

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2020年  
10月25日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	月色プリン 会津山塩							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 ( )	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	120日	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福島県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4571254580335					
内 容 量	80g	希 望 小 売 価 格	税抜		税込(切捨)			
1 ケースあたり入数	30個	保 存 温 度 帯	常温					
発 注 リードタイム	2日	販 売 エリアの制限	●無 ○有一					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	3ケース(応相談)	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(%)
					40.0	37.0	11.0	8.4
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"/> 会社・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 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)	・30代～男女の方 ・男性や、年配の方にも好まれる味です
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	常温流通で賞味期限が長いので、手土産やギフトに最適な商品です。冷やしてお召し上がりいただくとはんわりとした塩味がより美味しく引き立ちます。月色プリンにはプレーンタイプもあり、食べ比べも人気です。
商 品 特 徴	地元福島県産の酪王牛乳を使用した、人気の月色プリン(いわき市遠野町)に、会津山塩をあわせたはんわり塩味が絶妙な一品です。福島県内3地方のコラボによって誕生した、お土産に最適な塩スイーツです。

## 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。

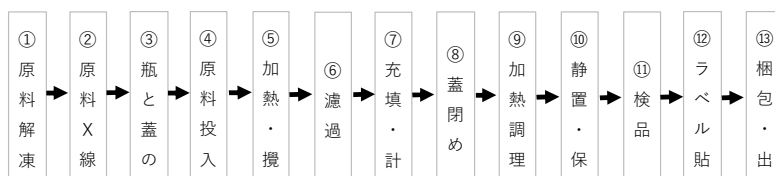
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> 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"/> くらみ、 <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、 <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)

※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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	いわきユナイト株式会社		
年 間 売 上 高	100百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	3名 (役員含む)
代 表 者 氏 名	田子 哲也、植松 謙		
メ ッ セ ー ジ	いわきユナイトは2017年7月より、福島県いわき市やその周辺地域の食を中心とした地域資源のプロデュース、ブランディング、販路開拓、流通を手掛ける「地域商社」として事業を開始いたしました。 「いわきのモノ創りを元気にする」ことを目指し、生産者や食品メーカーの皆様とともに商品をつくり、磨き上げ、多くの方に届けることに取り組んでおります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://iwaki-unite.jp/		
会 社 所 在 地	〒 971-8185	福島県いわき市泉町1丁目8番地14	
工 場 等 所 在 地	〒 972-0161	(株)いわき遠野らばん 福島県いわき市遠野町上遠野字若宮60-1	
担 当 者	田子 哲也	E - m a i l	tago@iwaki-unite.jp
T E L	0246-38-5255	F A X	0246-38-5256

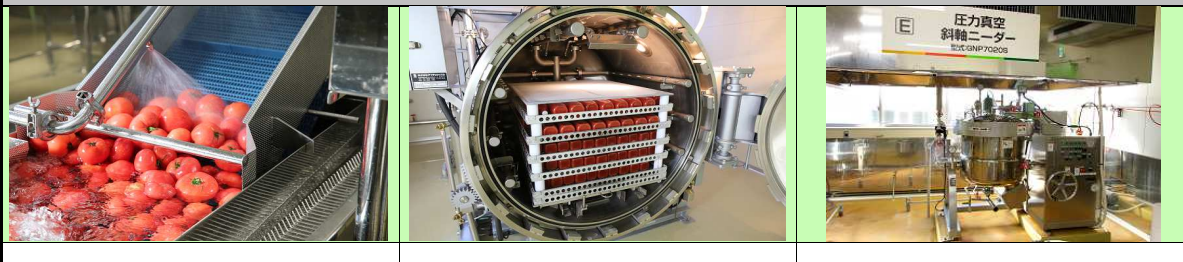
■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



②原料投入前にX線検査を実施

⑨レトルト殺菌装置は、パウチ、カップ容器、缶詰、瓶詰め等の容器入り食品を高温、高圧で殺菌する熱水噴流式調理殺菌装置。殺菌だけでなく、パウチに前処理した食材と調味液を入れ、殺菌と同時に調理ができる。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	各種菌検査実施、原料のX線検査、目視による検品		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	エアシャワー室の設置、各工程ごとの手洗所の設置		
	従業員の管理	作業着着用方法、手洗い洗浄方法の励行、掲示		
	施設設備の管理	使用前後の清掃の徹底、設備導入業者による定期メンテナンス		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	千代直人	連絡先 0246-89-3125
	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	P L 保険加入		

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.food-communication-project.jp/>をご覧ください。