

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
4 月 15 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	極み 肉だれ (シンカーミートオリジナル)					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年(製造後3か月後頃)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	10か月	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	埼玉県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4519585002645		
内 容 量	100g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,389	税込(切捨) 税率 8% ¥1,500
1 ケースあたり入数	ご相談にて		保 存 温 度 帯	常温 ▼		
発 注 リードタイム	ご相談にて		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	要相談	最小	要相談	ケースサイズ(重量)	
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→) HACCPに準じた衛生管理を実施しています。 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →					

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)	40～60代の本物志向の方、原材料にこだわりのある方、健康志向のアクティブシニア層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	焼肉・BBQ・炒め物・お肉を使った丼ぶりもの・料理の隠し味	
商 品 特 徴	元料理人の代表高橋が納得いくまで何度も試行錯誤を重ね完成した 唯一無二の肉専用のたれ です。 素材にトコトンこだわりました。有機素材を探すのにも大変苦労しました。お味は 味噌ベースで素材本来の味を大切にしている 為、濃厚ですので少し付けるだけで十分です。また、 赤ワインを使用することにより、味にコクや深みが増し お肉との相性が抜群です。 おおいた和牛にとっても相性が良く 、焼肉以外の丼ものや炒め物などのお料理でもご使用頂けます。是非一度お試しください。	

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、 ☐ かに、 ☒ 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
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		シンカーミート		
年 間 売 上 高		令和4年 3325万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和4年 社員1名・パート2名
代 表 者 氏 名		代表 高橋 康秋		
メ ッ セ ー ジ		弊社は、2016年に創業し、これまでレストラン・居酒屋・各種施設などへの卸売を中心に食肉を販売してまいりました。お客様へ少しでも安く新鮮なお肉を提供することを第一に考え日々営業しております。飲食店や家庭の食卓にかかせないお肉。弊社は、小さいながらに工夫と努力を重ね仕入れを強化して参りました。その為、品質には、絶対の自信があり、飲食店のお取引先様には大変喜んでいただいております。弊社の強みは長年飲食業に携わってきた代表高橋が、ただお肉を販売するだけではなく、お勤めの調理方法や美味しい食べ方まで提案出来ることです。今後は、この肉たれの販路を拡大させると共に皆様から支持されるオリジナル商品を増やすことを目標に頑張りたいと考えております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://shinkerkaifuuku.jp/		
会 社 所 在 地	〒	879-1506	大分県速見郡日出町3768-1	
工 場 等 所 在 地	〒	879-7501	大分県大分市大字竹中3336番地(ユワキヤ醤油株式会社)	
担 当 者		代表 高橋 康秋	E - m a i l	hy_hijiyoukoku_oita@yahoo.co.jp
T E L		070-2640-0535	F A X	

■ 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

製造を担当致しますユワキヤ醤油株式会社様は、大分県大分市にあり創業160余年のHuman Sizeの工房型メーカーです。1つ1つ丁寧に手作業で製造されており、県内をはじめ関東の方などからもOEM製造を依頼されております。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	充填時と出荷前に目視にて異物の有無の確認し、製造後、商品の色・風味の確認、および、pH・Brixの測定を行っております。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	原料の受け入れ時に原料に異常がないか確認し、原料は濡れ・高温・多湿を避ける場所で保管しております。			
	従 業 員 の 管 理	毎朝、始業前に、従業員の体調、手指の傷の有無を確認し、手洗い、清潔な着衣の徹底を行っています。			
	施 設 設 備 の 管 理	清掃・洗浄・殺菌・消毒を行い、施設や設備に異常がないかを点検しています。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	製造課	連 絡 先	097-597-0238
	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保険加入有			

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。