

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	国産牛アキレス串						
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		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4589803420162			
内 容 量	6本(200g)		希 望 小 売 価 格	税抜	¥880	税込(切捨) 税率 8%	¥950
1ケースあたり入数	40p		保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼			
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	10	最小	1	ケースサイズ(重量)		
				縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
				30.0	40.0	28.0	8.0
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 →						

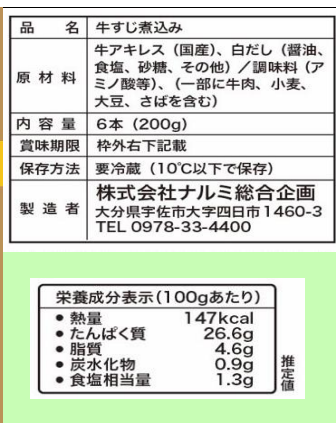
タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☒ 業務用100本入り(真空パックなし)もごさいます。 ☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能 ☒ EM生産も賜ります。冷凍納品可能です。
	お 客 様 (性別・年齢層など)	主婦層(おでんや煮込み料理に)、単身者(袋のまま温めておつまみに)、おでん屋(うどん屋などのおでんコーナー)、居酒屋(焼き鳥のアキレス串にも)

利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	厳選国産牛使用のボリューム満点のアキレス串。面倒な下茹で不要！下味付きでそのままお鍋に入れられて便利！おでんや煮込み料理が時短で出来ます。また、真空パックのまま湯煎して、ポン酢やゆず胡椒をつけておつまみにも最適です。焼き鳥のアキレス串にも！冷蔵90日と賞味期限が長いのも喜ばれています。
-----------------------------	---

商 品 特 徴	国産牛のみを使用した、アキレス串の調理済み商品は類似品が少なく全国的にも珍しいと言われています。おでんコーナーで見かけるメンブレン串と違い、とろけるようなやわらかい部分と食べ応えのある肉質部分との両方が楽しめます。弊社のアキレス串は、下処理済み・下味付きですので長時間煮込む手間が省け、時短でおでんや煮込み料理ができます。また、真空パックのまま湯煎で15分程温めるだけでおつまみに最適なアキレス串が召し上がれますので、通年商品としても人気が高いです。特に冬期はお早目のご予約をお願いいたします。
---------	---

商品写真






栄養成分表示(100gあたり)

- 熱量 147kcal
- たんぱく質 26.6g
- 脂質 4.6g
- 炭水化物 0.9g
- 食塩相当量 1.3g

推定値

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、 ☐ 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。

★コラーゲンたっぷり！

★糖質制限をしている方にもおすすめです！

■ 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く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。 <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

丁寧にトリミングしながら手切りします。



一本一本、手刺しをします。1本33グラムになるよう調整します。



一本一本、牛毛をピンセットで取り除き、検査をします。



写真




・串の長さ
18センチ

・1本
33g～34g

おでんや
煮込み
ポリューム満点！

真空パックのまま
15分程湯煎
するだけ！

さらさら
かつお

厳選国産牛使用
他の具材と一緒に
煮込むだけ！

おつまみに

ポン酢やゆず胡椒をつけて
お召し上がりください

■ 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			

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(FGP)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。