

FCP展示会・商談会シート

記入日

令和3 年
8 月 30 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	備長炭で串焼にした 子持鮎の姿煮						
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	3か月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	自社生産(大分県)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	1尾 40g~120g		希 望 小 売 価 格	税 抜	100円~1500円	税 込 (切捨)	
1 ケースあたり入数	100尾		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	5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	10ケース/日	最小	50尾	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)
					46.0	31.0	22.0 15.0
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→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ャ 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)	中高齢者
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	袋から取り出しそのままお召し上がりください。熱湯に袋のまま5分程温めると、一層おいしく召し上がれます。食卓を彩る一品料理として、居酒屋、料亭などで和食のひとつとして。	
商 品 特 徴	卵を持った子持鮎を備長炭の炭火で串焼きにした後、緑茶を入れてじっくりと水炊きしその後秘伝のタレで味付けしています。このタレは40数年前からつぎたし使っています。炭火で焼くことにより、川魚特有の臭みを取り除き強火の遠火で焼いていますので、焦げ目はつかず黄金色に焼きあがります。芯まで火が通っていますので骨も柔らかく頭から全ておいしい食べれます。	

商品写真

※写真はギフトケース入の一例です。

品 名		炭 火 鮎	
名 称	子 持 鮎 の 姿 煮		
原材料名	鮎、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、酒、ミリン/調味料(アミノ酸)		
原料原産地	大分県産		
内容量	90g(1尾)	SSL-1	
賞味期限	2021.125	3 袋 紙 包装	
保存方法	(常温)		
製造者 鮎匠・株式会社錦幸園 大分県佐伯市本匠大字宇津々785番地 TEL 0972-22-7355 FAX 23-5551			
栄養成分表示(100g当り)			
熱 量	255 Kcal		
たんぱく質	19.5g		
脂 質	13.5g		
炭水化物	13.9g		
食塩相当量	1.5g		

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、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励(任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン
備 考	(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)

※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 錦幸園		
年 間 売 上 高		平成30年度 9800万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和3年8月末時点 社員7名
代 表 者 氏 名		矢野精幸		
メ ッ セ ー ジ		鮎一筋40年。生産から加工まで一貫してやっています。日本一のホタルの里と言われている番匠川源流のきれいな谷川水で育てています。 姿・体色とも天然物にひけを取らず、川漁師が見ても天然物と見分けがつかないきれいな鮎が育ちます。 子持ちの鮎は一尾一尾卵の入具合を見分ける選別を3日毎に繰り返します。 この子持ち鮎を備長炭の炭火の炉で串焼きにし、十数時間かけてじっくりと秘伝のタレで煮込みます。遠火の炭火で焼くため、骨の芯まで火が通り、頭から全ておいしくいただけます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.avushou-kinkouen.com/		
会 社 所 在 地	〒	876-0832	大分県佐伯市船頭町2-21	
工 場 等 所 在 地	〒	876-0204	大分県佐伯市本匠大字宇津々785番地	
担 当 者		矢野精幸	E - m a i l	kinkouen@waltz.ocn.ne.jp
T E L		0972-22-7355	F A X	0972-23-5551



■ 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

【おおまかな工程】	
① 卵を持ったメスの鮎を水洗いし串に刺す ② 備長炭の炭火の炉で串焼きにする	
③ 串を抜き金網の上に並べ、炉の上で20分～30分乾燥 ④ 一つの鍋に1200尾程入れて緑茶で水炊き	
⑤ 秘伝のタレで十数時間煮込む ⑥ 真空パック ⑦ 80℃の熱湯で30分殺菌消毒 ⑧ 冷水で約10分冷却	
⑨ 乾湿機で外装を除湿 ⑩ 箱詰め	

写 真		
		
大小の選別	備長炭の炉で串焼き	盛り付け

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	品質保持期間の細菌検査、検査結果証明保持			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	調理後の袋入れは常に手袋を使用し、素手で鮎を触らないようにしています。また異物混入には特に気をつけています。			
	従 業 員 の 管 理	常に清潔第一、手洗い重視、衛生管理の徹底、健康状態の管理			
	施 設 設 備 の 管 理	鮎の姿煮・昆布巻については、真空包装後80℃にて30分間熱湯殺菌する。その温度と時間の確認を徹底している。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	瀧・廣田	連 絡 先	0972-22-7355
	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	公益社団法人日本食品衛生管理協会(あんしんフード君)加入			

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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。