FCP展示会・商談会シート

記入日　令和5 年　9 月　日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

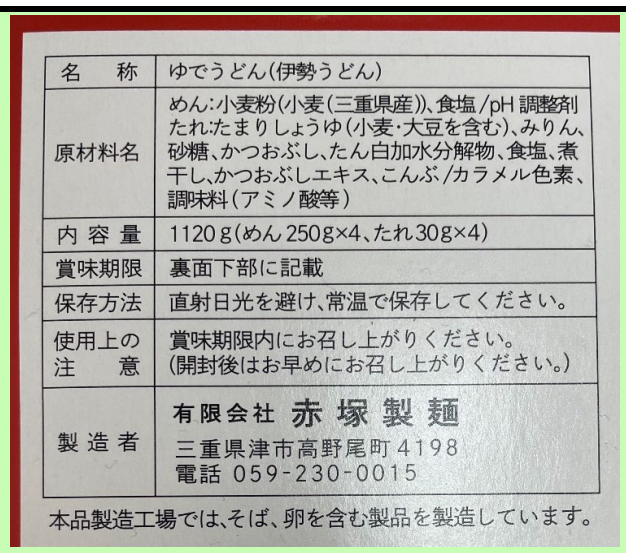
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	4食入り伊勢うどん						
提供可能時期（最もおいしい時期を( )内に記載）	通年　（いつでもおいしいです）	賞味期限／消費期限	賞味期限	90日	消費期限		
主原料産地（漁獲場所等）	三重県	JANコード（13桁もしくは8桁）	4966636002220				
内容量	麺250g×4　たれ30g×4	希望小売価格	税抜	¥1,150	税込（切捨） 税率 8%	¥1,242	
1ケースあたり入数	6	保存温度帯					
発注リードタイム	5日以内	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	最小	ケースサイズ（重量）	縦(センチ) × 横(センチ) × 高さ(センチ)		重量(キロ)	
				30.5	45.0	20.5	6.9
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　（ ☐ 業務用対応可能　☐ ギフト対応可能 ） ☐ その他（右に記入→）
	お客様（性別・年齢層など）	全般（幅広い年代の方に好まれる味です）
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	天かす、一味、生卵を入れ釜玉風、とろろ	
商品特徴	三重県産小麦あやひかりを100%使用し、もちもちした太い麺に、三重県産たまり醤油100%使用した濃厚なたれが重なり独特の味わいがクセになります。	

■ 商品写真



名称	ゆでうどん(伊勢うどん)
原材料名	めん:小麦粉(小麦(三重県産))、食塩/pH調整剤 たれ:たまりしょうゆ(小麦・大豆を含む)、みりん、砂糖、かつおぶし、たん白加水分解物、食塩、煮干し、かつおぶしエキス、こんぶ/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)
内容量	1120g(めん250g×4、たれ30g×4)
賞味期限	裏面下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
使用上の注意	賞味期限内にお召し上がりください。 (開封後はお早めにお召し上がりください。)
製造者	有限会社 赤塚製麺 三重県津市高野尾町4198 電話 059-230-0015

本品製造工場では、そば、卵を含む製品を製造しています。

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 、 ☐ バナナ 、 ☐ 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） 本品製造工場ではそばを含む製品を製造しております。

※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	有限会社赤塚製麺			
年間売上高			従業員数 （社員○名、パート○名など）	
代表者氏名	赤塚　兼也			写真
メッセージ	感謝の気持ちを込めて、まごころを伝える贈り物。赤塚製麺の伊勢うどん。 長い歴史の中で親しまれ、お伊勢参りで訪れた旅人達からも愛された伊勢うどん。そんな伊勢うどんを親しいご友人やお世話になったあの方へ。昔ながらの懐かしい味をご賞味ください。			
ホームページ	無し			
会社所在地	〒	514-2221	三重県津市高野尾町4198	
工場等所在地	〒	514-2221	三重県津市高野尾町4198	
担当者	赤塚　真吾		E-mail	akatsukaseimen@zd.ztv.ne.jp
TEL	059-230-0015		FAX	059-230-3611

