

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	ブリカマギフトセット						
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	4袋(3~4尾/袋)		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/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(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢) 重量(㌔)
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) ☐ 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)	干物をあまり食べない若い世代の方や子供
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こともできますし、無塩のため煮つけにして食べても美味しいです。	
商 品 特 徴	ぶりは脂肪が多く、濃厚な味わいで、脂肪にはIPA(イコサペンタエン酸)やDHA(ドコサヘキサエン酸)が含まれており、特にブリカマには豊富に含まれています。 美味しくて体にいいブリカマを是非1度ご賞味ください。	

商品写真

									
	<table><tr><td colspan="2">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。</td></tr><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</td></tr><tr><td>備 考</td><td>(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></table>	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ギーを扱っている場合はその旨を記入)
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		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

写 真		
		写真
原魚の仕入れ	商品写真	

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。