

記入日 2023 年 1 月 25 日

■ 商品カルテ(商品特性と取引条件)

商品名		てんさい糖ラスク						
提供可能時期 (最もお早い時期を1)内に記載)	通年		賞味期限／消費期限		賞味期限	365日		
主原料産地 (選搬場所等)	レモン(広島県産)		JANコード (13桁もしくは8桁)		4571234151265			
内容量	40g		希望小売価格		税抜	¥400	税込(切捨) 税率	8% ¥432
1ケースあたり入数	100袋		保存温度帯		常温			
発注リードタイム	10日		販売エリアの制限		日本国内			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/1日 など単位も記載)	最大	5ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(Φ) × 横(Φ) × 高さ(Φ)	重量(kg)	
						33.0	58.0	39.0 約6kg
認証等 (商品・工場・農場等)								

ターゲット	売り先	百貨店、小売、卸売、商社
	お客様 (性別・年齢層など)	30～40代女性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	おみやげ、ギフト	
商品特徴	国産小麦をはじめ広島県の「安芸灘とびしま海道」でとれたレモンとみかんの天然酵母で焼き上げて作ったパンにバターと北海道のりん菓糖を合わせたペーストを塗ってサクサクに焼き上げた優しい甘さのベーシックなラスクです。	

商品写真

【商品名】 てんさい糖ラスク
 【名称】 注菓子 小麦ラスク 40g
 【原材料名】 小麦粉(国内製造)、塩、砂糖、卵、植物油、柑橘酸(カ)、酵母、豆、脱脂粉乳、イソ(広島県産)、塩、香料、酸化防止剤(V.E.)、着色料(137)。一部に小麦・乳成分を含む
 【保存方法】 常温・乾燥状態で密封して下さい
 【賞味期間】 2024年5月9日
 【製造者】 株式会社 川原産業 3-35
 広島県長門市川原産業3-35
 栄養成分表示(1袋40gあたり) 消費定価
 124円(税別) たんぱく質2.8g、脂質5.5g、炭水化物22.3g、食塩相当量0.6g
 4 571234151263

※今後当会事務局が販路拡大のためのカタログ製作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いたします。) 承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名		株式会社クレセント		
資本金		300万円	従業員数 (社員:名、パート:名など)	15名
代表者氏名		秦 利宏		
メッセージ		当店に、広島県呉市とびしま海道の農家さんが販売不可能の1カゴの柑橘を持ち込んだことがきっかけで、これを使って商品開発をという切実な要望受け、6次産業化を目指そうと組織化に向けて動き出し、農業従事者と地域活性化を目指す人々で「愛とレモンで島おこし」を合言葉に「とびしま柑橘倶楽部」が結成されました。「黄金の島再生プロジェクト」に関わる全員が共にメリットを享受できるビジネスモデルを目指し、農業と地域が抱える問題・課題を共有しアイデアを出し合い、商品開発、ブランド化、広報、販売を行っています。		
ホームページ		https://tobishima-lemon.jp/product/		
会社所在地	〒	737-2603	広島県呉市川尻町東3-8-35	
工場所在地	〒	737-2603	広島県呉市川尻町東3-8-35	
担当者	秦 利宏		E-mail	ougonnoshima@gmail.com
TEL	0823-87-0363		FAX	0823-87-0364

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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	有り	一般生菌群検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCAPの考えを取り入れた衛生管理、目視での温度管理を行なっております。			
	従業員の管理	始業時チェック、検便実施、衛生的に管理された作業着、マスク、手袋を着用し作業を行っています。			
	施設設備の管理	基準項目に沿った害虫駆除の実施、作業開始前に使用する器具の洗浄とアルコール殺菌をし、衛生管理を実施しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	山本光良	連絡先	0823-87-0363
	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	PL保険加入			