

FCP展示会・商談会シート

記入日

2021 年
11 月 6 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	備長炭 炭火焼 鮎ごまだし							
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	6ヶ月	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大分県佐伯市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4571134160787				
内 容 量	120g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥908	税込(切捨) 税率 8%	¥980	
1ケースあたり入数	40本		保 存 温 度 帯	その他(詳細記載) ▼ 常温:開封後は冷蔵				
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	5ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)			縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
					27.5	34.0	12.5 9.0	
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 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)	主婦・中高年層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・茹でうどんにかけるだけ。簡単ごまだしうどん ・茹でたパスタで和えるだけ。簡単ごまだしパスタ ・ご飯にのせてお湯をかけるだけ。簡単ごまだし茶漬け ・モヤシ、キャベツと豚肉を炒めごまだしであえるだけ。簡単ごまだし野菜炒め。 ・湯豆腐に醤油のかわりにかけるだけ。その他、万能調味料として幅広くご利用いただけます。	
商 品 特 徴	近年メディアでも取り上げられる、大分県佐伯市の郷土料理「ごまだし」は、通常エソや鯛等の海水魚で作られます。弊社では佐伯市初となる、鮎を用いたごまだしを開発致しました。使用する鮎は、ホタルの里と呼ばれる、番匠川上流の美しい谷川水で育まれ、一尾一尾串刺しにし炭火の炉で焼き上げます。遠火でじっくり焼き上げるため、芯まで火が通り、美しい黄金色に焼き上がります。魚独特の生草さもなく、香魚と呼ばれる鮎の旨味をしっかりと閉じ込め、後味の良さと上品で高尚な味わいは鮎ならではの、様々な食材と相性が良いのも当商品の特徴です。	

商品写真



名 称	魚 介 加 工 品 G-12
原材料名	鮎(自社産)、醤油(大豆・小麦含む)、ごま、砂糖、みりん、みそ、 鮎魚醬 食品添加物不使用
原料原産地	大分県(鮎) 保存方法 常温(開封後要冷蔵)
内 容 量	120 g
賞味期限	2022. 5. 2
製造者	鮎匠・鯛錦幸園
大分県佐伯市本匠大字宇津々	785番地
TEL 0972-22-7355	1001

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、 ☐ アーモンド
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。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るため、天然物と遜色ない鮎が育ちます。大分県佐伯市のソールフードにして万能調味料と呼ばれる「ごまだし」は通常、エソやタイ等の海の魚でつくられますが、弊社は初めて鮎を用いたごまだしを開発致しました。弊社のごまだしは、備長炭の炭火で焼いた鮎をふんだんに使用しております。魚の臭みがなく、後味の良い上品で高尚な味わいは、鮎ならではの味です。			
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 - 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

日本一のホタル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で造っています。

【 備長炭 炭火焼 鮎ごまだし 】 製造工程

- ① 番匠川源流の谷川水で育てた鮎を、備長炭の炭火の炉で串焼きにする(遠火で火を芯まで通し、黄金色に焼き上げる)
- ② 鮎の頭・骨とヒレをはずし、身と皮に分別する。(身と皮のみを使用)
- ③ 身と皮にごまを加え、細かくすりつぶす。
- ④ 食品添加物の入っていない醤油や調味料で味付けをする。
- ⑤ 瓶詰
- ⑥ 殺菌
- ⑦ 検査

写 真

			
大小の選別	飼育池	簡単ごまだしうどん	簡単ごまだし茶漬け

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ○ 有一具体的に	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	調理時は常に手袋を使用し、素手で鮎や素材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付けています。			
	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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。