FOODFAIR 2022 in Tokyo

FCP展示会・商談会シート

記入日 2022 年 8 月 1 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	三養ラーメンLINEFRIENDSエディション　牛だしピリ辛醤油味						
提供可能時期（最もおいしい時期を（ ）内に記載）	22/7/1～23/3/31　キャラクターライセンスの関係で、期間限定販売		賞味期限／消費期限	賞味期限	365	消費期限	
主原料産地（漁獲場所等）	韓国		JANコード（13桁もしくは8桁）	8801073143685			
内容量	120.5g×5P		希望小売価格	税抜	¥840	税込（切捨）税率 8%	¥907
1ケースあたり入数	8		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	1～3日 ※地域ごとに異なります		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	最小 3	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	26.5 × 39.0 × 27.0	重量(㎏)	4.82
認証等（商品・工場・農場等）	☐有機JAS　☐ISO ※　☑HACCP ※　☐農業生産工程管理（GAP） ※ ☑その他（右に記入→）　greencertification,ハラル ※印のものは、具体的な取得内容を記載　→						

ターゲット	売り先	☑外食　☐中食　☑商社・卸売　☐メーカー　☑スーパーマーケット　☑百貨店　☑その他小売 ☐ホテル・宴会・レジャー　（☐業務用対応可能　☐ギフト対応可能） ☐その他（右に記入→）
	お客様（性別・年齢層など）	20～40代の女性
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		長ねぎ・卵等を加えて調理していただけますと、より美味しくお召し上がりいただけます。
商品特徴		1963年発売、日本にルーツを持つ韓国初の即席麺が大人気のLINE FRIENDSとスペシャルタイアップ！ 韓国ラーメンにしては辛すぎず、日本人にもなじみのある醤油ベースなので非常に食べやすいのが特徴的です。またLINE FRIENDSのブラウン柄のなるとが入っており、お子様など幅広い世代の方々にも楽しくおいしくお召し上がりいただけます。

■ 商品写真

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、☐バナナ、☐豚肉、☐まつたけ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン、☐アーモンド
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）

※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	株式会社三養ジャパン			
年間売上高	令和4年度 1628百万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	2022年7月時点 21名	
代表者氏名	取締役社長 洪範準			
メッセージ	三養食品グループは最高の味を通して顧客に対する感謝と愛を伝えていきます。			
ホームページ	http://samyangjapan.com/			
会社所在地	〒 160-0005	東京都新宿区愛住町23-1 Woody21 2F		
工場等所在地	〒 26335	177, Usan-ro, Wonju-si, Gangwon-do, Republic of Korea		
担当者	松元由佳	E-mail	sales@samyangfoods.co.jp	
TEL	03-5341-4403	FAX	03-5341-4405	

■ 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

三養ジャパンでは、お客様に安心・安全な製品をお届けするための国際基準であるFSSC22000及びHACCPの認証を取得し、今まで以上に品質管理体制の強化へ取り組んで参ります。
[FSSC22000は、GFSI（※1）によって承認された、国際的な食品安全スキームです。
※1：Global Food Safety Initiative の略。非営利団体で、消費者に安全な食品を届けるために活動している。]

写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有→具体的に	HACCP, FSSC22000取得			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	・自社検査室で微生物検査を実施(大腸菌群 1 回／月)・理化学検査は実施（Brix, ロットずつ実施）・拭取り検査、落下菌検査は実施（拭取り検査-生産されたら包装状態・印刷状態、重量検査,落下菌検査-3ヶ月1階実施）			
	従業員の管理	定期的に衛生管理教育実施・日報管理・年1回健康診断実施（大腸菌、O157 12回／年_検査有）作業着上下着用、外履き区分有、適切な作業着のクリーニング実施			
	施設設備の管理	異物除去のためのマグネット、フィルターなどを使用：（管理基準液状スープ濾過：5mmφ以下・粉末スープ鉄金属除去（磁石）：6,000G以上）金属探知機、X線探知機などの検査機器はあり（管理基準：規準： Fe 1.5 ， SUS 1.5（mmφ））			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	SCMチーム	連絡先	03-5341-4403
	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	問い合わせ先運営（0120-12-4403）・原材料情報・品質検査記録管理（提出可能体制完備）PL保険加入（LOTTE INSURANCE）			