■ 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

生産製造工程
ミキシング→複合→熟成→圧延→調量・切出し→ゆで→
冷洗・冷却→包装→殺菌→冷却→梱包

写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有→具体的に	半年に一度　一般細菌・大腸菌群・黄色ブドウ球菌			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
	従業員の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
	施設設備の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	赤塚　真吾	連絡先	059-230-0015
	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			

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をご覧下さい。

FCP展示会・商談会シート

記入日　令和5 年　9 月　日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

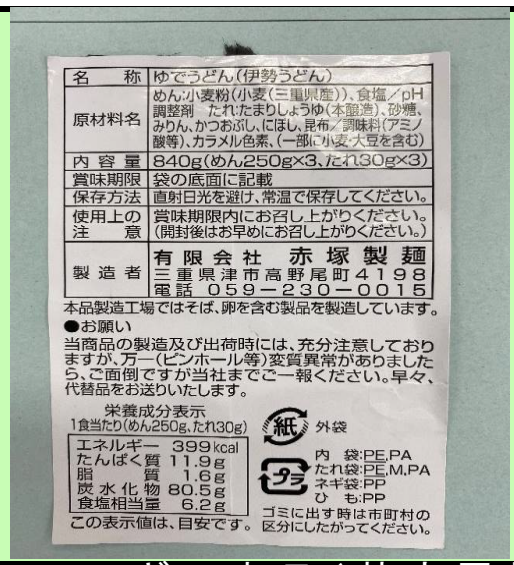
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	3食入り伊勢うどん						
提供可能時期（最もおいしい時期を( )内に記載）	通年　（いつでもおいしいです）	賞味期限／消費期限	賞味期限	90日	消費期限		
主原料産地（漁獲場所等）	三重県	JANコード（13桁もしくは8桁）	4983045002610				
内容量	麺250g×3　たれ30g×3	希望小売価格	税抜	¥926	税込（切捨）税率 8%	¥1,000	
1ケースあたり入数	12袋	保存温度帯					
発注リードタイム	5日以内	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	最小 3ケース	ケースサイズ（重量）	縦(ｾﾝﾁ) × 横(ｾﾝﾁ) × 高さ(ｾﾝﾁ)		重量(ｷﾛ)	
				145.0	80.0	180.0	7.1
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　（☐ 業務用対応可能　☐ ギフト対応可能） ☐ その他（右に記入→）
	お客様（性別・年齢層など）	全般（幅広い年代の方に好まれる味です）
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	天かす、一味、生卵を入れ釜玉風、とろろ	
商品特徴	三重県産小麦あやひかりを100%使用し、もちもちした太い麺に、三重県産たまり醤油100%使用した濃厚なたれが重なり独特の味わいがクセになります。	

■ 商品写真



名称	ゆでうどん(伊勢うどん)
原材料名	めん:小麦粉(小麦(三重県産))、食塩／pH調整剤　たれ:たまりしょうゆ(本醸造)、砂糖、みりん、かつおぶし、にぼし、昆布／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆を含む)
内容量	840g(めん250g×3、たれ30g×3)
賞味期限	袋の底面に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
使用上の注意	賞味期限内にお召し上がりください。(開封後はお早めにお召し上がりください。)
製造者	有限会社　赤塚製麺 三重県津市高野尾町4198 電話　059－230－0015

本品製造工場ではそば、卵を含む製品を製造しています。

●お願い

当商品の製造及び出荷時には、充分注意しておりますが、万一(ピンホール等)変質異常がありましたら、ご面倒ですが当社までご一報ください。早々、代替品をお送りいたします。

栄養成分表示
1食当たり(めん250g、たれ30g)

エネルギー	399kcal
たんぱく質	11.9g
脂質	1.6g
炭水化物	80.5g
食塩相当量	6.2g

この表示値は、目安です。

紙 外袋
内袋:PE,PA
たれ袋:PE,M,PA
ネギ袋:PP
ひも:PP
ゴミに出す時は市町村の区分にしたがってください。

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 、☐ バナナ 、☐ 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） 本品製造工場ではそばを含む製品を製造しております。

