

FCP展示会・商談会シート

記入日 2021年
9月10日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

商品特性と取引条件

| | | | | | | |
|----------------------------------|--|-----|-----------------------|---------------|------------|---|
| 商 品 名 | 刺身用ごま | | | | | |
| 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 | 6ヶ月 | 消費期限 |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | 中南米、アフリカ | | JANコード (13桁もしくは8桁) | 4571169290657 | | |
| 内 容 量 | 75g | | 希望小売価格 | 税抜 | ¥500 | 税込(切捨) 税率 8% ¥540 |
| 1ケースあたり入数 | 10本×2 | | 保存温度帯 | 常温 | | |
| 発注リードタイム | 3~4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 | 100 | 最小 | 1 | ケースサイズ(重量) | 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(%) 24.0 28.5 17.0 2.4 |
| 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ※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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 専売・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 checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) 釣具店 |
| | お 客 様 (性別・年齢層など) | 12歳以上 |
| 利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 小皿に本品を移し、新鮮な刺身に付けて食べていただきます。タイやヒラメ、ハマチ、タコ、イカなど白身魚は少量、マグロやカツオなど赤身魚を食べていただく場合は表裏多めに付けて食べていただくのがお勧めです。刺身という高級食材を一層おいしく食べていただくことができます。 | |
| 商 品 特 徴 | 刺身を別次元の旨さで食べることができます。刺身醤油で食べるよりも概ね10~30%減塩になります。こぼしても服が汚れません。残ってもご飯や他の料理にかけることができ、食品ロスの低減ができます。宇宙でも刺身を食べる第一歩です。JAXAに提案済みです。 | |

商品写真



【名称】ごま加工品 【原材料名】いりごま白(国内製造)、乳糖(乳成分を含む)、醤油(小麦・大豆を含む)、デキストリン、食塩、青のり粉末、わさび葉、グラニュー糖、調味料(アミノ酸等)、香料、着色料(カラメル色素)、甘味料(甘草、サッカリンNa)、酸味料(コハク酸) 【内容量】75g 【賞味期限】特外下部に記載 【保存方法】直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください【加工者】株式会社セサミライフ 岐阜県各務原市鷺沼大伊木町3-2

【お問い合わせ】TEL. 0120-79-6508
栄養成分表示 1本(75g)あたり(推定値)
エネルギー429kcal たんぱく質15.8g 脂質33.2g 炭水化物16.8g 食塩相当量3.4g
賞味期限 2021.12.21

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、 ごま、 さけ
 さば 大豆 鶏肉、 パナ 豚肉 まつたけ、 もも やまいも りんご ゼラチン、 アーモンド

(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)

備 考

※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 | 株式会社セサミライフ | | |
| 年 間 売 上 高 | 1億円 | 従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など) | 社員4名パート21名 |
| 代 表 者 氏 名 | 代表取締役 伊神 幸泰 | | |
| メ ッ セ ー ジ | 素材と味にこだわった胡麻加工品を製造販売しています。直営店舗「ごまの蔵」が3店舗あり、お客様の声を直接お聞きすることにより商品開発に役立てたり、商品の改善を重ねてきました。しかし、店舗は観光地であり、コロナで大打撃を受けました。新開発の「刺身用ごま」で巻き返しを図っています。 | |  高山祭にて |
| ホ ー ム ペ ー ジ | http://sesame-life.com 販売サイト https://gomanokura.com | | |
| 会 社 所 在 地 | 〒 509-0144 | 岐阜県各務原市鷺沼大伊木町3丁目2番地 | |
| 工 場 等 所 在 地 | 〒 509-0144 | 岐阜県各務原市鷺沼大伊木町3丁目2番地 他 直営店舗3店舗 | |
| 担 当 者 | 伊神幸泰 | E - m a i l | sesamelife@arion.ocn.ne.jp |
| T E L | 058-379-6508 | F A X | 058-370-3395 |

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

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行っています。原材料の入荷から発送までの各工程の記録を生産日報で管理しています。また、工場が自然環境豊かな場所にある為、特に防虫には心を砕いており、ネットや防虫カーテン、捕虫器の設置の他、休日における侵入口の封鎖などを行って異物混入対策をしています。弊社は常温での胡麻の微粉末加工や、胡麻ペースト加工(無添加による胡麻油長期安定ペースト製造)技術に定評があり、数々のOEM品を受注しています。味付け胡麻に関しては、6種類のバリエーションがあり、厳しい味の吟味を行い商品化し、お客様の定評をいただいております。

写真



品質管理情報

| | | | | |
|----------|---|---|-------|------------------|
| 商品検査の有無 | <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的) | 外部機関に委託 | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 原料受入・金属探知機・原料保管(計量・混合)・(充填、計量)・出荷を[入荷記録帳、配合管理表、殺菌温度管理表、各生産日報、出荷表] | | |
| | 従業員の管理 | 従事者の健康状態、衛生状態を入室管理点検項目にそってチェックします。 | | |
| | 施設設備の管理 | 原料保管庫(温度・湿度)の管理、防虫に力を入れています。 | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 | 第二製造部 | 連絡先 058-379-6508 |
| | 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保険加入済(1億円) | | |

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.htmlをご覧ください。