

FCP展示会・商談会シート

記入日 **2024年**
10月31日



第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	湯けむりキッチン ポーク			
提供可能時期(販売エリア)	(通年)	賞味期限/消費期限	賞味期限 6カ月	消費期限 解凍後3日
主原料産地(漁獲場所)	国産	JANコード(13桁もしくは)	申請中	
内容量	300g/パック×10	希望小売価格	税抜 ¥18,000	税込(切捨) 税率 8 ¥19,440
1ケースあたり入数	10	保存温度帯	冷凍	
発注リードタイム	御注文より一週間	販売エリアの制限	九州内	
最大・最小ケース詰め数量(ケース・個)	最大 10ケース 最小 2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
			34.6 × 25.1 × 11.5	3kg
認証等(商品・工場・産地)	※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー			

ターゲット	売先 ・デパート(ギフト) ・道の駅(お土産) ・飲食店・旅館・ホテル(食材)
利用シーン (利用方法・おすすしのシビ等)	●小売店 ・高単価なお土産、特別なギフトとして ・ホテル・飲食店 ・ホテルのバイキング ・こだわりシェフのごたわりの食材として
商品特徴	●家庭では再現できない温泉地ならではの伝統的な調理法のパッケージ化 ●観光地・別府の定番お土産とは少し違った特別な一品やギフトとして ●ホテルや飲食店からの地獄蒸しを使用したメニュー開発のご要望に応え(OEM・PB)

商品写真

●名称	湯けむりポーク
●原材料名	豚肉
●原産地	国産
●内容量	300g
●製造日	年 月 日
●賞味期限	冷凍(-18℃以下)6か月 解凍後3日
●保存方法	要冷蔵(10℃以下) お早目にお召し上がり下さい
●製造者	有限会社佐藤商事 大分県別府市竹の内4-1

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

表示義務有	豚肉
表示を奨励(任意表示)	
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)

※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	有限会社 佐藤商事		
年間売上高	400,000,000円 (飲食部門37000万、精肉3000万)	従業員数(社員〇名、パート)	社員15名、パート80名
代表者氏名	佐藤 春樹		
メッセージ	大分県別府市にある焼肉店舗4店、その他飲食店・惣菜店を営む精肉店を祖業とする会社です。地域旅館等から温泉を使った本社工場敷地内に源泉を持ち、地域旅館等から温泉を使った食肉製品の開発を依頼され今回の商品を開発しました。(OEM・PBも承ります) また精肉、飲食店向けカット肉等のご依頼も受けたくまわります。		
ホームページ	http://vakinikuen-sato.jp/		
会社所在地	〒 874-0841	大分県別府市内の内4-1	
工場所在地	〒	同上	
担当者	佐藤 竹本	E-mail	seizo.sato.syoji@gmail.com
TEL	0977-26-6694	FAX	0977-26-6695

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

- ～地獄蒸し製法～
- 自社工場敷地内の源泉・特注の温泉窯を使用。60℃～99℃の温泉蒸気で様々な蒸し方に対応します
 - ・高温短時間→余分な脂や雑味を一気に落とし食材の旨味を閉じ込めます。
 - ・低温長時間→成分の変性と酸化を抑えた低温調理。肉類にお勧め
- 温泉成分・自然由来の優しい風味が食欲を増進します。
- 自然の力を利用した環境にもやさしい調理方法。



品質管理情報

商品検査の有無	精肉加工場にてブロックにて仕入・検品一カットまで自社にて管理。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	精肉加工場にてブロックから切り出し。区画分けされた食品加工場にて別従業員が製造		
	従業員の管理	出勤時の体温チェック。 精肉加工場、食品加工場の出入口を分け従業員の交差往来を制限。		
	施設設備の管理	毎日の清掃。定期害虫駆除。		
危機管理体制	担当者連絡先	佐藤商事 加工場	連絡先	0977-26-6694

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(FOP)により、作成されました。詳しくは<https://www.maff.go.jp/j/ehokuen/fcp/index.html>をご覧ください。