

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年
11 月 19 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	豊後水道朝獲れりゅうきゅう					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	冬季(寒ブリ) ()	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	90日	消費期限	90日
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)	なし			
内 容 量	70g	希望小売価格	税抜		税込(切捨) 税率	
1ケースあたり入数	50食(70×50)	保存温度帯	冷凍			
発注リードタイム		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 50ケース(2500食)	最小 1ケース(50食)	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)
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 checked="" 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) (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お客様 (性別・年齢層など) 特に限定はしていないが、酒のつまみとして最適である。
商品特徴	大分県の特産品をご自宅でも手軽に味わえる。普段使い、知人への贈答品としても最適です。その他、飲食店にもご利用いただいています。 大分で獲れた朝獲れの鮮魚を可能な限り素早く処理。食感と風味にこだわり、煎りごま、すりごまを絶妙な比率でブレンド。刻み生姜を加えて真空パックした後、最新の急速冷凍機でマイナス30°で一気に冷凍します。朝獲れそのまま。新鮮な魚の風味やぷりぷりの食感がまるごと味わえる、しんけん市場の『りゅうきゅう』で、冷凍した魚の概念が変わります！

商品写真

	
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 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)

※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	株式会社食一		
年 間 売 上 高	30,000千円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名 パート4名
代 表 者 氏 名	田末 健二		写真
メ ッ セ ー ジ	<p>～食の安全を第一に、食の安心を第一に、食の楽しみを第一に食を通じて社会へ貢献します～</p> <p>私たちは、確かな技術と衛生的な設備を使い食材加工をしております。また、真空パック機や急速冷凍機を導入し、大分名物の「りゅうきゅう」や「とりめし」の小売りもしております。真空パックすることにより衛生面への配慮をし、急速冷凍することで食材の鮮度や食感・風味を保つことができます。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://r.goope.jp/syoku1/		
会 社 所 在 地	〒 870-1203	大分市大字野津原121の1	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	田末 健二	E - m a i l	totalfoodz-syoku1@tiara.ocn.ne.jp
T E L	097-535-7617	F A X	097-535-7619

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

<p>①原料受け入れ→②原料測定→③原料加工→④生姜、ごま加熱→⑤配合→⑥包装 ⑦真空→⑧急速冷凍→⑨保管→⑩梱包→⑪印字→⑫出荷</p>



■ 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	目視選別			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理				
	従業員の管理	温度管理表、食品衛生管理者の雇用			
	施設設備の管理	HACCPに基づく、一般衛生管理実施記録の作成			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田末 健二	連絡先	090-5730-5797
	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保険加入済み			