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をご覧下さい。

FOODFAIR 2022 in Tokyo FCP展示会・商談会シート

記入日 2022 年 8 月 1 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	クリームカルボナーラ ブルダック炒め麺						
提供可能時期（最もおいしい時期を( )内に記載）	通年 （年中）	賞味期限／消費期限	賞味期限	365	消費期限		
主原料産地（漁獲場所等）	韓国	JAN コード（13桁もしくは8桁）	8801073143319				
内容量	140g×5P	希望小売価格	税抜	¥1,040	税込（切捨）	¥1,123	
					税率	8%	
1ケースあたり入数	8	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	1～3日 ※地域ごとに異なります	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	最小 3ケース	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(kg)	
				26.5	39.0	27.0	5.6
認証等（商品・工場・農場等）	☐有機JAS ☐ISO ※ ☑HACCP ※ ☐農業生産工程管理（GAP） ※ ☑その他（右に記入→） ハラル ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売り先	☐外食 ☐中食 ☑商社・卸売 ☐メーカー ☑スーパーマーケット ☑百貨店 ☑その他小売 ☐ホテル・宴会・レジャー （☐業務用対応可能 ☐ギフト対応可能） ☐その他（右に記入→）
	お客様（性別・年齢層など）	20～40歳代の女性
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		アレンジレシピとして、ロゼパスタ風に調理するのも人気です。
商品特徴		1番人気のカルボナーラ味を、より幅広い層が楽しみやすい辛さと濃厚なクリーム感に仕上げた日本人向けの商品です。一度味わえば、濃厚クリーミーソースともちもち麺のハーモニーの虜になること間違いなし！

■ 商品写真

（現物の で貼付）

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、☐バナナ、☐豚肉、☐まつたけ、 ☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン、☐アーモンド
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）

※今後FCP事務局がシー 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	株式会社三養ジャパン			
年間売上高	令和4年度 1628百万円	従業員数（社員〇名、パート〇名など）	2022年7月時点 21名	
代表者氏名	取締役社長 洪範準			
メッセージ	三養食品グループは最高の味を通して顧客に対する感謝と愛を伝えていきます。			
ホームページ	http://samyangjapan.com/			
会社所在地	〒 160-0005	東京都新宿区愛住町23-1 Woody21 2F		
工場等所在地	〒 26335	177, Usan-ro, Wonju-si, Gangwon-do, Republic of Korea		
担当者	松元由佳	E-mail	sales@samyangfoods.co.jp	
TEL	03-5341-4403	FAX	03-5341-4405	

■ 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

三養ジャパンでは、お客様に安心・安全な製品をお届けするための国際基準であるFSSC22000及びHACCPの認証を取得し、今まで以上に品質管理体制の強化へ取り組んで参ります。
[FSSC22000は、GFSI(※1)によって承認された、国際的な食品安全スキームです。
※1：Global Food Safety Initiative の略。非営利団体で、消費者に安全な食品を届けるために活動している。]

写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有→具体的に	HACCP，FSSC22000取得			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	・自社検査室で微生物検査を実施(大腸菌群 1 回／月)・理化学検査は実施（Brix, ロットずつ実施）・拭取り検査、落下菌検査は実施（拭取り検査-生産されたら包装状態・印刷状態、重量検査,落下菌検査-3ヶ月1階実施）			
	従業員の管理	定期的に衛生管理教育実施・日報管理・年1回健康診断実施（大腸菌、O157 12回／年_検査有）作業着上下着用、外履き区分有、適切な作業着のクリーニング実施			
	施設設備の管理	異物除去のためのマグネット、フィルターなどを使用：（管理基準液状スープ濾過：5mmφ以下・粉末スープ鉄金属除去（磁石）：6,000G以上）金属探知機、X線探知機などの検査機器はあり（管理基準：規準： Fe 1.5 ，SUS 1.5（mmφ））			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	SCMチーム	連絡先	03-5341-4403
	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	問い合わせ先運営（0120-12-4403）・原材料情報・品質検査記録管理（提出可能体制完備）PL保険加入（LOTTE INSURANCE）			

