

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年
10 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	ぶりりゅうきゅう						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	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)	大分県産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4944118110113			
内 容 量	100g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥600	税込(切捨) 税率 8%	¥648
1ケースあたり入数	100袋		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	7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	10ケース	最小	1ケース	ケースサイズ		
					縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					28,0 × 49,5 × 17,5	5,5	
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 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 ☒ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	共働きのご夫婦や单身の方、また一人暮らしの学生やお年寄り、忙しい社会人の方に
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	たった3分の流水解凍で素早く完成。美味しく食べられます。 おつまみとしても(特に焼酎に合います)活躍します。	
商 品 特 徴	メーカーと最もブリにあうりゅうきゅうのタレを開発 大分県津久見市の広々いけす養殖ブリ使用 業務用対応可能	

商品写真

	お召し上がり方 ①凍った商品を袋のまま、流水解凍して下さい。 (約3～5分) ②袋から取り出し、温かいご飯の上にのせてお召し上がり下さい。 ③お好みで、ネギや大葉、胡麻等を添えて頂くのも一案、美味しくお召し上がり頂けます。 新鮮ぶりを使用した大分の郷土料理 県内産の新鮮な大分県産では、一年を通して豊富な魚市類に恵まれている。養殖漁や保存食は地元で取れた新鮮な魚と醤油、酒、みりん等と和えて頂く料理です。ぶりりゅうきゅうが単体でござります。ぶりりゅうきゅうは、新鮮なブリを使用して、自然解凍のタレに漬け込み作った商品は、お召し上がり頂けます。 (冷凍食品) 品 名 ぶりりゅうきゅう 原材料名 養殖ブリ(大分県産)・りゅうきゅうタレ(醤油、砂糖、みりん、米、調味料、その他)・塩・糖・酢(加工デングリン)、調味料(アミノ酸等)、甘味料、(一部に小麦、大豆、さばを含む) 内 容 量 100g (±5%) (20g × 5袋) 賞 味 期 限 解凍後、1週間以内 凍 結 前 加熱してありません。 保 存 方 法 要冷凍(-18℃以下で保存) 加 熱 処 理 の 必 要 性 そのままお召し上がり下さい。 製 造 者 株式会社カスガ水産 大分県佐伯市大字二葉西ノ下585番地16 栄養成分表示(100g当たり) エネルギー 193 kcal たんぱく質 15.8 g 脂 質 12.3 g 炭 水 化 物 5.7 g 食 塩 相当量 2.0 g 推 定 値 4 944118 110113 ※ 解凍後は、お早めにお召し上がり下さい。 ※ 解凍後、ぶりりゅうきゅうのタレが溶け、容器の底に沈みます。お召し上がりの際は、よくかき混ぜて下さい。 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、☐ くるみ、☒ 小麦、☐ そば、☐ 卵、☐ 乳、☐ 落花生 表示を奨励(任意表示) ☐ アーモンド、☐ あわび、☐ いか、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ、☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ ごま、☐ さけ、☒ さば、☒ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ、☐ 豚肉、☐ マカミアナツ、☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン 備 考 (当商品以外にアレルゲン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 カスガ水産		
年 間 売 上 高		500百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	22
代 表 者 氏 名		三 木 繁		
メ ッ セ ー ジ		「仕事における全ての行動はお客様の豊かさのためであり、常に可能性を追求する」という経営理念のもと営業してきました。 常に安心安全を心がけ、新しい商品開発に取り組んでおります。これからもマグロの可能性を広げ、お客様の声を広く取り入れ必要とされ続ける企業を目指してまいります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.kasugasuisan.com		
会 社 所 在 地	〒	〒876-1102	大分県佐伯市大字二栄森ノ下585番地16	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		三 木 繁	E - m a i l	info@kasugasuisan.com
T E L		0972-27-5050	F A X	0972-27-5051

■ 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

原料受入(ブリ)→カット→計量→たれ混合→真空包装→金属探知機→包装→冷凍→梱包・出荷

写 真

		
計量・たれ混合	真空包装	検品・梱包

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	指定機関にて一般生菌、大腸菌群の菌検査を行ってます。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造ロットナンバーを付与し仕入れから加工品に至るまで徹底管理			
	従 業 員 の 管 理	衛生管理簿にて従業員の衛生状態を管理しています。			
	施 設 設 備 の 管 理	金属探知機を設置し検査をおこなっています。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	芝 崎 修 一	連 絡 先	097-27-5050
	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			

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。