

# FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年 7月31日



第3.1版

## 商品特性と取引条件

商品名	急速冷凍生しらす				
提供可能時期 (最もおいしい時期を〇)内に記載	3~11月下旬 (秋10月頃)	賞味期限/消費期限	賞味期限	冷凍で120日	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	大分県佐伯市米水津/米水津湾沖合	JANコード (13桁もしくは8桁)			
内容量	1パック(100g)	希望小売価格	税抜	¥1,200	税込(9%税込) ¥1,296
1ケースあたり入数	120サイズで25パック	保存温度帯	冷凍		
発注リードタイム	2週間程度	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)	最大 2.5kg 最小 ご相談次第	ケースサイズ(重量)	幅(寸) × 幅(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
			35cm 55cm 22.5cm	約2.5kg	
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> 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	売先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input type="checkbox"/> その他(右に記入)
ターゲット	お客様 (性別・年齢層など) toB→高級スーパー、百貨店、ギフト、高単価のイタリアンなど toC→中間富裕層、食に関心が高い、お中元やお歳暮を毎年選んでいる方
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	【利用方法】 20分ほど流水解凍するだけでお店で食べる生しらすの状態になります。下処理済みなため、そのまま好きな調味料で食べていただけます。(オススメはわさび醤油)
商品特徴	大分県佐伯市米水津の鮮度こだわりのしらす漁師が九州では珍しい一艘曳き漁法で獲る、豊後水道の獲れたて生しらす。お店の目の前で水揚げするため、獲れたてをすぐに下処理しサツと真空パック詰め、急速冷凍をしています。

## 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	<input checked="" type="checkbox"/> えび、 <input checked="" type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くらみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> 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 右欄に〇をして下さい。(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	OITALしらす豊洋丸		
年間売上高	1500万円(R6年度)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	1名
代表者氏名	金田 真智子		
メッセージ	去年の8月に自社加工場が完成し、最新の急速冷凍機も導入いたしました。加工場は生しらすを水揚げする場所から約50歩ほどの距離にあるためとても鮮度の高い状態で商品の製造ができています。 いままで足の速い生しらすは、獲れたての味と食感を楽しむためには現地に行くしかありませんでしたが、当店の商品は全国どこでも現地の味と食感を楽しんでいただけます。		
ホームページ	<a href="https://www.instagram.com/shirasu_houyoumaru/?hl=ja">https://www.instagram.com/shirasu_houyoumaru/?hl=ja</a>		
会社所在地	〒 876-1401	大分県佐伯市米水津大字浦代浦633番地	
工場等所在地	〒 876-1401	大分県佐伯市米水津大字浦代浦633番地	
担当者	金田 真智子	E-mail	<a href="mailto:houyoumaru.sirasu.km@icloud.com">houyoumaru.sirasu.km@icloud.com</a>
T E L	080-8563-7232	F A X	無し



## 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

【製造までの流れ】  
 漁獲→水揚げ(水揚げの場所から50歩ほどの距離に加工場がございます)→塩水処理→凍結(3Dフリーザーにて急速冷凍)→真空処理→発送という流れになります。  
 生しらすの漁獲から製造までを自社で一貫しています。その日に漁獲した「生しらす」のみを使用。





## 品質管理情報

商品検査の有無	〇無 ●有(具体的に)	大分県薬剤師会検査センターにて成分検査、菌検査実施済み		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造日ごとに発砲スチロールに入れ、プレハブ冷凍庫にて保管		
	従業員の管理	手洗い必須、加工場内用の長靴・キャップ・エプロン・手袋・マスクの着用		
	施設設備の管理	土足禁止、毎日清掃実施		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	金田 真智子	連絡先 080-8563-7232
	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保険加入済み、事業継続力強化計画策定済み		

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(FOP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。