

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年
4 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ふんわり(鯖、ぶり、鯛)ふりかけ											
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	180日	消費期限						
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	豊後水道		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	別紙、商品企画書に魚種毎記載								
内 容 量	80g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥600	税込(切捨)	税率	8%				
1ケースあたり入数	30袋		保 存 温 度 帯	常温								
発 注 リー ド タ イ ム	10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	2CS (120個)/週	最小	1CS(60個) ごまだしとの混載可	ケースサイズ(重量)	縦(φ)	×	横(φ)	×	高さ(φ)	×	重量(φ)
						39.0		24.0		8.0		3.0
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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	原材料にこだわり食品添加物不使用の本物志向の方(魚本来の旨味) 魚やごまを手軽に料理に足して、食べたい健康志向の方 お子様への食育(魚食・だし文化)をお考えの方 アウトドアで使える調味料をお探しの方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのままご飯の上にかけて食べるのはもちろん、炊きたてご飯に混ぜ込んだおにぎりがお勧めです。豆腐や納豆、玉子ご飯や玉子焼きなどにチョイ足しするだけで、うま味アップ出来ます。野菜などの具材とうどんと一緒に炒めれば簡単焼うどんが完成します。ニンニク、鷹の爪と合わせてオリーブオイルで炒めてパスタと絡めれば、他の調味料を入れなくても旨みたっぷりのペペロンチーノの出来上がり。和にも洋にも合わせられる魚由来のうま味調味料としてご利用ください。	
商 品 特 徴	大分県佐伯地方の漁師町で夜通し力仕事を頑張る漁師の船員さんへ、美味しく手軽に素早く栄養補給してもらうためにふるまい朝食用(オニギリ)としてこのふりかけを作りました。豊後水道で獲れた鯖、大分産のわかめ、椎茸粉末、生姜等を使い、素材のうま味を存分に引き出したふりかけです。高鮮度の魚を使っているので、魚の臭みもなく栄養や旨味もたっぷり含んでいます。食品添加物は不使用。	



ふりかけ (さば)		栄養成分表示(100g)
名称	魚介加工品	熱量 314Kcal
原材料名	鯖(大分県産)、ごま、本醸造醤油(大豆・小麦含む)、砂糖、乾燥わかめ(大分県産)、椎茸粉末(大分県産)、生姜粉末(大分県産)	蛋白質 25.4g
内容量	80g	脂質 12.7g
賞味期限	23. 2. 18	炭水化物 24.6g
保存方法	冷暗所にて常温保存	食塩相当量 1.6g
製造者	(株)漁村女性グループめばる 大分県佐伯市鶴見大字沖松浦 1384-2	※表示値は目安です。 ※開封後は要冷蔵。 ※骨にご注意下さい。
		4 582320380261



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 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 checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input checked="" type="checkbox"/> さば、 <input checked="" 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ギーを扱っている場合はその旨を記入) 鯖を使ったふりかけも同一施設にて製造 (鯖ふりかけは別日、もしくは同日の最後に製造)

※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	(株)漁村女性グループめばる		
年間売上高	令和5年度 2,300万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	6人
代表者氏名	小谷晃文		
メッセージ	当社は、平成16年に巻き網漁家の主婦と地域の女性によって『漁村の活性化』『魚食普及』『未利用魚の活用』などを目的として大分県佐伯市で結成されたグループです。地域の活性化に貢献したいという思いを持つ女性たちが集まって事業をはじめたのがきっかけ。漁村ならではの新鮮な魚介類を使った水産加工品の製造・販売をしています。		
ホームページ	https://www.facebook.com/gomadasi/		
会社所在地	〒 876-1203	大分県佐伯市鶴見大字沖松浦1384番地2	
工場等所在地	〒 876-1203	大分県佐伯市鶴見大字沖松浦1384番地2	
担当者	小谷晃文	E-mail	mebayu.saiki@gmail.com
TEL	0972-33-0274	FAX	0972-33-0274

■ 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

一次加工

魚 → 頭・内臓除去 → 洗浄 → 加熱 → 骨・皮とり身をほぐす

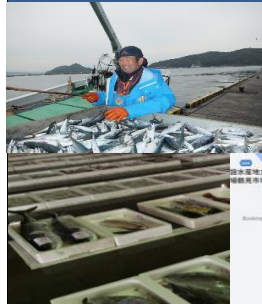
二次加工

椎茸粉末、生姜 → 混合 → 加熱攪拌 → 加熱 → 充填・脱酸素剤の同封・脱気密封 → 最終加熱 → 一括表示など外装貼り付け → ふりかけ完成


わかめ → 加熱攪拌


金属検査 → 加熱

密閉不良 → 最終加熱




水揚げ市場から2.7kmと鮮度抜群。





焼いた魚は丁寧に1尾ずつ骨と皮を取り除きます。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	生菌数 大腸菌群 エネルギー 水分 タンパク質 脂質
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	漁師または市場から新鮮な魚を数キロ県内の工場へ直接持ち帰り。生産工程を1次加工と2次加工に分け、別日にする事で原料由来の交差汚染を防ぐ。塩分濃度および金属検査で品質チェック、最終滅菌後に再度密封チェックで保存性能も確認。
	従業員の管理	余力のある生産予定で従業員に無理をかけない。毎朝の挨拶と昼食時のコミュニケーションで、お互いの健康や状態をチェック。
	施設設備の管理	防虫対策として加工場の入口に前室を設け、前室入り口にネット、加工場入り口に防虫カーテンを張り、有害小動物および昆虫類の侵入を防いでいる。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 小谷晃文 連絡先 0972-33-0274
	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	あんしんフード君(公益社団法人日本食品衛生協会)加入