

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年
5月24日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	ぶりりゅうきゅう(2食)						
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	120	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	大分県		JANコード (13桁もしくは8桁)	4560493070516			
内 容 量	70g×2袋		希望小売価格	税抜	¥800	税込(切捨) 税率 8%	¥864
1ケースあたり入数	30×2		保存温度帯	冷凍 ▼			
発注リードタイム	3~7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		最小	1CS	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
					40.0	33.0	17.5×2
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) → HACCPチャレンジ事業に2019年8月26日登録 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ロイドレジスタージャパンHACCP適合認証を2021年6月取得						

ターゲット	売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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 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) → (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など) 観光客やお土産を求めるお客様。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お土産として。解凍後、お刺身の小鉢の一品として、漬け丼としてお召し上がりください。
商品特徴	大分県の郷土料理りゅうきゅう漬けを、大分産のぶりで個食パックにしてみました。

商品写真 商品サイズ:縦21×横13×厚み3cm



品名	ぶりのりゅうきゅう	
名称	魚介類加工品	
原材料名	ぶり(大分県:難殖)、醤油、米発酵調味料、水飴、砂糖、食塩、本みりん、かつお節エキス、推茸エキス、こま(アルコール、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素)、酢酸、ビタミンB ₆ 、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)	
内容量	70g×2	
賞味期限	2023年9月21日	
保存方法	要冷凍(-18℃以下)	
製造者	株式会社絆屋 大分県杵築市大字片野字神道014番地1 ☎0978-68-8668 00051	
冷蔵で解凍後、お召し上がり下さい。		
4 560493070516		
栄養成分表示(100g当たり)		
熱量	179kcal	たんぱく質 14.3g
脂質	8.2g	炭水化物 10.9g
食塩相当量	2.9g	(この表示値は、目安です。)

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 checked="" 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"/> いちま、 <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 checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" 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
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	株式会社 絆屋		
年 間 売 上 高	240百万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員8名、パート10名
代 表 者 氏 名	中野晃一		
メ ッ セ ー ジ	大分県杵築市で水産物を主とした加工品を製造しています。地元杵築市の魚はもちろん大分県内の魚を中心に加工して販売しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://kizunava.biz		
会 社 所 在 地	〒 873-0007	大分県杵築市大字片野字神領1014番1	
工 場 等 所 在 地	〒 873-0007	大分県杵築市大字片野字神領1014番1	
担 当 者	中野晃一	E - m a i l	bungo@kizunava.biz
T E L	0978-68-8668	F A X	0978-68-8669

■ 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

HACCPを取り入れた生産管理を実施しております。衛生管理マニュアルに沿って従業員は行動しております。入退室記録時に服装健康状態などをチェックし記録、原料入庫時の検査記録、加工記録、包装記録、金属探知機により異物検査記録、計量器の精度記録、室温・冷凍冷蔵庫温度チェック記録、出荷時の記録などトレーサビリティをとれる生産体制を維持しています。ほとんどが手作りなので小回りのきく製造環境と手作りならではの商品作りが自慢です。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	自社に品質管理部を設け、自社商品の細菌検査等を行っております。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ロイドレジスタージャパンHACCP適合認証		
	従業員の管理	入退室、健康状態等を毎日管理記録しております。検便は毎月1回実施しています。		
	施設設備の管理	毎月、外部の業者によるモニタリングを行い、不備があれば修繕、改善しております。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理部	連絡先 0978-68-8668
	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保険加入済み		

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。