

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
5 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	国見ひじき 夢まぼろし 梅ひじき						
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	4ヶ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大分県 国見産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4570002684035			
内 容 量	100g		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	50本		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	2週間		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	50本	最小	20本	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						45.0	32.0 15.0 8.4
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 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)	性別・年齢に関係なくご飯のお供として幅広くご利用いただけますが、高級感のあるパッケージとギフトとしての価格帯から40代～60代の男性会社員が仕事先や自分用として買うことを期待しています。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	最も手軽で一般的な食べ方は、ご飯のお供として、お酒のおつまみとしてでもオススメしております。	
商 品 特 徴	大分県国東半島は海と山に恵まれた豊かな地。国見のひじき漁を最初に始めた生産者の「江本さん」による1年に1日だけの収穫したひじき。この時期のひじきは「寒ひじき」と呼ばれ、風味豊かで柔らかいのが特徴。梅ひじきは、その「寒ひじき」にカリカリ梅を加えて、うさ庵独自の味付けで美味しく炊き込みました。梅のカリッとした食感とほんのりした酸味が、旨味を吸ったひじきと絶妙に絡む逸品です。	

商品写真

 写真 商品の全体がわかる写真を貼付 	●名称：ひじきの佃煮（梅入り） ●原材料名：ひじき（大分県産）、梅（国内産）、醤油（大豆・小麦を含む）、砂糖、清酒、昆布、胡麻 ●内容量：100g ●賞味期限：ビン底面に記載 ●保存方法：直射日光を避け、常温で保存。 ●製造者：うさ庵 代表 吉松 修二 大分県宇佐市大字大塚 701-3 TEL 0978-33-3041 ※開栓後は冷蔵庫にて保存の上、お早めにお召し上がりください。	
	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、 ☐ 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		うさ庵			
年 間 売 上 高		令和4年 6百万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	1名	
代 表 者 氏 名		吉松 修二			
メ ッ セ ー ジ		長年からあげ店を営んできた経験と店舗秘伝の味付けを活かして、食品製造業へと業種転換を進めています。地元産品としてこだわった素材と商品づくりから、2019年より販路拡大に向けて取り組んでいます。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.instagram.com/usaan.fukuoka/			
会 社 所 在 地	〒	879-0464	大分県宇佐市大塚701-3		
工 場 等 所 在 地	〒		同上		
担 当 者		代表 吉松 修二	E - m a i l	usaan0529@au.com	
T E L	090-1160-5666		F A X	0978-33-3041	

■ 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

ひじきを水に戻して、不純物をとります。水切りしたひじきに、清酒や砂糖を入れて煮詰めながら、醤油で味付けを調整します。水分が飛んだら火を止めて、カットした梅とごまを入れて、なじませます。瓶詰め工程に置いては、中心温度が殺菌に必要な温度になっているか温度計で確認し、時間を十分にとっての「煮沸消毒」による滅菌を実施。「脱気」により、未開封常温状態での長期保存可能な状態まで商品を仕上げるようにしています。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	製品入荷時抜き取り目視検査(2個/ケース)			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	加熱・加圧による殺菌工程			
	従 業 員 の 管 理	手洗い、服装、体調などのチェック			
	施 設 設 備 の 管 理				
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	吉松 修二	連 絡 先	0978-33-3041
	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			

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。