

FCP展示会・商談会シート

出 展 企 業 名

株式会社ナルミ総合企画

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

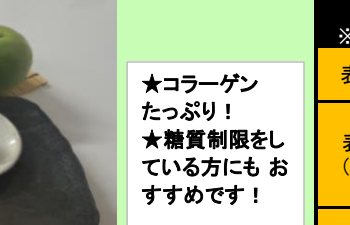
商品特性と取引条件

商 品 名		国産牛アキレス串									
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		90日		消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)		国 産		JAN コー ド (13 桁 もし く は 8 桁)		4589803420162					
内 容 量		6本(200g)		希 望 小 売 価 格		税 抜				税込(切捨)	
								税率		8%	
1 ケースあたり入数		40p		保 存 温 度 帯		冷蔵 ▼					
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	40ケース	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)		重量(kg)	
								30.0	40.0	28.0	8.0
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)		☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☒ その他(右に記入→) 業務用もごさいます OEM生産も賜ります。冷凍納品可能です。
	お 客 様 (性別・年齢層など)	主婦層(おでんや煮込み料理に)、単身者(袋のまま温めておつまみに)、おでん屋(うどん屋などのおでんコーナー)、居酒屋(焼き鳥のアキレス串にも)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	厳選国産牛使用のボリューム満点のアキレス串。面倒な下茹で不要！下味付きでそのままお鍋に入れられて便利！おでんや煮込み料理が時短で出来ます。また、真空パックのまま湯煎して、ポン酢やゆず胡椒をつけておつまみにも最適です。焼き鳥のアキレス串にも！冷蔵90日と賞味期限が長いのも喜ばれています。	
商 品 特 徴	国産牛のみを使用した、アキレス串の調理済み商品は類似品が少なく全国的にも珍しいと言われています。おでんコーナーで見かけるメンブレン串と違い、とろけるようなやわらかい部分と食べ応えのある肉質部分との両方が楽しめます。弊社のアキレス串は、下処理済み・下味付きですので長時間煮込む手間が省け、時短でおでんや煮込み料理ができます。また、真空パックのまま湯煎で15分程温めるだけでおつまみに最適なアキレス串が召し上がれますので、通年商品としても人気が高いです。特に冬期はお早目のご予約をお願いいたします。	

商品写真






●名称:牛すじ煮込み ●原材料名:牛アキレス (国産)、白だし(しょうゆ、食塩、砂糖、たんばく加水分解物、かつお節エキス、清酒、かつおれり、さばかれり、かつお節、こんぶエキス)/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・牛肉・さば・大豆を含む) ●内容量:200g(6本入り) ●賞味期限:右記載 ●保存方法:要冷蔵(10℃以下で保存) ●製造者:株式会社ナルミ総合企画 大分県宇佐市大字四日市1460-3 ●製造所:大分県宇佐市大字四日市1574-1

栄養成分表示(100g当たり) 賞味期限

熱量	147kcal
たんばく質	26.8g
脂質	4.6g
炭水化物	0.9g
食塩相当量	1.3g

(測定値) 4589803420162



・串の長さ
18センチ
・1本
33g~34g

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	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励(任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☒ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☒ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン
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) 本品製造工場では、乳・卵・えび・かきを含む原料を使った商品を製造しています。

★コラーゲン
たっぷり！
★糖質制限を
している方にも
おすすめです！

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社ナルミ総合企画(うっかり八兵衛)			
従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		社員3名 パート12名			
代 表 者 氏 名		代表取締役 鳴海 孝治			
メ ッ セ ー ジ		弊社は創業以来『感謝・継続』をモットーに、安心安全な食の提供、美味しいものを楽しく味わえる環境作りに努めてきました。また、「調理師育成キャリアアップ制度」を設け、人材育成にも力を入れています。 地域資源を使った商品を開発にも取り組んでいます。 ＜外販部＞ 株式会社ナルミ総合企画 ＜飲食部＞ おきらく酒家 うっかり八兵衛 80名収容			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://ukkari-hachibei.com			
会 社 所 在 地	〒	879-0471	大分県宇佐市大字四日市1460-3		
工 場 等 所 在 地	〒	879-0471	大分県宇佐市大字四日市1574-1		
担 当 者		鳴海 紀子		E - m a i l	narumi.ukkari@gmail.com
T E L	0978-33-2301		F A X	0978-33-1390	

■ 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

丁寧にトリミングしながら手切りします。



一本一本、手刺しをします。



一本一本、牛毛をピンセットで取り除き、検査をします。



この手間暇かかる手作業が弊社のこだわりの検査方法です！
高品質な商品に仕上がっています！

写真




・串の長さ 18センチ

・1本 33g～34g

おでんや煮込みにおつまみに

真空パックのまま15分程湯煎するだけ！

和風出汁仕込み！

ポリユーム満点率！

厳選国産牛使用
他の具材と一緒に煮込むだけ！

おつまみに

さらに
おつまみに
ポン酢やゆず胡椒をつけて
お召し上がりください

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	金属探知機検査、賞味期限調査・栄養成分検査・表示指導を専門家に依頼			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	品質管理責任者を置き、衛生管理の徹底、また原材料の産地証明書も発行してもらうなど品質にも万全を期している			
	従 業 員 の 管 理	HACCPにに応じた衛生管理指導の徹底・調理師免許取得			
	施設設備の管理	スタッフの清掃に加え、清掃専門のスタッフを雇用し、衛生管理に努めている 保健所のフードスタンプ検査も積極的に実施している			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	鳴海 紀子	連 絡 先	090-2851-5587
	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			