

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 27 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	のりつくだ煮						
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	120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)	4997460201657			
内 容 量	165g		希望小売価格	税抜		税込(切捨)	
1ケースあたり入数	72		保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	未定(要相談)		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	1		ケースサイズ(重量)	
				縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(*g)
				65.0	40.0	25.0	15.7
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 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input 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)	主婦、高齢層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お土産 おにぎり、青菜のお浸し、和風パスタ、から揚げ下味、卵かけごはん・納豆の味付け	
商 品 特 徴	三重ブランド認定の青さのりを100%使用し、伊勢志摩産青さのりの香り高い特徴を最大限に引き出した海苔の佃煮。	

商品写真



名 称	のりつくだ煮	
原 材	青さのり(ヒトエグサ(三重県産))、醤油、粗糖、水飴、みりん、寒天/着色料(カラメル色素)、(一部に小麦・大豆を含む)	
内 容 量	165g	賞味期限 2024.01.25
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け保存	
製 造 者	株式会社 西山商店 三重県松阪市松崎浦町622	

栄養成分表 (100g当たり)		あおさのりが採れる漁場では、えび・かに類が共生しています。開封後は密閉して冷蔵庫で保管しお早めにお召し上がり下さい。
エネルギー	140kcal	
たんぱく質	8.0g	
脂 質	0.0g	
炭水化物	26.0g	
食塩相当量	8.0g	

(推定値) 4 997460 201657

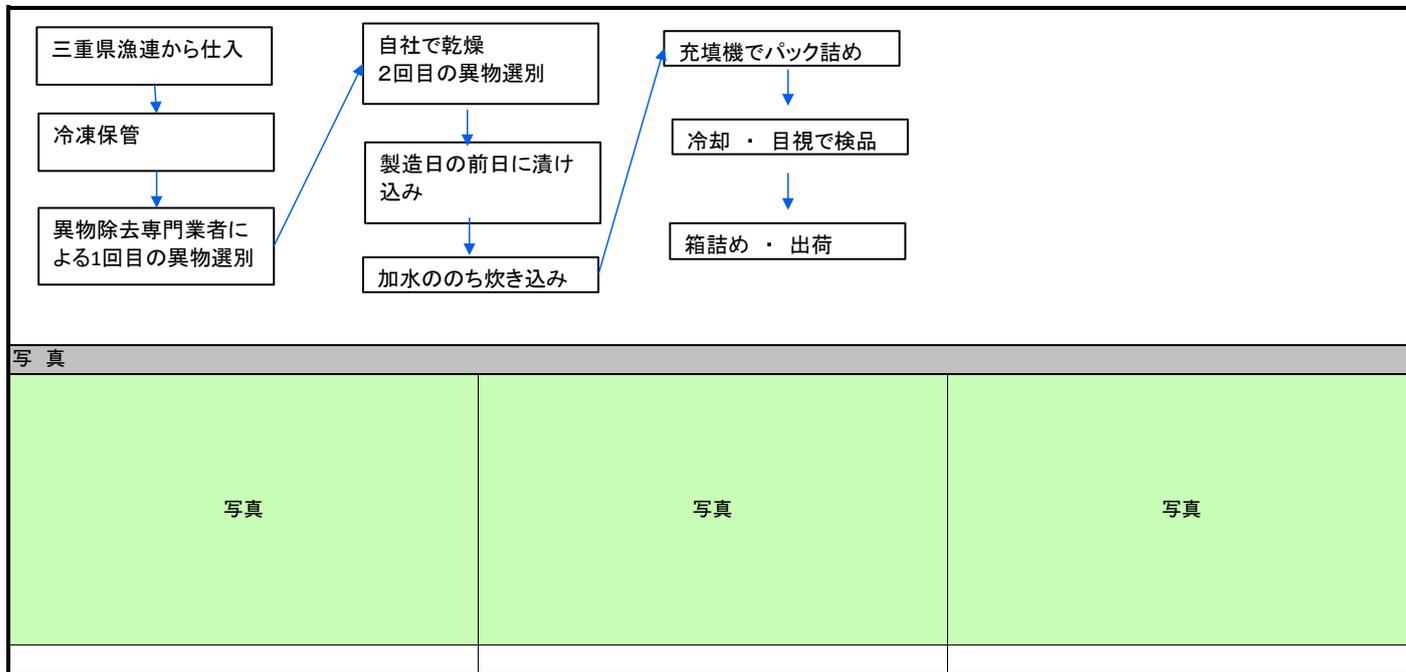
アレルギー表示(特定原材料)
 ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input checked="" type="checkbox"/> えび、 <input checked="" type="checkbox"/> かに、 <input checked="" 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 checked="" 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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 西山商店		
年 間 売 上 高	9100	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名 23年9月時点
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 三浦克之		
メ ッ セ ー ジ	三重県の手取海苔を扱う操業140年余りの産地乾海苔問屋、 当代で5代目となります。佃煮製造においても代々受け継 がれてきた技術を守りながら三重の名産品を活かした新 たな商品開発も進めております。		
ホ ー ム ペ ー ジ			
会 社 所 在 地	〒 515-2132	三重県松阪市松崎浦町622	
工 場 等 所 在 地	〒 515-2132	三重県松阪市松崎浦町622	
担 当 者	三浦佑太	E - m a i l	
T E L	0598-51-5222(080-1554-9620)	F A X	0598-51-5112