※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	有限会社赤塚製麺			
年間売上高			従業員数 （社員○名、パート○名など）	
代表者氏名	赤塚　兼也			写真
メッセージ	感謝の気持ちを込めて、まごころを伝える贈り物。赤塚製麺の伊勢うどん。 長い歴史の中で親しまれ、お伊勢参りで訪れた旅人達からも愛された伊勢うどん。そんな伊勢うどんを親しいご友人やお世話になったあの方へ。昔ながらの懐かしい味をご賞味ください。			
ホームページ	無し			
会社所在地	〒	514-2221	三重県津市高野尾町4198	
工場等所在地	〒	514-2221	三重県津市高野尾町4198	
担当者	赤塚　真吾		E-mail	akatsukaseimen@zd.ztv.ne.jp
TEL	059-230-0015		FAX	059-230-3611

■ 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

生産製造工程
ミキシング→複合→熟成→圧延→調量・切出し→ゆで→
冷洗・冷却→包装→殺菌→冷却→梱包

写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有→具体的に	半年に一度　一般細菌・大腸菌群・黄色ブドウ球菌			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
	従業員の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
	施設設備の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	赤塚　真吾	連絡先	059-230-0015
	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			

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をご覧下さい。

FCP展示会・商談会シート

記入日　令和5 年　9 月　日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

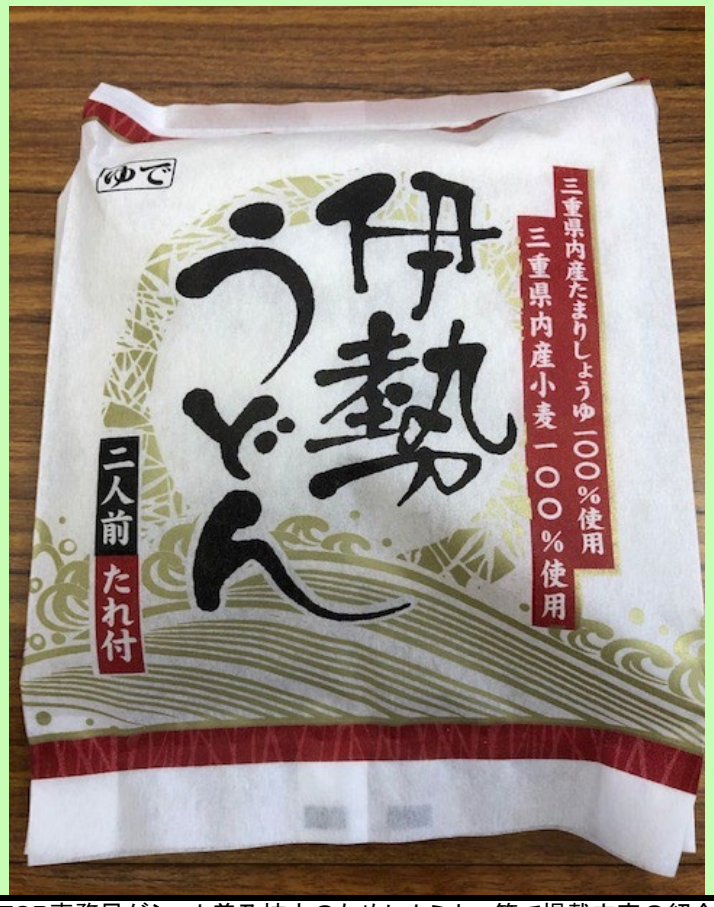
第3.1版

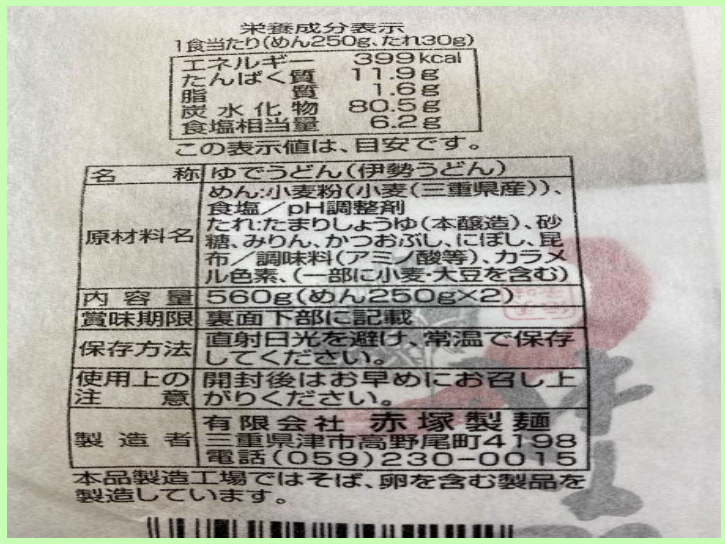
■ 商品特性と取引条件

商品名	2食入り伊勢うどん						
提供可能時期（最もおいしい時期を( )内に記載）	通年　（いつでもおいしいです）	賞味期限／消費期限	賞味期限	90日	消費期限		
主原料産地（漁獲場所等）	三重県	JANコード（13桁もしくは8桁）	4983045005222				
内容量	麺250g×2　たれ30g×2	希望小売価格	税抜	¥463	税込（切捨）税率 8%	¥500	
1ケースあたり入数	12袋	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	5日以内	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	最小 3ケース	ケースサイズ（重量）	縦(ｾﾝﾁ) × 横(ｾﾝﾁ) × 高さ(ｾﾝﾁ)			重量(ｷﾛ)
				10.0	14.0	4.0	7.1
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　（ ☐ 業務用対応可能　☐ ギフト対応可能 ） ☐ その他（右に記入→）
	お客様（性別・年齢層など）	全般（幅広い年代の方に好まれる味です）
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	天かす、一味、生卵を入れ釜玉風、とろろ	
