

FCP展示会・商談会シート

2025年
9月22日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.2版

商品特性と取引条件

商品名	あだたら酵母和牛						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	周年	()	賞味期限／消費期限	賞味期限		消費期限	45日
主原料産地 (漁獲場所等)	福島県大玉村			JANコード (13桁もしくは8桁)			
内容量	1ブロック (10~20kg) 部位による				希望小売価格	税抜	別途見積
1ケースあたり入数	1ブロック			保存温度帯	冷蔵	税込(切捨) 税率	#VALUE!
発注リードタイム	7~14日			販売エリアの制限	○無	●有→	国内 (海外対応していない)
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	ケースサイズ	縦(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(%)	
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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input 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)	宿泊施設、飲食店、仲卸など
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	1ブロックで出荷になるので、飲食店での利用	
商品特徴	あだたら酵母和牛は、安達太良山の麓標高500mで日本酒由来の酵母発酵をした飼料を食べ育った黒毛和牛です。肉質はA5、A49割で香りが良く赤身がおいしく、さっぱりとした味わいとなっています。	

商品写真



調理例

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、 くるみ、 小麦、 そば、
 卵、 乳、 落花生

表示を奨励(任意表示) アーモンド、 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、 ごま、
 さけ、 さば、 大豆、 鶏肉、 バナナ、 豚肉、
 まつたけ、 もも、 やまいも、 りんご、 ゼラチン

(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)

備考