

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
5 月 20 日

出 展 企 業 名

株式会社ナルミ総合企画

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	黒毛和牛入り牛すじ煮込み							
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・メキシコ産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4589803420049				
内 容 量	450g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,300	税込(切捨) 税率 8%	¥1,404	
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	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)			縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) × 重量(kg)
					44.0	44.5	27.0 14.0	
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→) 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 →							



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 ☐ その他(右に記入→)	☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能 OEM生産、賜ります
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 主婦層・単身者 お土産 贈答に	
商 品 特 徴	九州産の甘露醤油でじっくり煮込んだ牛すじは、味がよく染みて柔らかく仕上がっています。贅沢に黒毛和牛も使用しており、食べ応えのあるお肉がたっぷり3人前入っています。調理済みですので召し上がる際は袋ごとボイルするだけです。また、お鍋に移してお豆腐やお野菜と煮込むと、豪華な一品が簡単に出来上がります。食べて納得のリピーターが多い牛すじ煮込みです。 お家で簡単・本格牛すじ煮込み！宇佐市の居酒屋『うっかり八兵衛』®の人気メニューがそのまま食卓に！贅沢に黒毛和牛のスジ肉と、脂の旨味が豊富なスネ肉を使用しています。こだわりの三段仕込み製法で、部位により下処理を変え、丁寧に脂抜きをすることでスープまで飲み干せます。九州甘露醤油でじっくり煮込んだ、食べ応えのあるお肉のみがゴロゴロ入った満足の一皿！	

商品写真










お召し上がり方

封を切らず、袋のまま熱湯で(約5分程度)温めてお召し上がり下さい。また、お鍋に移して豆腐や野菜等と軽く煮込むと、より一層美味しく召し上がり頂けます。

名 称	牛すじ煮込み	栄養成分表示(100gあたり)
原材料名	牛肉(日本、メキシコ)、醤油(小麦、大豆を含む)、砂糖、醸造調味料、合成清酒、白だし(醤油、食塩、砂糖、たんばく加水分解物、かつお節エキス、かつおかれ節削り、さばかれ節削り、清酒) / 調味料(アミノ酸等)	熱 量 102kcal たんばく質 13.7g 脂 質 2.3g 炭 水 化 物 6.9g 食塩相当量 1.3g
内 容 量	450g	
賞味期限	枠外右横記載	賞味期限
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)	
製 造 者	株式会社 ナルミ総合企画 大分県宇佐市大字四日市1460-3	

4 589803 420049

アレルギー表示(特定原材料)

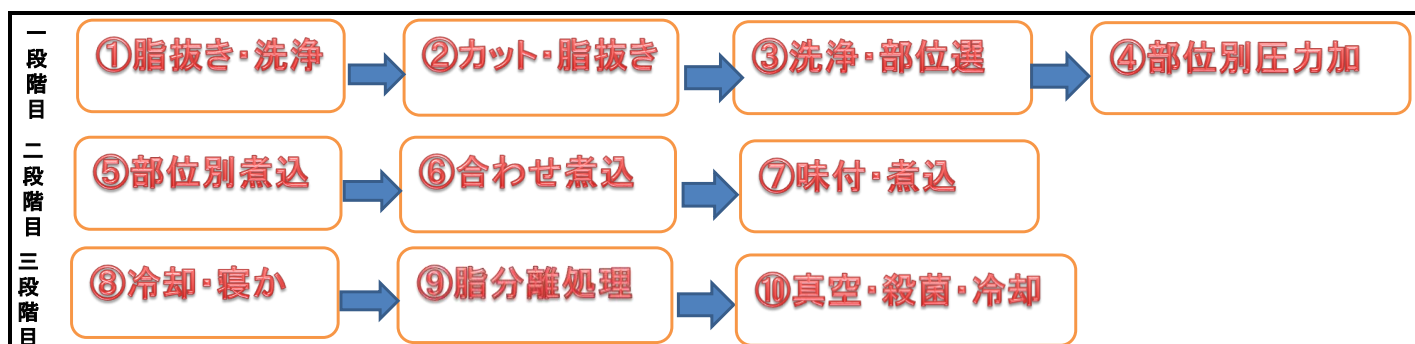
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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、 ☐ いか、 ☐ 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、 ☐ こま、 ☐ 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ギー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・かに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。 <外販部> 株式会社ナルミ総合企画 <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		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 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			

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。