

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
7 月 29 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	大分アジシヤス5尾セット									
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	冷凍60日	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	国 内 産		JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)							
内 容 量	5尾		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥3,000	税込(切捨) 税率 8%	¥3,240		
1 ケ ー ス あ た り 入 数			保 存 温 度 帯		冷凍 ▼					
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 (◎ケースノ日 など単位も記載)	最大	要相談	最小	要相談	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(キロ)		
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 (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	干物をあまり食べない若い世代の方や魚が苦手な子供たち
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのまま焼いて食べるのが1番美味しいですが、焼いた身をほぐしパスタやサラダなどの料理の具材にもすることができます。それぞれの味付けに対してアレンジを加えることで、簡単に食卓を鮮やかに彩ることができます。	
商 品 特 徴	「アジシヤス」とは当事業所こだわりのアジの開き干しに味付けを行ったものであり、アジ本来の旨味にプラスして5種類の味を楽しむことができます。例えば、バジル味は香りが良く、魚の臭みも消える上に見た目がオシャレでアレンジし易いです。干物と聞くと少し敬遠しがちな若い世代の方々にも手軽に手に取ってもらい、干物や魚を身近に感じてもらうことを目指しています。	

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		☐ 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、 ☐ アーモンド			
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		有限会社三宅水産		
年 間 売 上 高			従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名パート14名
代 表 者 氏 名		代表取締役 矢野 良昭		
メ ッ セ ー ジ		創業60年、伝統を引き継ぎ未来に丸干しを残すという強い思いを持ち、干物の製造を行っております。干物を食べて元気になって欲しいという思いを込めて、『元気な子』というネーミングで商品展開しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://r.goope.jp/miyake-s		
会 社 所 在 地	〒	876-1402	大分県佐伯市米水津大字色利浦1284番地	
工 場 等 所 在 地	〒			
担 当 者		矢野 良昭	E - m a i l	miyake-s@cts-net.ne.jp
T E L		0972-36-7222	F A X	0972-36-7576



■ 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

原魚の仕入れ 鰯を開く 内臓除去作業 洗浄作業 塩漬け 冷風乾燥機で乾燥 冷凍庫で冷凍 味付け作業 金属探知機で検査 梱包作業 出荷		
写 真		
		写真
原魚の仕入れ	塩漬け	

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	冷凍し味付け後、金属探知機による検査を行い、安全性を確かめている。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	干物にとって最も重要となる塩加減は、長年の経験を基本とし、塩分濃度計で1%単位の微調整を行っている。魚の脂の乗りや質で塩加減を変えている。			
	従 業 員 の 管 理	作業開始前に2人1組になり毛髪や異物が付着していないか粘着ローラーで除去している。また、手洗い、体調管理等もチェックしている。			
	施 設 設 備 の 管 理	作業開始前、終了後にしっかりと清掃をおこなっている。衛生面を守るため、高圧洗浄機を使い、工場の床等を1カ月に1度清掃している。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	矢野 良昭	連 絡 先	0972-36-7222
	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	製品を冷凍庫内で、日付ごとに管理している。また、PL保険に加入しており万一の対応をしている。			

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