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	塩焼ん鮎　焼くだけよ（商標登録第6304706号）					
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	4ヶ月	消費期限	
主原料産地（漁獲場所等）	自社生産他	JAN コード（13桁もしくは8桁）				
内容量	1尾　20g～120g	希望小売価格	税抜	100円～500円	税込（切捨）税率	
1ケースあたり入数	100尾	保存温度帯	冷凍			
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（送料別）	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)			重量(㎏)
			46cm	31cm	22cm	10kg
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 → 昭和47年2月12日宮内庁に於いて、焼き鮎・姿煮・昆布巻の三品が天皇陛下献上を賜りました。					

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→）　**居酒屋・料亭・旅館・デパート（産直）**
	お客様（性別・年齢層など）	中高齢者・主婦層
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	品名の通り焼くだけで出来上がる本品は、秘伝の製法により塩味がついています。各ヒレにさらに塩をふることで、丸みを帯びた塩味に、新たに加えた塩味が調和し、より美味しくいただけます。また水分を拭き取り、から揚げにすると塩焼きとは一味違う食感と風味をお楽しみいただけます。忙しい主婦の食卓に、また居酒屋や旅館などの和食を彩る一品として重宝されています。	
商品特徴	通常の鮎の塩焼きは、焼いている間に水分と「うま味」が抜けてしまいます。当商品は秘伝の製法にて、川魚特有の臭みと水分を適度に除き、別名香魚といわれる鮎の香りと旨味をとじ込め、天然塩にて程よい味付けをしています。焼くだけで簡単に鮎の塩焼きを召し上がれます。	

■ 商品写真

品名	塩焼ん鮎　焼くだけよ
名称	塩焼き用鮎
原材料名	鮎、塩
原料原産地	大分県（鮎）
内容量	525g（7尾）　SY-7
消費期限	2021.1.14　内箱 紙 外装
保存方法	要冷蔵　5℃以下
製造者	鮎匠・株式会社錦幸園　43 大分県佐伯市本匠大字宇津々785番地 TEL0972-22-7355FAX0972-23-5551

栄養成分表示（100g当り）

熱量	211kcal
たんぱく質	16.2g
脂質	16.2g
炭水化物	0.0g
食塩相当量	1.6g

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
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　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。日本一のホタルの里、番匠川源流のきれいな谷川水で育てられた鮎は、天然物にひけをとらない逸品です。 鮎は塩焼きがポピュラーな召し上がり方ですが、特に天然物では川魚特有の臭みが気になります。長年培われたノウハウの元で品質をコントロールされた弊社の鮎は、さらに秘伝の製法により臭みと水分を適度に除去し、旨味や香りをそのまま閉じ込めることに成功しました。召し上がった方からは、こんなに美味しい鮎の塩焼きは初めて食べたというお声をいただき、通の方からも大好評を頂いております。			
ホームページ	http://www.ayushou-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-mail	kinkouen@waltz.ocn.ne.jp	
TEL	0972-22-7355	FAX	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

「日本一の蛍の里」と言われる、番匠川源流の谷川水で飼育した美しい鮎を、サイズ毎に細かく選別して製造しています。

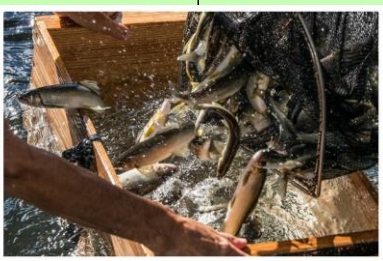
【おおまかな製造工程】

① 新鮮な内に急速冷凍　② 天日塩にて味付　③ 秘伝の製法で川魚特有の臭みと適度な水分を除去

④ 真空圧縮　⑤ 冷凍保存

※ 解凍してにフライパン等で焼けば簡単においしい鮎の塩焼きが食べれます。

実質可能な生産量　3.000尾　／　1日　（通年）



■ 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	一晩の漬け込み作業のため、冷蔵・冷凍施設の温度管理などを徹底しております。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	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/をご覧下さい。