

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年  
6 月 20 日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

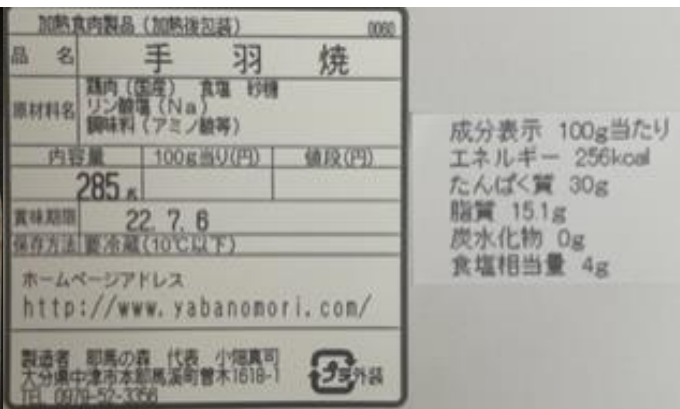
第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	手羽焼き					
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	製造日より30日	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	鶏肉 国産(宮崎・鹿児島)		JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	260g		希望小売価格	税抜	¥630	税込(切捨) 税率 8% ¥680
1ケースあたり入数	要相談		保存温度帯	冷蔵 ▼		
発注リードタイム	5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	要相談	最小	要相談	ケースサイズ(重量) 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入)
ターゲット	お 客 様 (性別・年齢層など) 食に対する意識をしっかりとつ、中高年世代
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	昼食や夕食の際、手軽に美味しく「もう一品」としてお役に立つことができます。またお手土産としても喜ばれる商品です。
商品特徴	手羽先を美味しく簡単に食べられたら」というお客様の声から、試行錯誤を重ねてできた耶馬の森の人気商品です。新鮮な手羽先を独自の漬込液(ソミュール)で4日間寝かせ、丁寧に焼き上げています。シンプルが故に飽きの来ない、どこにでもありそうで無かった、耶馬の森だけのオリジナル商品。加熱調理済なのでそのままでも勿論食べることが出来ますが、電子レンジで数分加熱するとより美味しく召し上がれます。

## 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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> 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	耶馬の森		
年間売上高	2023年度3700万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	3名
代表者氏名	小畑真司		写真
メッセージ	<p>耶馬の森は2001年の創業以来20年以上に亘り、手づくりのハム・ソーセージ等のこだわりの食肉加工品製造を続けております。20種以上ある商品ラインナップの中で最も人気のあるものがこの「手羽焼き」です。「手羽先を美味しく簡単に食べられたら」というお客様の声から、試行錯誤を重ねてきた耶馬の森の人気商品です。新鮮な手羽先を独自の漬込液(ソミュール)で4日間寝かせ、丁寧に焼き上げています。シンプルが故に飽きの来ない、どこにでもありそうで無かった、耶馬の森だけのオリジナル商品。加熱調理済なのでそのままでも勿論食べることが出来ますが、電子レンジで数分加熱するとより美味しく召し上がれます。現在、自社販売と大分県内に数か所の卸売先がありますが、これを機に販売先を展開してまいりたいと考えております。</p>		
ホームページ	<a href="https://www.yabanomori.com/">https://www.yabanomori.com/</a>		
会社所在地	〒 871-0202	大分県中津市本耶馬溪町曾木1618-1	
工場等所在地	〒 871-0202	大分県中津市本耶馬溪町曾木1618-1	
担当者	小畑育朗	E-mail	<a href="mailto:yabanomori1009@gmail.com">yabanomori1009@gmail.com</a>
TEL	0979-52-3356	FAX	0979-52-3358

■ 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

- ①原材料の入荷。冷蔵庫にて保管。
- ②漬け込み液(ソミュール)を準備する。一晚寝かせてなじませる。
- ③漬け込み液に原材料を入れる。4日間冷蔵庫にて保管。
- ④4日後、原材料表面を水洗いし、余分な塩分を落とし、オーブンで焼成。
- ⑤焼成の際「焼きムラ」がないよう10分毎に入れ替えを行いながら、180℃で30分加熱。
- ⑥一定期に中心温度を確認する。
- ⑦焼成後、冷蔵庫にて熱を取り、真空包装をする。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	定期的に一般生菌、大腸菌群の検査を外部に依頼している。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPに準じ危害となりうるポイントを抽出し集中的に衛生管理を行っている。		
	従業員の管理	就業前に健康状態のチェックを行い、生産を行っている。		
	施設設備の管理	終業時の清掃の加工スペースの清掃の徹底、備品類の点検を行う。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	小畑育朗	連絡先 090-1168-6104
	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	原材料の搬入、製造、貯蔵、包装、までの記録をHACCPに準じ、記録を取っている。PL保険にも加入している。		