

FCP展示会・商談会シート

記入日 2023 年 5 月 20 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3版

出展企業名

株式会社ナルミ総合企画

商品特性と取引条件

商 品 名	炭火焼鶏珍味「とりちん」							
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	90日	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	国産・大分県産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4589803420087				
内 容 量	100g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥550	税込(切捨) 税率 8%	¥594	
1ケースあたり入数	30p		保 存 温 度 帯	冷蔵				
発注リードタイム	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	10ケース/日	最小	1ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
						26.0 × 34.0 × 20.0	3.2	
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→) おおいた宇佐ブランド認証品 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → OEM生産、賜ります							
タ ー ゲ ャ 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→) 業務用『とりちん丼』の販売もしています。冷凍販売可能。						
	お 客 様 (性別・年齢層など)	主婦層や単身者のご飯のお供・おつまみに、ご当地土産に。また業務用『とりちん丼の素』はテイクアウト弁当等にも最適です。少量使い切りパック・お土産用パッケージ等 用途に合わせたご提案が可能です。						
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お酒の肴にはもちろん、温めてご飯にかけるだけで「炭火焼丼ぶり」が出来上がります。スピードメニューとして忙しい主婦の方、調理いらずですので子供さんの常備食としても喜ばれています。温めたとりちんをご飯にかけ、玉子を落とせば絶品「とりちん丼」の出来上がり！、サラダにかけてブルコギ風サラダに、うどんにのせて本格肉うどんの完成、とりめしの素など、色々な料理に使える万能珍味です。また、弊社オリジナル商品ですので、昨今の激化するテイクアウト競争にもおすすめです。誰でも簡単に作れる、他社にはない看板メニューがすぐに出来上がります。弊社の飲食店「うっかり八兵衛」で実際に提供していますので、販促ツール、弁当容器、盛付方等スピーディなサポート体制もバッチリです！							
商 品 特 徴	厳選した国産親鶏を備長炭で丁寧に焼きあげ、当店始まって以来の秘伝の甘辛ダレに漬けた風味豊かな珍味です。皮と身の絶妙な配合と、鶏肉の1.5ミリ千切りスライスにこだわること、クセになる食感が楽しめます。色んな料理にアレンジでき、全国的にも珍しい「炭火焼丼ぶりの素」にもなり、テイクアウト弁当等にも人気です。味付はしっかりとしていますが、無添加ダレ使用ですので健康志向の方にも好評です。ありそうでなかった「新！ご飯のお供 とりちん」大分県産かぼすを使用した『とりちん大分かぼす味』も販売中です。							

商品写真

とりちん 大分かぼす味

名 称 味付鶏肉

原材料名 鶏肉(国産)、ばら肉(醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、異性化油脂、調味料、食塩、しじみエキス)、ごま油、調味料、カラメル色素、香料

内 容 量 160g

賞味期限 約外右記載

保存方法 要冷蔵(10℃以下で保存)

株式会社ナルミ総合企画
大分県宇佐市大字四日市 1460-3
TEL 0978-33-4400

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	165kcal	脂質	10.0g	たんぱく質	16.3g	糖質	2.2g
食塩相当量	1.9g						

<とりちんアレンジ例>
 ・とりちんをサラダにかけて「ブルコギ風サラダ」
 ・おにぎりの具に ・うどんにのせて肉うどんに

贈答用パッケージも
ございます

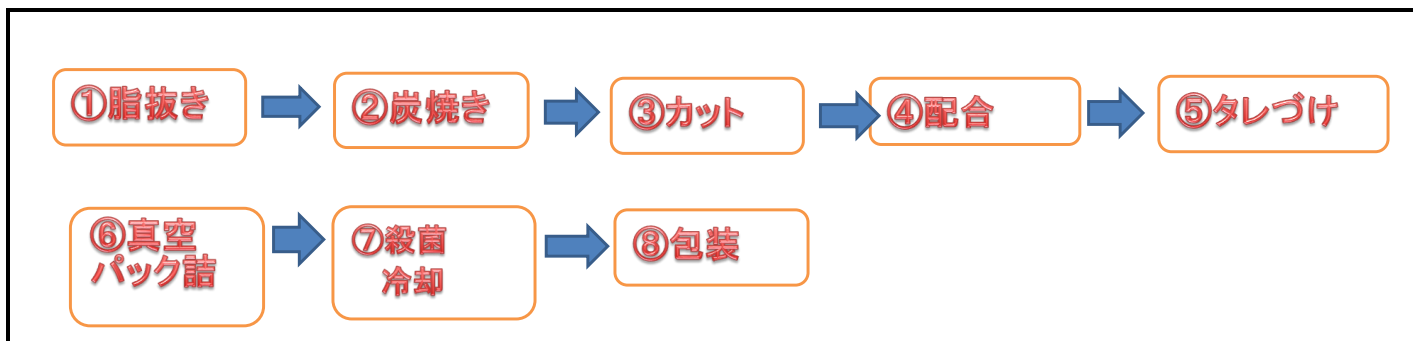
アレルギー表示(特定原材料)
 ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	☐ 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
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) 本品製造工場では、乳・卵・えび・かきを含む原料を使った商品を製造しています。

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社ナルミ総合企画(うっかり八兵衛)			
年 間 売 上 高	7000万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名 パート9名	
代 表 者 氏 名	代表取締役 鳴海 孝治		 	
メ ッ セ ー ジ	弊社は創業以来『感謝・継続』をモットーに、安心安全な食の提供、美味しいものを楽しむ味わえる環境作りに努めてきました。また、「調理師育成キャリアアップ制度」を設け、人材育成にも力を入れています。地域資源を使った商品を開発にも取り組んでいます。飲食部おきらく酒家 うっかり八兵衛 80名収容			
ホ ー ム ペ ー ジ	https://ukkari-hachibei.com			
会 社 所 在 地	〒	879-0471	大分県宇佐市大字四日市1460-3	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者	鳴海 紀子(090-2851-5587)		E - m a i l	narumi.ukkari@gmail.com
T E L	0978-33-4400		F A X	0978-33-1390

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	金属探知機検査・賞味期限調査・栄養成分検査・表示指導を専門家に依頼			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	品質管理責任者を置き、衛生管理の徹底、また原材料の産地証明書も発行してもらうなど品質にも万全を期している			
	従 業 員 の 管 理	HACCPにに応じた衛生管理指導の徹底・調理師免許取得			
	施 設 設 備 の 管 理	スタッフの清掃に加え、清掃専門のスタッフを雇用し、衛生管理に努めている。保健所のフードスタンプ検査も積極的に実施している			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	鳴海 紀子	連 絡 先	090-2851-5587
	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			