

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024年
6月25日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT


第3版

商品特性と取引条件

商品名		冠地どりユッケ				
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180日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	大分県	JANコード (13桁もしくは8桁)	4524779130059			
内容量	65g(鶏肉生ハム50g/タレ15g)	希望小売価格	税抜	税込(切捨)	税率	8%
1ケースあたり入数	25袋	保存温度帯	冷凍 ▼			
発注リードタイム	発注日より中7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	最小	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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) JAS ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →					

ターゲット	<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 checked="" 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→) (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
お客様 (性別・年齢層など)	商品の差別化をお求めのお客様。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	袋から取り出し、内袋のまま解凍してください。解凍後、付属のタレをかけてからお召し上がりください。お好みでネギ・ごま・卵黄をそえますとより一層美味しくお召し上がりいただけます。
商品特徴	大分県のブランド地鶏「おおいた冠地どり」を非加熱で生ハム加工した鶏ユッケです。鶏肉を非加熱で食べるタブーな食べ方を可能にした「コールドハム」。鶏肉の新しい食べ方のご提案となります。

商品写真

	非加熱食用肉製品 名 称 鶏肉生ハム(短冊切り) 【鶏肉生ハム】鶏むね肉(大分県産冠地どり、食塩/豚骨刺身用硝酸Na)(一部に鶏肉を含む) 原材料名 【タレ(別添)】醤油(国内製造)、みりん、りんご果汁、砂糖、醸造酒、レモン果汁(一部に小麦・大豆・りんごを含む) 内容量 65g(鶏肉生ハム50g、タレ15g) 賞味期限 枠外下部に記載 水分活性 0.95以上 保存方法 要冷凍(-18℃以下で保存) 株式会社学食 販売者 大分県大分市東北2丁目13番3号 TEL:097-549-0188 製造者 株式会社Meフードシステム 大分県中津市大字鹿田182番地7 栄養成分表示(100g当たり) <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">鶏肉生ハム</th> <th>タレ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>エネルギー</td> <td>182 kcal</td> <td>171 kcal</td> </tr> <tr> <td>タンパク質</td> <td>25.4 g</td> <td>5.6 g</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>8.9 g</td> <td>0.2 g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>0.1 g</td> <td>35.2 g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>0.97 g</td> <td>7.7 g</td> </tr> </tbody> </table> ※推定値	鶏肉生ハム		タレ	エネルギー	182 kcal	171 kcal	タンパク質	25.4 g	5.6 g	脂 質	8.9 g	0.2 g	炭水化物	0.1 g	35.2 g	食塩相当量	0.97 g	7.7 g
	鶏肉生ハム		タレ																
エネルギー	182 kcal	171 kcal																	
タンパク質	25.4 g	5.6 g																	
脂 質	8.9 g	0.2 g																	
炭水化物	0.1 g	35.2 g																	
食塩相当量	0.97 g	7.7 g																	
(現物の写 像で貼付)	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"/> かき、 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン																		
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O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	株式会社 学食		
年 間 売 上 高	500,000,000	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員:13名 / パート:13名
代 表 者 氏 名	雨川 誠		
メ ッ セ ー ジ	大分県ブランド地鶏「おおいた冠地どり」をはじめとし、大分県の郷土料理「とり天・とりめし」等を製造・販売しております。大分県の食文化を全国に伝えて行く一企業として日々奮闘しております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.gakushoku-oita.com		
会 社 所 在 地	〒 870-0848	大分県大分市賀来北2丁目13番3号	
工 場 等 所 在 地	〒 //	//	
担 当 者	園田 良樹	E - m a i l	info@gakushoku-oita.com
T E L	097-549-0188	F A X	097-549-0187

■ 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

■弊社は長年大分県の郷土料理「とり天」「とりめし」の加工品を生産し続けてる会社です。
ふるさと「大分県」の味を一人でも多くの方に知っていただき、食べていただけたらと思い、日々進み続けております！

■平成20年より大分県のブランド地鶏「おおいた冠地どり」の生産を開始。
■おおいた冠地どりは・・・大分県が4年の歳月をかけて作出した大分県のブランド地鶏です。
・全国初『烏骨鶏』の交配に成功。
・旨味成分でもあるイノシン酸含有量がブロイラーの1.7倍！
・程良い柔らかさと、ずば抜けた旨味が特徴です。
・特定JAS規格に基づいて生産している為、真正正銘の地鶏となっております。
■榊学食としては「おおいた冠地どり」を一貫体制で生産しております。
■飼育場としては県内3箇所です。(豊後高田市・杵築市・大分市) ※90日前後でと殺。
■処理場は大分市野津原(のつはる)で週4日処理を行っております。(月曜・火曜・木曜・金曜)
■処理した物を当日中に榊学食へ輸送し、真空等の作業を行っております。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	自社検査＋外注検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理				
	従業員の管理	衛生・健康チェック等。			
	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	的 石 宏	連絡先	097-549-0188
	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保険の加入			