

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	にがうるか							
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)	4571134160022			
内容量	80g			希望小売価格	税抜	¥1,500	税込(切捨) 税率8%	¥1,620
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(+) × 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 checked="" 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 → 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	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 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)	そのまま、酒の肴に。白ご飯と一緒に。湯豆腐などへのトッピングやお味噌汁に入れても美味しいだけです。				
商品特徴	鮎の内臓だけで作りました。にが味と渋味が残り、通の人には特に喜ばれます。				

■商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>品名</td> <td>にがうるか</td> </tr> <tr> <td>名称</td> <td>鮎、食塩</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td></td> </tr> <tr> <td>原産地</td> <td>大分県産</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>80g U-15</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>2021.12.12 <input checked="" type="checkbox"/> 破損 <input type="checkbox"/> 外袋</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷蔵</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>鮎匠・株式会社錦幸園 大分県佐伯市本町大字宇津々785番地 TEL 0972-22-7355 FAX 0972-22-5551</td> </tr> <tr> <td colspan="2">栄養成分表示(100g当り)</td> </tr> <tr> <td>熱量</td> <td>164Kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>16.9g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>9.3g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>3.2g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>10.6g</td> </tr> </table>		品名	にがうるか	名称	鮎、食塩	原材料名		原産地	大分県産	内容量	80g U-15	賞味期限	2021.12.12 <input checked="" type="checkbox"/> 破損 <input type="checkbox"/> 外袋	保存方法	要冷蔵	製造者	鮎匠・株式会社錦幸園 大分県佐伯市本町大字宇津々785番地 TEL 0972-22-7355 FAX 0972-22-5551	栄養成分表示(100g当り)		熱量	164Kcal	たんぱく質	16.9g	脂質	9.3g	炭水化物	3.2g	食塩相当量	10.6g
	品名	にがうるか																												
名称	鮎、食塩																													
原材料名																														
原産地	大分県産																													
内容量	80g U-15																													
賞味期限	2021.12.12 <input checked="" type="checkbox"/> 破損 <input type="checkbox"/> 外袋																													
保存方法	要冷蔵																													
製造者	鮎匠・株式会社錦幸園 大分県佐伯市本町大字宇津々785番地 TEL 0972-22-7355 FAX 0972-22-5551																													
栄養成分表示(100g当り)																														
熱量	164Kcal																													
たんぱく質	16.9g																													
脂質	9.3g																													
炭水化物	3.2g																													
食塩相当量	10.6g																													
	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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生																													
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューなツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> 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。)

承認・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くらい美しい鮎が育ちます。 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.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
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

日本一の蛻の里と言われる源流番匠川の谷川水で飼育した、美しい鮎で造っています。

【にがうるか】

- ① 生きている鮎を氷〆にし、内蔵を取り出す ② 内蔵を水切りする ③ 天日塩で味付け
- ④ 半年間熟成させる ⑤ 瓶詰め



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有り具体的に	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		