

# FCP展示会・商談会シート

記入日 2024年  
11月13日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名		おおいた和牛入りハンバーグ					
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	製造後 二か月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	国産、大分県	JANコード (13桁もしくは8桁)	必要に応じ取得				
内 容 量	一個当たり110g・160g	希望小売価格	税抜	オープン	税込(切捨) 税率	オープン	
1ケースあたり入数	110g~8個、160g~6個 ※発注数による	保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	5日(発注数による)	販売エリアの制限	◎無 ○有一				
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 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ)	横(φ)	高さ(φ)	重量(kg)	
			22.0	30.5	5.6	1.2	
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)    HACCP導入 ※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 type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input 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)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	おうち時間で、外食で、旅行先で ちょっと贅沢な時間を過ごしたいカップルやお子様がいる20代から50代の男女
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	①冷蔵庫で解凍後 ②フライパンで両面に焼き色が付くまで焼く ③定量の水を入れ蓋をして蒸し焼き ④付属のソースを付けてお召上がりください	
商品特徴	和牛オリンピックで優勝経験もある大分県特産の「おおいた和牛」と国産牛を、くどくなりすぎないよう牛肉の赤身と脂身を当店独自の黄金比率でブレンドし「おおいた和牛」の旨味と甘味を引き出しました。一個ずつ手ごねしたハンバーグをすぐに急速冷凍後、真空包装することで品質を落とすことなく、いつでも美味しくお召上がり頂けます。	

## 商品写真

焼き後のイメージ写真



ふるさと納税等で発送してるケースです  
ロットや提供方法によりケースやシールは相談させていただきます



原材料	
【ハンバーグ】牛肉(国産、おおいた和牛)、豚肉(国産)、玉ねぎ、卵、パン粉、チキンエキス、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸等)	
【ソース】ポン酢、玉ねぎ、みりん、醤油、酒、砂糖 (一部に牛肉・豚肉・鶏肉・小麦・卵・大豆・乳成分・リンゴを含む)	
栄養成分表示(この表示値は目安です)	
【ハンバーグ160g当たり】エネルギー293kcal、タンパク質11.8g、脂質20.4g、炭水化物15.4g、食塩相当量1.6g	
【ソース25g当たり】エネルギー30kcal、タンパク質0.6g、脂質0.4g、炭水化物5.9g、食塩相当量1.2g	

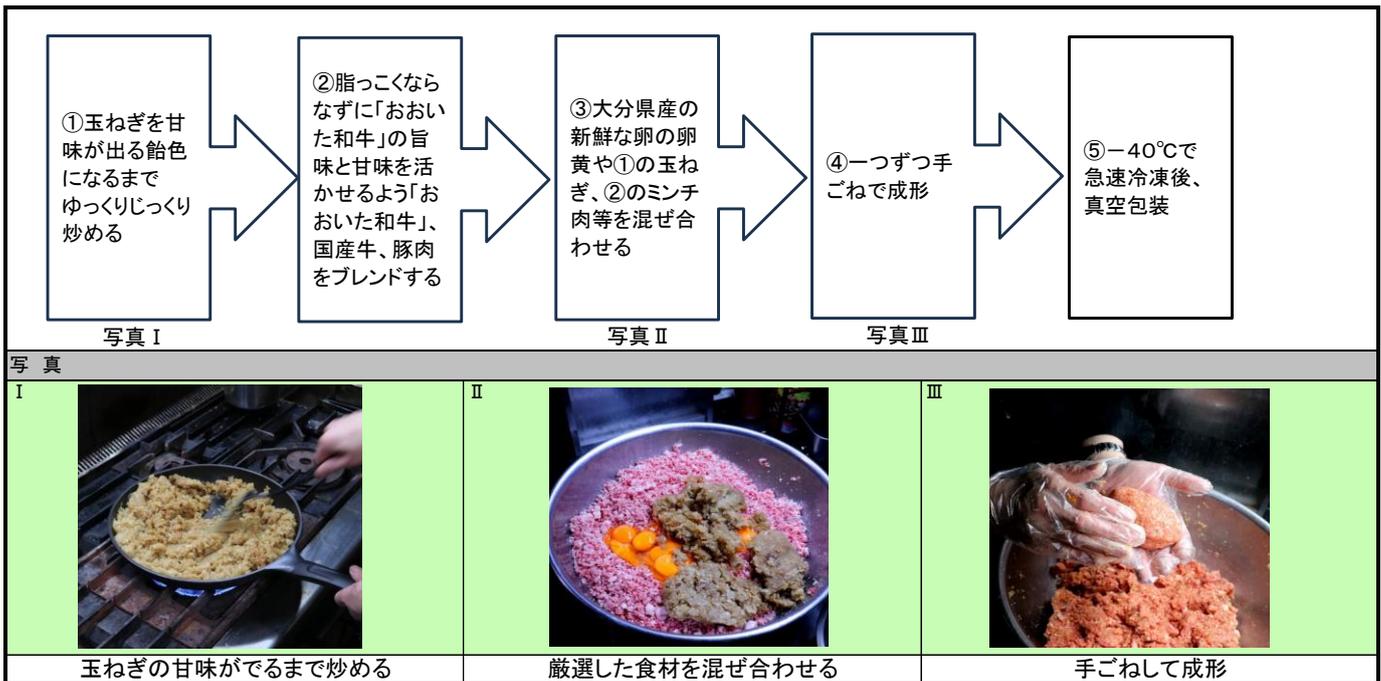
**アレルギー表示(特定原材料)**  
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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 (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)
備 考	

■ 出展企業紹介

出展企業名	別府バル 肉は別腹		
年間売上高	2023年度 10百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1人、パート1人
代表者氏名	畔津 健児		
メッセージ	自動車メーカーで開発に10年ほど携わっていた代表が2018年に地元である温泉地、別府で飲食店を開業致しました。観光等で来店されたお客様のご要望もあり、昨年度から冷凍加工食品の製造・販売が可能となる食肉販売業許可を取得し、飲食店で人気の高いハンバーグ等の冷凍品を中々来店できない遠方のお客様にもお届けすることができるようになりました。ぜひ一度、自慢のハンバーグをご賞味ください。		
ホームページ	<a href="https://beppubar-nikuhabetubara.owst.jp/">https://beppubar-nikuhabetubara.owst.jp/</a>		
会社所在地	〒 874-0924	大分県別府市餅ヶ浜町1-16	
工場等所在地	〒 874-0924	大分県別府市餅ヶ浜町1-17	
担当者	畔津(あぜつ) 健児	E-mail	<a href="mailto:hxhdb616@yahoo.co.jp">hxhdb616@yahoo.co.jp</a>
TEL	0977-24-9529	FAX	

■ 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



商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	担当者の触覚と目視による検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPに沿って、原材料の搬入から製造、包装、出荷までを担当者が責任をもって管理、記録しています		
	従業員の管理	手洗い等の衛生管理や体調管理についてチェックリストを用いて確認しています		
	施設設備の管理	冷蔵・冷凍庫は付属の温度計にて管理 調理器具は業務用食洗器などで高温殺菌		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	畔津 健児	連絡先 0977-24-9529
	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・商品の製造・商品の搬出までを記録し、万一の際はPL保険で対応致します。		

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。