■ 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



写 真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的に)	食品分析開発センターSUNATECにより一般細菌、大腸菌群の検査、外装の目視検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造時帽子、マスク、エプロン着用、手指消毒			
	従業員の管理	検便			
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	三浦 佑太	連絡先	0598-51-5222
	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	総合食品賠償共済制度加入			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 27 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	あさり志ぐれ									
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	120日	消費期限				
主原料産地 (漁獲場所等)	中国産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	499746002308						
内 容 量	230g		希望小売価格	税抜		税込(切捨)	税率 8%			
1ケースあたり入数	50		保存温度帯	常温						
発注リードタイム	未定(相談)		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	1		ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(*g)
				44.5	30.0	22.0	14.0			
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 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input 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)	主婦、高年齢層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お土産、お礼 お茶漬け、おにぎり、炊き込みご飯、ちらし寿司、巻き寿司、おつまみ	
商 品 特 徴	代々受け継がれてきた西山商店秘伝の継ぎ足しのタレ。浅炊き製法でふっくらやわらか、甘すぎず辛すぎず絶妙な旨さです。	

商品写真



名 称	あさり志ぐれ	
原 材 料 名	あさり(中国産)、生姜、醤油、粗糖、水飴、みりん/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素)、(一部に小麦・大豆を含む)	
内 容 量	230g	賞味期限 2024.01.25
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け保存	
製 造 者	株式会社 西山商店 三重県松阪市松崎浦町622	
栄 養 成 分 表 (100g当たり)	エネルギー 245kcal たんぱく質 8.0g 脂 質 16.4g 炭 水 化 物 4.4g 食 塩 相 当 量 3.2g	

本製品で使用しているあさり(2枚貝)にはかきが共生しています。開封後は密閉して冷蔵庫で保管しお早めにお召し上がり下さい。

(推定値) 4 997460 002308

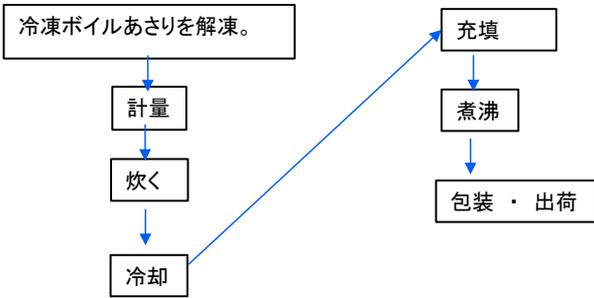
アレルギー表示(特定原材料)
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input checked="" type="checkbox"/> えび、 <input checked="" type="checkbox"/> かき、 <input checked="" 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 checked="" 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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 西山商店		
年間売上高	9100	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名 23年9月時点
代表者氏名	代表取締役社長 三浦克之		
メッセージ	三重県の手取海苔を扱う操業140年余りの産地乾海苔問屋、当代で5代目となります。佃煮製造においても代々受け継がれてきた技術を守りながら三重の名産品を活かした新たな商品開発も進めております。		
ホームページ			
会社所在地	〒 515-2132	三重県松阪市松崎浦町622	
工場等所在地	〒 515-2132	三重県松阪市松崎浦町622	
担当者	三浦佑太		E - m a i l
T E L	0598-51-5222(080-1554-9620)		F A X 0598-51-5112

