

FCP展示会・商談会シート

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	広島藻塩ガーリックラスク						
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	365日		
主原料産地 (漁獲場所等)	レモン(広島県産)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4571234151272			
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/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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	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	国産小麦をはじめ国産原材料と広島とびしま海道柑橘酵母でパン生地を作り、とびしま海道下蒲刈・蒲刈で手作りされた藻塩とニンニクを合わせたソースを塗ってサクサクに焼き上げたお酒にも合う甘くないラスクです。ラスクの上にトマトやチーズ生ハムサーモンなどをトッピングするとカナッペにアレンジできます。	

■ 商品写真

	【製品名】藻塩ガーリックラスク40 【名称】洋菓子 【内容量】40g 【原材料名】小麦粉(国内製造)、甜菜糖、バター、植物油、柑橘酵母(※)酵母、(注)、脱脂粉乳、藻塩、(注)(広島県産)、(注)香料、酸化防止剤(V.E)、着色料(※)、(一部に小麦・乳成分を含む)【賞味期限】 2024.5.9 【保存方法】常温・冷所で保管してください 【製造者】㈱クレセント TEL0823-87-0363 広島県呉市川尻町東3-8-35 栄養成分表示(袋40gあたり) エネルギー 234kcal、たんぱく質 1.9g、脂質 7.6g、炭水化物 18.8g、食塩相当量 0.7g	
	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	小麦、乳
	表示を奨励 (任意表示)	大豆
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)	
	(本品工場では小麦、卵、乳、大豆、アーモンド、カシューナッツ、くるみ、ゼラチンを含む製品を生産しています)	

※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、販売を行なっています。		
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	
工場等所在地	〒	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

原材料計量
ふるい(2度)

→

パン生地混合
(発酵 50 分)
分割・成形

→

焼成
(200 度 40 分)
冷却
(常温 120 分)

→

スライス
(9mm)
フレーパー
バター塗布

→

焼成
(200 度 60 分)
冷却
(常温 30 分)

→

個梱包
乾燥剤
重量確認

→

梱包
出荷

写真

■ 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			