

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022年
6月3日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

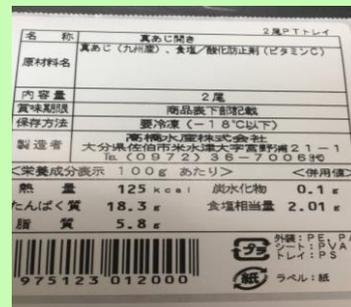
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	真あじ開き2尾ピチットレイ							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (6月)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	120日	消費期限	5	
主原料産地 (漁獲場所等)	九州産		JANコード (13桁もしくは8桁)	4975123012000				
内 容 量	2尾		希望小売価格	税抜	¥400	税込(切捨) 税率 8%	¥432	
1ケースあたり入数	9×4		保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	10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	9×4×50	最小	9×4×1	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)	
					54.0	32.0	48.0	9.0
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 checked="" 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 → HACCPに準ずる工場管理							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input 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 checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	魚食を主としていない若年層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	鮮度の良い魚とこだわりの塩と製法で丁寧に干物に仕上げました。	
商 品 特 徴	水産会社ならではの国内産で鮮度の良い魚を使用しています。	

商品写真



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"/> かき、 <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"/> カシューナッツ <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"/> パナナ、 <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、 <input type="checkbox"/> アーモンド
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	高橋水産株式会社		
年間売上高	令和2年度 2億8000万	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	40名
代表者氏名	代表取締役 高橋 治人		
メッセージ	<p>私達の住んでいる大分県佐伯市の海岸は入り江が多く、おいしい魚の宝庫です。「干物が刺身を越えた」そんなひもの屋になる夢を抱きながら、創業以来百余年を迎えました。おいしい干物作りに欠かせないもの、それは「魚の目利き」です。どんな魚でも干物にできますが、必ず「おいしい時期」があります。その旬(とき)を見極める匠の技と近代的加工技術が、「刺身を越える干物」づくりに欠かせないのです。ただひたすらに干物づくりに上げむ社員全員の熱い思いを全国のお客様にお届けできる幸せに感謝申し上げます。</p> <p style="text-align: center;">魚の旬匠の技 高橋水産株式会社 三代目 社長 高橋治人</p>		
ホームページ	http://www.bungonohimono.co.jp		
会社所在地	〒 876-1403	大分県佐伯市米水津大字宮野浦21-1	
工場等所在地	〒 876-1403	大分県佐伯市米水津大字宮野浦21-1	
担当者	営業部 曾宮 一人	E-mail	marucho3@bungonohimono.co.jp
TEL	0972-36-7006	FAX	0972-36-7007

■ 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

原料搬入-割作業-内臓、鱗除去-洗浄-塩水漬込-洗浄-整列棚積-低温熟成-急速冷凍-急速冷凍-包装-金属探知-ウェイトチェック-梱包-保管-出荷

原料搬入時の温度管理を実施、生処理作業には殺菌海水及び殺菌地下水を使用。工場内での各種洗浄にはセリウス水溶液(弱酸性除菌水)を使用。温度管理と衛生管理には十分な配慮をしている。特に鮮度を優先する製品には超急速冷凍機(プロトン冷凍機)を使用し、解凍後のドリップ防止にも役立っている。生処理工程(仕掛品処理)と製品加工工程(製品処理)には鮮度維持の為、様々な機械化を進めており、短時間処理(鮮度維持)をモットーに品質管理、衛生管理を徹底している。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有→具体的に	定期的に商品の菌検査を実施。外部検査機関(大分県薬剤師協会、東洋環境分析センター)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	全農食材提案に基づく三菱化学メディエンスの指導のもと工程管理の徹底を実施 HACCPに準ずる工場管理を実施(加工管理部による記録)			
	従業員の管理	全農食材提案に基づく三菱化学メディエンスの指導のもと衛生管理の徹底を実施 ライオンハイジーンの指導による衛生管理教育			
	施設設備の管理	全農食材提案に基づく三菱化学メディエンスの指導のもと管理の徹底を実施 毎月1回、工場内衛生管理を実施(イカリ消毒株式会社)			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	営業部 曾宮	連絡先	090-7441-5807
	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	PL保険			