商品特徴	三重県産小麦あやひかりを100%使用し、もちもちした太い麺に、三重県産たまり醤油100%使用した濃厚なたれが重なり独特の味わいがクセになります。	

■ 商品写真





栄養成分表示
1食当たり(めん250g、たれ30g)

エネルギー	399kcal
たんぱく質	11.9g
脂質	1.6g
炭水化物	80.5g
食塩相当量	6.2g

この表示値は、目安です。

名称	ゆでうどん（伊勢うどん）
原材料名	めん:小麦粉(小麦(三重県産))、食塩／pH調整剤 たれ:たまりしょうゆ(本醸造)、砂糖、みりん、かつおぶし、にぼし、昆布／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆を含む)
内容量	560g(めん250g×2)
賞味期限	裏面下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
使用上の注意	開封後はお早めにお召し上がりください。
製造者	有限会社 赤塚製麺 三重県津市高野尾町4198 電話(059)230-0015

本品製造工場ではそば、卵を含む製品を製造しています。

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 、 ☐ バナナ 、 ☐ 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） 本品製造工場ではそばを含む製品を製造しております。

※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

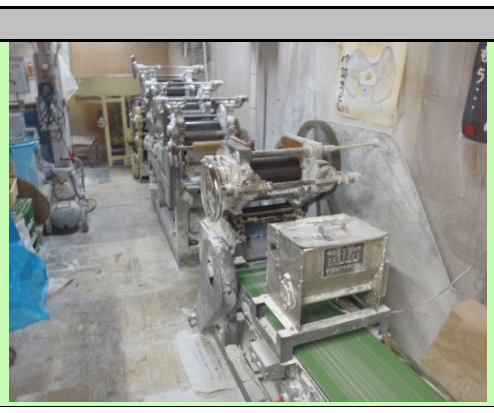
■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社赤塚製麺		
年間売上高		従業員数 （社員○名、パート○名など）	
代表者氏名	赤塚　兼也		写真
メッセージ	感謝の気持ちを込めて、まごころを伝える贈り物。赤塚製麺の伊勢うどん。 長い歴史の中で親しまれ、お伊勢参りで訪れた旅人達からも愛された伊勢うどん。そんな伊勢うどんを親しいご友人やお世話になったあの方へ。昔ながらの懐かしい味をご賞味ください。		
ホームページ	無し		
会社所在地	〒 514-2221	三重県津市高野尾町4198	
工場等所在地	〒 514-2221	三重県津市高野尾町4198	
担当者	赤塚　真吾	E-mail	akatsukaseimen@zd.ztv.ne.jp
TEL	059-230-0015	FAX	059-230-3611

■ 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

生産製造工程
ミキシング→複合→熟成→圧延→調量・切出し→ゆで→
冷洗・冷却→包装→殺菌→冷却→梱包

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	半年に一度　一般細菌・大腸菌群・黄色ブドウ球菌			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
	従業員の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
	施設設備の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	赤塚　真吾	連絡先	059-230-0015
	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			

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をご覧下さい。