

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	子うるか						
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	6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)	4571134160039			
内 容 量	80g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,700	税込(切捨) 税率 8%	¥1,836
1 ケースあたり入数	30本		保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼			
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	/日	最小	ケースサイズ(重量)		縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)
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 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→) デパ地下・高級スーパー・こだわりの店・土産物店・居酒屋
	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)	酒の肴に、温かいご飯のおともに。 居酒屋での一品料理、和食の彩りに。	
商 品 特 徴	落ち鮎の真子、白子で作り、淡く上品な味わいはどなたにも好まれます。 ご飯とお酒がすすむ逸品です。	



品 名	子 う る か
名 称	鮎 塩
原材料名	
原料産地	大分県産
内 容 量	80g U-17
賞味期限	2021.12.12 3年保証
保存方法	要冷蔵
製造者	鮎匠・株式会社錦幸園
大分県佐伯市本匠大字津々785番地	
TEL 0972-22-7355 FAX 23-5551	
栄養成分表示(100g 当り)	
熱 量	124 Kcal
たんぱく質	17.2g
脂 質	5.1g
炭水化物	2.3g
食塩相当量	9.4g

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)

■ 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

日本一の蛍の里と言われている源流番匠川の清水で飼育したきれいな鮎で造っています。

【子うるか】

- ① 生きている鮎を氷〆にする ② 内蔵を取り出し、真子・白子・内臓に分ける
③ 真子・白子を天日塩で味付け ④ 6ヶ月間熟成させる ⑤ 瓶詰め



■ 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	終業時点検・整備			
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。