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をご覧下さい。

FOODFAIR 2022 in Tokyo

FCP展示会・商談会シート

記入日 2022 年 8 月 1 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	カムジャ麺						
提供可能時期（最もおいしい時期を( )内に記載）	通年 （ 年中 ）	賞味期限／消費期限	賞味期限	365	消費期限		
主原料産地（漁獲場所等）	韓国・アメリカ	JAN コード（13桁もしくは8桁）	8801073115156				
内容量	120g	希望小売価格	税抜	¥198	税込（切捨） 税率	8%	¥213
1ケースあたり入数	40	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	1～3日 ※地域ごとに異なります	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	最小 3	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)			重量(kg)
				31.0	38.5	26.5	4.8
認証等（商品・工場・農場等）	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☑ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理（GAP） ※ ☐ その他（右に記入→） greencertification ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売り先	☐ 外食 ☐ 中食 ☑ 商社・卸売 ☐ メーカー ☑ スーパーマーケット ☑ 百貨店 ☑ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー （ ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能） ☐ その他（右に記入→）
	お客様（性別・年齢層など）	20～40歳代の韓国ファンの女性
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		じゃがいもでん粉を麺に混ぜて作っているので、人参や葱、ひらたけをトッピングして野菜カムジャ麺として召し上がるのがお勧めです。
商品特徴		カムジャとは「じゃがいも」という意味の韓国語。じゃがいもでんぷんを52%配合した麺は、つるつる・もちもちの新食感！野菜の旨味が詰まったあっさりピリ辛のスープとつるもち食感の麺が相性抜群です。

■ 商品写真

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、☐ バナナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、 ☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン、☐ アーモンド
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）

※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	株式会社三養ジャパン			
年間売上高	令和3年度 1628百万円	従業員数（社員〇名、パート〇名など）	2022年7月時点 21名	
代表者氏名	取締役社長 洪範準			
メッセージ	三養食品グループは最高の味を通して顧客に対する感謝と愛を伝えていきます。			
ホームページ	http://samyangjapan.com/			
会社所在地	〒 160-0005	東京都新宿区愛住町23-1 Woody21 2F		
工場等所在地	〒 26335	177, Usan-ro, Wonju-si, Gangwon-do, Republic of Korea		
担当者	松元由佳	E-mail	sales@samyangfoods.co.jp	
TEL	03-5341-4403	FAX	03-5341-4405	

■ 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

三養ジャパンでは、お客様に安心・安全な製品をお届けするための国際基準であるFSSC22000及びHACCPの認証を取得し、今まで以上に品質管理体制の強化へ取り組んで参ります。
[FSSC22000は、GFSI(※1)によって承認された、国際的な食品安全スキームです。
※1：Global Food Safety Initiative の略。非営利団体で、消費者に安全な食品を届けるために活動している。]

写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	HACCP，FSSC22000取得			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	・自社検査室で微生物検査を実施(大腸菌群 1 回／月)・理化学検査は実施（Brix, ロットずつ実施）・拭取り検査、落下菌検査は実施（拭取り検査-生産されたら包装状態・印刷状態、重量検査,落下菌検査-3ヶ月1階実施）			
	従業員の管理	定期的に衛生管理教育実施・日報管理・年1回健康診断実施（大腸菌、O157 12回／年_検査有）作業着上下着用、外履き区分有、適切な作業着のクリーニング実施			
	施設設備の管理	異物除去のためのマグネット、フィルターなどを使用：（管理基準液状スープ濾過：5mmφ以下・粉末スープ鉄金属除去（磁石）：6,000G以上）金属探知機、X線探知機などの検査機器はあり（管理基準：規準： Fe 1.5 ，SUS 1.5（mmφ））			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	SCMチーム	連絡先	03-5341-4403
	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	問い合わせ先運営（0120-12-4403）・原材料情報・品質検査記録管理（提出可能体制完備）PL保険加入（LOTTE INSURANCE）			

