

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年
9 月 20 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

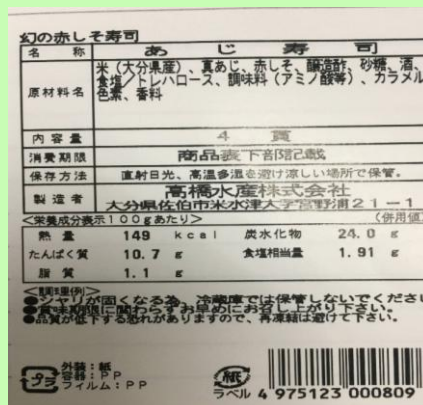
第3.2版

商品特性と取引条件

商 品 名	幻の赤しそ寿司						
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	60	消費期限	3
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大分県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4975123000809			
内 容 量	4~5貫		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥750	税込(切捨) 税率 8%	¥810
1ケースあたり入数	18入り2合わせ		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	弊社、休業日を除く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	20甲/日	最小	1甲/日	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						56.0 26.0 16.0	13.0
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 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→) (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	魚食を好む、高齢層。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	高鮮度維持冷凍機で冷凍しておりますので冷凍流通が可能です。店舗では常温解凍するだけで陳列でき出来立ての美味しさをそのままにお召し上がりいただけます。	
商 品 特 徴	大分県佐伯市米水津宮野浦に伝わる「丸寿司」は、特製の甘酢でめた地魚を赤しそで巻いたお寿司で、その昔、漁にでる時に木桶いっぱい詰めた丸寿司を重ねて保存食として食べていました。本品は、伝統の丸寿司を食べやすく、頭を取り除き、当家に伝わるレシピと作り方を守り抜いた逸品です。	

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、 ☐ 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、 ☐ 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)

※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		高橋水産(株)		
年 間 売 上 高		令和4年度 230百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和6年3月時点
代 表 者 氏 名		代表取締役 高橋 治人		
メ ッ セ ー ジ		私達の住んでいる大分県佐伯市の海岸は入り江が多く、おいしい魚の宝庫です。「干物が刺身を超えた」そんなひもの屋になる夢を抱きながら、創業以来百余年を迎えました。おいしい干物作りに欠かせないもの、それは「魚の目利き」です。どんな魚でも干物にできますが、必ず「おいしい時期」があります。その旬(とき)を見極める匠の技と近代的加工技術が、「刺身を超える干物」づくりに欠かせないのです。ただひたすらに干物づくりにげむ社員全員の熱い思いを全国のお客様にお届けできる幸せに感謝申し上げます。  魚の目利きの技 高橋水産株式会社 三代目 社長 高橋治人		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.bungonohimono.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	876-1403	大分県佐伯市米水津大字宮野浦21-1	
工 場 等 所 在 地	〒			
担 当 者	営業部 曾宮		E - m a i l	marucho3@bungonohimono.co.jp
T E L	0972-36-7006		F A X	0972-36-7007

■ 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

原料搬入-魚割作業-内臓、鱗、ぜいご除去-洗浄-塩漬込-洗浄-調味液漬込-低温熟成-酢飯調合-寿司成形-急速冷凍-包装-金属探知-ウェイトチェック-梱包-保管-出荷

新鮮な小ぶりのアジは多く漁獲されているが十分に活用されていないことに着目、保存食として伝えられてきた伝統の”あじ寿司”加工工程が複雑な為、機械化に挑戦。ゼイゴ取り機、頭部切断機、自動開き機を使用し、生処理加工のスピードアップに成功。更に赤しその年間保存も可能になり”常温”でのあじ寿司製造が約1年間の試行錯誤の末に完成。更に超急速冷凍(プロトン凍結機)で冷凍寿司の供給、解凍オペレーションも完成し”幻の赤しそ寿司”が完成した大分県は青しそが多く生産されることから”宮野浦青しそ寿司”もシリーズとして脚光を浴びている。



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	●無 ○有一具体的に	定期的に商品の菌検査を実施。外部検査機関(大分県薬剤師協会、東洋環境分析センター)			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	全農食材提案に基づく三菱化学メディエンスの指導のもと工程管理の徹底を実施 HACCPに準ずる工場管理を実施(加工管理部による記録)			
	従 業 員 の 管 理	全農食材提案に基づく三菱化学メディエンスの指導のもと衛生管理の徹底を実施 ライオンハイジーンの指導による衛生管理教育			
	施 設 設 備 の 管 理	全農食材提案に基づく三菱化学メディエンスの指導のもと管理の徹底を実施 毎月1回、工場内衛生管理を実施(イカリ消毒株式会社)			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	営業部 曾宮	連 絡 先	090-7441-5807
	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			

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。