

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年  
8 月 16 日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	とろろおかが汁4g10P					
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 (冬季)	賞味期限/消費期限	賞味期限	365日	消費期限	-
主原料産地 (漁獲場所等)	かつおのふし(国内製造) 昆布(北海道産)、醸造酢	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4974538902937			
内 容 量	40g(4g×10)	希望小売価格	税抜	¥580	税込(切捨) 税率 8%	¥626
1ケースあたり入数	24入	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 5ケース/日	最小 2ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
				48.0 × 31.0 × 30.0	2.5	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<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(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →					

ターゲット	売 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <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)	◎メインターゲットは30代以上の主婦であり、汁物としてのレパートリー、料理へのひと手間としてご提案します。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご家庭でもう一品汁物が欲しいときに簡単&便利に召し上がっていただけることを想定した商品です。お椀に一袋開けお湯とお醤油で最短15秒でできあがりです。	
商品特徴	和風のだし、素材そのまま召し上がっていただけます。とろろ昆布を手作業で丁寧に小分けし、削りたてのかつお節とつめ合わせました。お醤油だけでなくオリーブオイルやごま油など色々なアレンジができます。	

## 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。

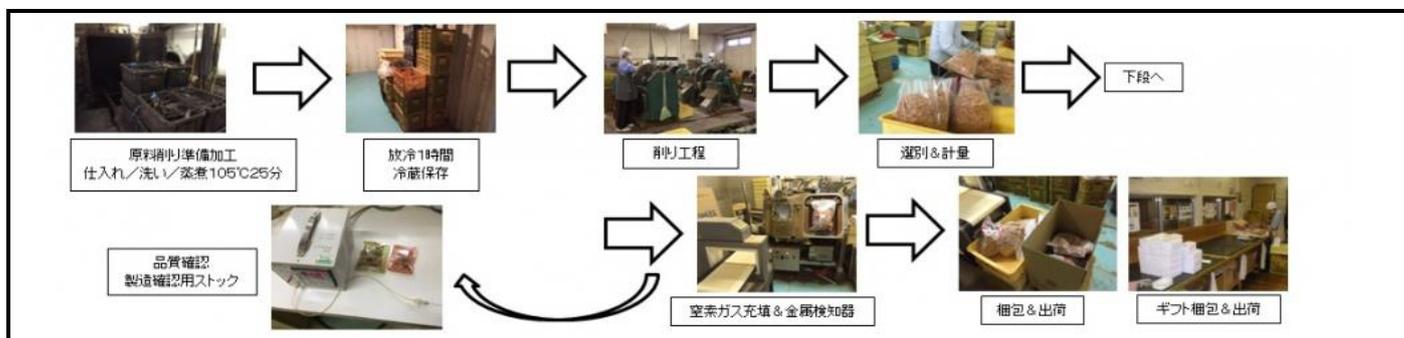
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> 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"/> パナナ、 <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
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入) 米(醸造酢に含まれる米酢に使用)

※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Oをして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) **承諾**・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	合資会社 高福		
年 間 売 上 高	400百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	17人
代 表 者 氏 名	代表 高柳 福良		
メ ッ セ ー ジ	「家族愛と笑顔が溢れる食卓の創造」 弊社は削り節を生業としております。しっかりと出汁を取った料理で家族やお客様を想った味付けこそが食卓に笑顔をもたらす家庭や地域を幸せにすることを信じ、削り節が持つ旨味を通じて幸せのお手伝いを信条とし取り組んでおります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="http://takafuku.ocnk.net/">http://takafuku.ocnk.net/</a>		
会 社 所 在 地	〒 421-3214	静岡県静岡市清水区蒲原堰沢389-1	
工 場 等 所 在 地	〒 421-3214	静岡県静岡市清水区蒲原堰沢389-1	
担 当 者	高柳 真太郎	E - m a i l	shintaro_takayanagi@takafuku.biz
T E L	054-385-4141	F A X	054-385-4124

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	目視検査/官能検査/外部菌数検査(1回/週)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造記録管理			
	従業員の管理	衛生帽子、マスク着用義務、アルコール消毒			
	施設設備の管理	ガス充填検査実施(1回/日)			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	高柳真太郎	連絡先	054-385-4141
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	製造記録、商品検査記録有り、PL保険加入有り			