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をご覧下さい。

FOODFAIR 2022 in Tokyo

FCP展示会・商談会シート

記入日 2022 年 8 月 1 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	三養ラーメン LINE FRIENDSエディション　牛だし辛口醤油味						
提供可能時期（最もおいしい時期を（ ）内に記載）	2022/7/1～2023/3/31（キャラクターライセンスの関係により期間限販売 ）	賞味期限／消費期限	賞味期限	365	消費期限		
主原料産地（漁獲場所等）	韓国	JAN コード（13桁もしくは8桁）	8801073143692				
内容量	120.5g×5P	希望小売価格	税抜	¥840	税込（切捨）	¥907	
					税率	8%	
1ケースあたり入数	8	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	1～3日 ※地域ごとに異なります	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	最小 3	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(kg)	
				26.5	39.0	27.0	4.82
認証等（商品・工場・農場等）	☐有機JAS　☐ISO ※　☑HACCP ※　☐農業生産工程管理（GAP） ※ ☑その他（右に記入→）　greencertification,ハラル ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売り先	☑外食　☐中食　☑商社・卸売　☐メーカー　☑スーパーマーケット　☑百貨店　☑その他小売 ☐ホテル・宴会・レジャー　（☐業務用対応可能　☐ギフト対応可能 ） ☐その他（右に記入→）
	お客様（性別・年齢層など）	20～40代の女性
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		長ねぎ・卵等を加えて調理していただけますと、より美味しくお召し上がりいただけます。
商品特徴		1963年発売、日本にルーツを持つ韓国初の即席麺が大人気のLINE FRIENDSとスペシャルタイアップ！ 韓国ラーメンにしては辛すぎず、日本人にもなじみのある醤油ベースなので非常に食べやすいのが特徴的です。 またLINE FRIENDSのブラウン柄のなるとが入っており、お子様など幅広い世代の方々にも楽しくおいしくお召し上がりいただけけます。

■ 商品写真

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 、☐バナナ 、☐豚肉 、☐まつたけ 、 ☐もも 、☐やまいも 、☐りんご 、☐ゼラチン 、☐アーモンド
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）

※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	株式会社三養ジャパン			
年間売上高	令和4年度 1628百万円	従業員数（社員〇名、パート〇名など）	2022年7月時点 21名	
代表者氏名	取締役社長 洪範準			
メッセージ	三養食品グループは最高の味を通して顧客に対する感謝と愛を伝えていきます。			
ホームページ	http://samyangjapan.com/			
会社所在地	〒 160-0005	東京都新宿区愛住町23-1 Woody21 2F		
工場等所在地	〒 26335	177, Usan-ro, Wonju-si, Gangwon-do, Republic of Korea		
担当者	松元由佳	E-mail	sales@samyangfoods.co.jp	
TEL	03-5341-4403	FAX	03-5341-4405	

■ 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

三養ジャパンでは、お客様に安心・安全な製品をお届けするための国際基準であるFSSC22000及びHACCPの認証を取得し、今まで以上に品質管理体制の強化へ取り組んで参ります。
[FSSC22000は、GFSI(※1)によって承認された、国際的な食品安全スキームです。
※1：Global Food Safety Initiative の略。非営利団体で、消費者に安全な食品を届けるために活動している。]

写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有→具体的に	HACCP，FSSC22000取得			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	・自社検査室で微生物検査を実施(大腸菌群 1 回／月)・理化学検査は実施（Brix, ロットずつ実施）・拭取り検査、落下菌検査は実施（拭取り検査-生産されたら包装状態・印刷状態、重量検査,落下菌検査-3ヶ月1階実施）			
	従業員の管理	定期的に衛生管理教育実施・日報管理・年1回健康診断実施（大腸菌、O157 12回／年_検査有）作業着上下着用、外履き区分有、適切な作業着のクリーニング実施			
	施設設備の管理	異物除去のためのマグネット、フィルターなどを使用：（管理基準液状スープ濾過：5mmφ以下・粉末スープ鉄金属除去（磁石）：6,000G以上）金属探知機、X線探知機などの検査機器はあり（管理基準：規準： Fe 1.5 ，SUS 1.5（mmφ））			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	SCMチーム	連絡先	03-5341-4403
	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	問い合わせ先運営（0120-12-4403）・原材料情報・品質検査記録管理（提出可能体制完備）PL保険加入（LOTTE INSURANCE）			

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をご覧下さい。