

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	かます開きフライ3尾						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (8 月)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	180日	消費期限	
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)	4975123010488			
内 容 量	3尾		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥370	税込(切捨) 税率 8%	¥399
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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						54.0	32.0 36.0 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 → HACCPに準ずる工場管理						

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)	男性の若年層,有職主婦層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご家庭で手軽に新鮮なフライがお楽しみいただけます。	
商 品 特 徴	地魚フライシリーズ。新鮮な九州の魚を使用したこだわりのフライです。	

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	☐ 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、 ☐ アーモンド (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)
備 考	

※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		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」そんなひと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。  魚の旬匠の技 三代目 社長 高橋治人		
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 - m a i l	marucho3@bungonohimono.co.jp
T E L	0972-36-7006		F A X	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、ぜいご除去-バター液、パン粉付-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(ブロン冷凍機)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。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	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				

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。