

FCP展示会・商談会シート

商品特性と取引条件

小売用

商品名	あさの家 おろし生しょうが3g		
キャッチフレーズ	生のしょうがをすりおろしたそのまま！		
最もおいしい時期	1月上旬 から 12月下旬	賞味期限・消費期限	賞味期限：製造日より3ヵ月
出荷時期	通年	JANコード	4982070120726
主原料産地 (漁獲場所等)	しょうが(高知県産)	主な添加物	ビタミンC クエン酸 キサンタン
希望小売価格(税込)	120円	アレルギー(表示義務)	なし
アレルギー(任意表示)			
1ケースあたり入数	10箱×10袋	保存温度帯	冷蔵
出荷リードタイム	オーダー確定後の発送日翌日	販売エリア	全国
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	2,900g
内容量(規格)	3g×5p×10袋×10箱入	ケースサイズ	縦190mm 横305mm 高さ240mm
認証等 (商品・工場・農場等)	ISO その他：9001		
工場(製造者)所在地	〒782-0033 高知県香美市土佐山田町旭町1丁目5-25		

ターゲット	売り先 (複数可)	スーパー, 生協, 食材宅配
	お客様(性別・年齢層など) 生姜を料理に使う主婦、自分ですりおろす品質そのままに手間を省きたい主婦	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	調理例 ・カツオのたたきの薬味に。 ・からあげの下味に。 ・豆腐サラダのドレッシングに。 ・根菜スープの香り付けに。 ・お湯に入れて好みて甘味をつけて、しょうが湯。 ・炭酸水に入れて、本格ジンジャーエール。	
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・断然おいしい！(チューブしょうがには戻れません。) ・皮をむいてすりおろす手間いらず！ ・使い切り個包装5パック入り！ ・高知県産しょうが100%使用！ <p>【お客様の想い】 使い切れずしょうがを捨ててしまっている。 自分ですりおろしたのと同様の品質をいつでも簡単に手に入れたい。 この想いを叶えたく誕生したのが、「あさの家おろし生しょうが」です。</p>	


商品写真



一括表示シール

名称	おろししょうが
原材料名	しょうが(高知県産)、 酸化防止剤(ビタミンC)、 pH調整剤、増粘剤(キサンタン)
内容量	15g(3g×5袋)
賞味期限	枠外下部記載
保存方法	要冷蔵(保存温度10℃以下)
製造者	株式会社あさの 高知県香美市土佐山田町 旭町1丁目5-25

出展社紹介

出展社名	株式会社あさの		
年間売上高	600000万円	従業員数	230名
代表者氏名	浅野 平二郎		
メッセージ	<p>国内トップの生姜取扱量を誇るあさのでは、県内屈指の生姜産地で地元契約農家のみなさんが、どこにも負けない最高品質の生姜を育てています。高知県産の生姜は、これまでそのほとんどが青果出荷または高知県外で加工するための原料として供給され、産地としてのブランド力を活かした消費者向けの最終加工品による付加価値獲得が十分ではありませんでした。㈱あさのもこれまでは生姜の一次加工を行い、高知県外の加工業者に原料として供給してきましたが、最終加工食品の開発・製造・販売に取り組むことによって事業の範囲を広げ、生産者など産地の活性化も促していきたいと思っております。</p> 		
ホームページ	http://www.shouga.jp		
会社所在地	〒782-0033 高知県香美市土佐山田町旭町1-5-25		
担当者	吉本 雄大	e-mail	t-yoshimoto@shouga.jp
TEL	0887-53-2504	FAX	0887-52-5454

製造工程（農林水産品の場合は、生産工程）等アピールポイント

--

品質管理方法

商品検査の有無	有 目視検査（異物混入、商品品質）、微生物検査、X線検出機、金属探知機
衛生管理への取組 ・製造工程の管理 ・従業員の管理 ・施設整備と管理	<p>製造工程の管理：品質管理責任者を置き、生産過程毎にチェック記録を作成・保管している。また、問題発生時も品質保証部へ速やかに連絡が入り、原因究明や適切な処置を行う体制がある。</p> <p>従業員の管理：粘着ローラー掛け（品質保証部巡回含む）、エアシャワー通過、入場前服装・手洗い等入場手順の責任者チェック体制。</p> <p>施設設備の管理：機械、設備の定期的な予防保全、メンテナンスを実施し、メーカーの専門的なアドバイスのもと管理を行っている。</p>
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	担当責任者：浅野平二郎、PL保険（最高補償額3億円）