使用。	
商品特徴	「繁正のにんにく」は鉱石発酵有機農法により「辛くない」「臭みが少ない」「皮が薄い」「本体が硬くしっかり」等々が特徴です。 味噌は国産の「合わせ味噌」を使用しています。	

■ 商品写真

アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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 ☐オレンジ ☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐くるみ ☐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
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入）

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。（無記入の場合は紹介しません。） 承諾 ・ 拒否