

# 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	ごまだし(えそ、アジ、鯛、しいら、カツオ) 業務用					
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	60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	1000g/袋	希望小売価格	税抜	¥2,000 ~2,800	税込(切捨) 税率 8% ¥2,160 ~3,024	
1ケースあたり入数	2袋~/CS(変更可)	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	7~10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 10CS/週	最小 1CS(2kg~)	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
			39.0	47.0	12.0	12kg
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 checked="" 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 checked="" 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)	魚本来の旨味を生かした、本物志向の料理を出されているホテル・料亭。 九州地方の郷土料理をお取り扱いの小料理店。 お酒の後の締めにはラーメン以外のヘルシー料理をお探しの居酒屋。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ごまだしうどんは忙しい漁師が何時でも簡単に食べられる温かい食事として生まれた、大分県佐伯地方発祥の郷土料理。ゆでたうどんに『ごまだし』を乗せお湯を注ぐだけで、魚の旨味が利いたごまだしうどんが出来上がります。お茶づけ(冷汁)やお浸しの和え衣、シンプルにマヨネーズとあわせてスティック野菜のディップソース、夏の素麺や冬の鍋につけダレとして、など使い方もいろいろ。『ごまだし(アジ)』を使ったバーニャカウダは調味料選手権で最優秀賞受賞しました。	
商品特徴	弊社の『ごまだし』は漁村ならではの新鮮な素材と、漁師妻たちの手作業による丁寧な下処理を基に、主原料である魚の質や含有量はもちろん、それ以外の原料にもこだわっています。化学調味料などは足さず、魚本来の旨み成分とごまの風味が利いており、万能調味料としても様々な料理にアレンジ頂けます。バランスの良い(えそ)、香りとコクの強い(アジ)、上品な(鯛)、キメの細かい(しいら)など原料の魚で味わいが違いますので、お口に合う魚を選んで頂けます。	

## 商品写真

2012年調味料選手権『万能調味料部門』

ごまの香ばしさのなかに  
ふわりと広がる魚の旨み

ごまだしエソ

名称	魚介加工品	開封後は要冷蔵
原材料名	エソ(大分県産)、本醸造醤油(大豆・小麦を含む、ごま、みりん、砂糖(さとうきび(喜界島産)))	栄養成分表示(100g)
内容量	200g	熱量 186kcal
賞味期限	23. 1.10	炭水化物 12.5g
保存方法	常温にて保存	蛋白質 13.6g
	(株)漁村女性グループめばる	食塩相当量 4.7g
製造者	大分県佐伯市鶴見大字沖松浦 1384-2	脂質 9.1g

※表示値は目安です。

ごまだしうどん

◀作り方動画公開中▶

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 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

(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

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	漁師妻たちによって『地方活性化』『女性活躍推進』『魚食普及』『魚価向上』を目的として大分県佐伯市で結成されたグループです。2022年4月より代表交代し事業を承継、これまでの企業理念や思いを大切に、文化庁の100年フード認定の伝統料理『ごまだし』やその文化を繋げます。漁村ならではの新鮮な魚と女性の丁寧な仕事が『めばる』の売りです。		
ホームページ	<a href="https://www.facebook.com/gomadasi/">https://www.facebook.com/gomadasi/</a>		
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	<a href="mailto:mebayu.saiki@gmail.com">mebayu.saiki@gmail.com</a>
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 → **焼く** → 骨・皮とり身をはぐす → ミンチ


※魚のサイズにより変更

**二次加工**


醤油・みりん → 混合 → **加熱搅拌** → 充填 → 密閉 → 冷凍 → **蒸す(最終滅菌)** → 一括表示など外装貼り付け → 発送

煎りごま → 播る → 混合


塩分濃度      金属      密閉不良




◀ 製造工程の動画を公開中



水揚げ市場から2.7kmと鮮度抜群。



生臭さや雑味の元を綺麗に除去。



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	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的に)	生菌数 大腸菌群 エネルギー 水分 タンパク質 脂質 E.coli
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