

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
10 月 18 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT


第3.1版

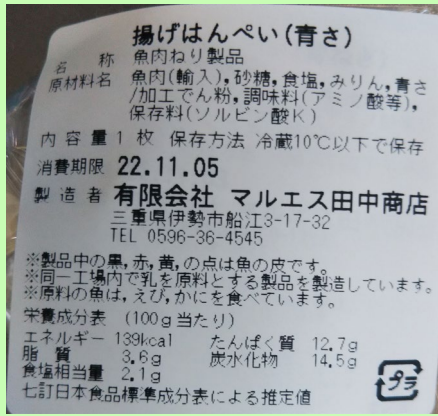
商品特性と取引条件

商 品 名	伊勢志摩さつま揚げ						
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	10日後	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	タイ		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4595123833100			
内 容 量	40g		希望小売価格	税抜	¥150	税込(切捨) 税率	8% ¥162
1ケースあたり入数	100		保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼			
発注リードタイム	翌日~5日後		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	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
					29.0	27.0	18.0 4.5
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 伊勢ブランド(伊勢市産業振興会認定) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	お酒を飲まれる方。地産地消を好まれる方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	炙るとさらに香ばしい。二度揚げで出来立ての美味しさ。	
商 品 特 徴	伊勢志摩の海の幸・里の幸を練り込んだ白身魚のさつま揚げです。①志摩産あおさ②鳥羽答志島産しらす③伊勢志摩産ひじき④伊勢いも⑤伊勢茶⑥伊勢のねぎらいネギ、以上の6種類。	

商品写真






揚げはんぺい(青さ)
 名称 魚肉ねり製品
 原材料名 魚肉(輸入)、砂糖、食塩、みりん、青さ/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)
 内容量 1枚 保存方法 冷蔵10℃以下で保存
 消費期限 22.11.05
 製造者 有限会社 マルエス田中商店
 三重県伊勢市船江3-17-32
 TEL 0596-36-4545
 ※製品中の黒、赤、黄、の点は魚の皮です。
 ※同一工場内で乳を原料とする製品を製造しています。
 ※原料の魚は、えび、かにを食べています。
 栄養成分表 (100g当たり)
 エネルギー 139kcal たんぱく質 12.7g
 脂 質 3.6g 炭水化物 14.5g
 食塩相当量 2.1g
 七訂日本食品標準成分表による推定値

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 type="checkbox"/> えび、 <input 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"/> くるみ、 <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"/> パナナ、 <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) 商品にはアレルギーはありませんが、工場内ではエビ、チーズを扱っています。 原料の魚がエビ、カニを食べている可能性があります。

※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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社マルエス田中商店		
年 間 売 上 高	2021年度 1700万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名 パート2名
代 表 者 氏 名	田中清吾		
メ ッ セ ー ジ	<p>冷凍設備などが無かった大昔、周りを海に囲まれた日本で、獲れ過ぎた魚を捨てずに、魚肉に塩を加え、火で煮ることで少しでも長く食することができた。これがかまぼこなど魚肉練り製品のルーツです。日本人のものを大切に作る心が産んだこの偉大な発明を後世に伝えて行くことが当社の使命であると考えます。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	ise-kamaboko.com ise-kamaboko.shop		
会 社 所 在 地	〒 516-0008	三重県伊勢市船江3-17-32	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	田中清吾	E - m a i l	sstanaka@amigo2.ne.jp
T E L	090-8738-8410	F A X	0596-36-4540

■ 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

工場は広さにゆとりがあり、冷蔵庫、冷凍庫を備える。主原料を加工する播漉(らいかい)機はステンレス製で水や湯を入れることで温度を調節でき、四季を通して一定の質を保った商品を製造できる。製品を成型後の蒸し器はコンピューター制御で加熱温度が一定に保たれ、品質が安定。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一体的に	定期的に見視検査・試食
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	伊勢保健所推奨の「衛生管理の実施記録」に原材料のチェック、検品、温度管理、表示などを毎日記録。
	従業員の管理	同「従業員の衛生管理点検表」に手洗い、体温、ローラー掛けなどのチェック項目を毎日記録。
	施設設備の管理	同「冷蔵庫・冷凍設備温度点検管理表」を毎日記録。機械・道具等は使用後は迅速な洗浄を徹底。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 田中清吾 連絡先 090-8738-8410
	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保険に加入してます。迅速に先方様にお詫びの連絡をし、記録、従業員への聞き取りなどから原因究明、それらを考慮しての今後の対策、代替品か代金が被害者への保障を速やかに行う。