

FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	ぶりぶりホルモン煮込み 味噌						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年	(冬)	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	製造日から2年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	大分県		JAN コー (13 桁 も し く は 8 桁)				
内 容 量	140g(タレと身)		希 望 小 売 価 格	税 抜	600	税込(切捨) 税率	
1 ケ ー ス あ た り 入 数	50		保 存 温 度 帯	常 温			
発 注 リー ド タイム	約10日(土日等を除く生産から発送までの日数です。)		販 売 エ リ ア の 制 限	●無 ○有			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノ日など単位も記載)	最大	特になし(在庫次第の場合も)	最小	1c/s	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
認 証 等 (商 品 ・ エ 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 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 ☐ ホテル・宴会・レジャー (■業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性 別 ・ 年 齢 層 など)	30代から60代の主婦で夫や、離れて暮らす子供たちに食べさせてほしい。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	魚を調理しない若者や、仕事で遅くなる旦那様に手軽に魚料理を食べさせてほしい。	
商 品 特 徴	ぶりを本当に骨まで残さず食べられます。面倒な調理は全てやっておきました。生ごみも出ないし便利です。	

商品写真

 盛り付けイメージ 「活」へ文字変更し る写真を貼付 	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)					
	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。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td><td> ☐えび、☐かに、■小麦、☐そば、☐卵 ☐乳、☐落花生 </td></tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td><td> ☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナツ ☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐くるみ、☐ごま、☐さけ ☐さば、■大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉 ☐まつたけ、☐もも、☐やまいも、☐リンゴ、☐ゼラチン (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) </td></tr> <tr> <td>備 考</td><td></td></tr> </table>	表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、■小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、■大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ リンゴ、 ☐ ゼラチン (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
表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、■小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生					
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、■大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ リンゴ、 ☐ ゼラチン (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						

※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

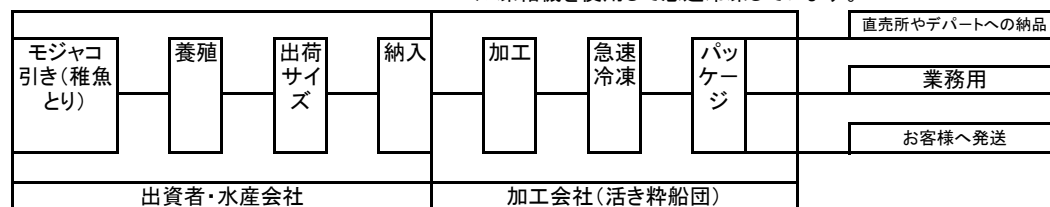


■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社 かまえ直送活き粋船団		
年 間 売 上 高		3900万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2
代 表 者 氏 名		村松 裕介		
メ ッ セ ー ジ		漁師10人の熱い思いで会社を設立しました。私達は、魚をとるエキスパートでもあり、美味しく食べるエキスパートでもあります。そんな私達が納得のいく食べ方、味、鮮度、をお届けします。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.big-advance.site/s/207/1316		
会 社 所 在 地	〒	876-2302	大分県佐伯市蒲江大字西野浦1637番地3	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		村松 裕介	E - m a i l	ikiiki@saiki.tv
T E L		0972-43-3515	F A X	0972-43-3514

■ 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

大分県で獲れた鰯や鯛を使用、あつめしの素は鮮度にこだわって活き締めした鰯をタレと一緒に真空パック後冷凍、パッケージに詰めて各店舗へ納品。工場のすぐおもてが市場になっていて鮮度管理、輸送コスト共に有利です。保健所からアドバイスを頂いて立てた工場です衛生的に作業しています。アルコール凍結機を使用して急速冷凍しています。



※冷凍商品の場合

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○無 ●有(一具体的に)	・手作業なので1つ1つ目視でチェックしています。		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	工程はレシピとして書いていて、大事な所は特定の人が作業する様になっています。作業員は、ヘアキャップの上から着帽して異物混入を防いでいます。		
	従 業 員 の 管 理	定期的な健康診断と、ケガや体調不良の場合は休みを取るようになっている。社内に爪切りの設置。		
	施 設 設 備 の 管 理	機械類は代表が管理しています、作業場内は作業後のブラシをかけるなどで清潔にしています。生食用の加工では、熱湯殺菌しているので安心です。		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	村松 裕介	連 絡 先 090-9072-3141
	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保険に加入		

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(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.food-communication-project.jp/>をご覧ください。