■ 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	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的に)	食品分析開発センターSUNATECにより一般細菌、大腸菌群の検査、外装の目視検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造時帽子、マスク、エプロン着用、手指消毒			
	従業員の管理	検便			
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	三浦 佑太	連絡先	0598-51-5222
	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	総合食品賠償共済制度加入			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 27 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	のりつくだ煮(しその実入り)							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	()	賞味期限/消費期限	賞味期限	120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)	4997460211502				
内 容 量	150g		希望小売価格	税抜		税込(切捨)		
1ケースあたり入数	72		保存温度帯	常温 ▼				
発注リードタイム	未定(要相談)		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	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					65.0	40.0	25.0	14.3
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 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input 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) 主婦、高齢層
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お土産 おにぎり、青菜のお浸し、和風パスタ、から揚げ下味、卵かけごはん・納豆の味付け
商品特徴	三重ブランド認定の青さのりを100%使用し、伊勢志摩産青さのりの香り高い特徴を最大限に引き出した海苔の佃煮。当該商品においてはしその実を加えてあり、プチプチとした食感とさわやかな風味がよいアクセントになっています。

商品写真



名 称	のりつくだ煮(しその実入り)	
原材料名	青さのり(ヒトエグサ(三重県産))、しその実、醤油、粗糖、水飴、みりん/着色料(カラメル色素)、(一部に小麦・大豆を含む)	
内容量	150g	賞味期限 2024.01.25
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存	
製造者	株式会社 西山商店 三重県松阪市松崎浦町622	
栄養成分表 (100g当たり)	エネルギー 132kcal たんぱく質 8.0g 脂 質 0.0g 炭水化物 25.4g 食塩相当量 8.2g	

(推定値) 4 997460 211502

あおさのりが採れる漁場では、えび・かに類が共生しています。開封後は密閉して冷蔵庫で保管しお早めにお召し上がり下さい。

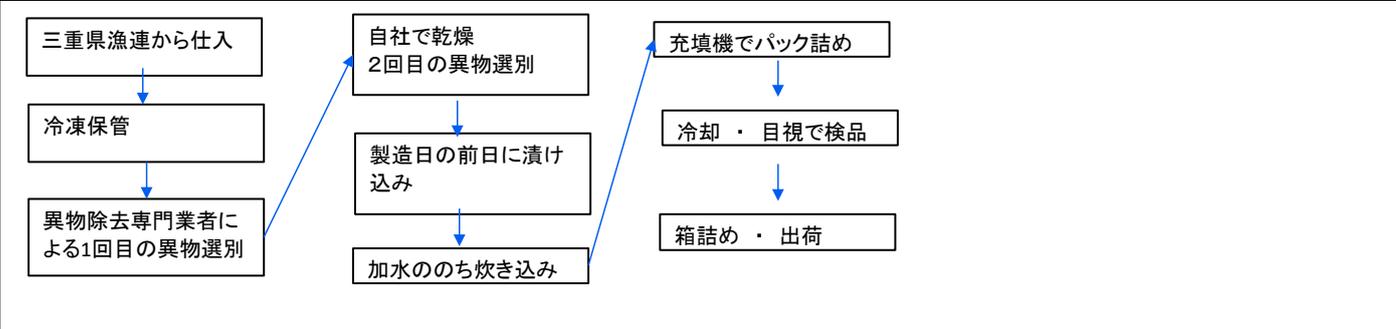
アレルギー表示(特定原材料)
 ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input checked="" type="checkbox"/> えび、 <input checked="" type="checkbox"/> かに、 <input checked="" 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 checked="" 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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 西山商店		
年間売上高	9100	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名 23年9月時点
代表者氏名	代表取締役社長 三浦克之		
メッセージ	三重県のおぼろげを扱う操業140年余りの産地乾海苔問屋、当代で5代目となります。佃煮製造においても代々受け継がれてきた技術を守りながら三重の名産品を活かした新たな商品開発も進めております。		
ホームページ			
会社所在地	〒 515-2132	三重県松阪市松崎浦町622	
工場等所在地	〒 515-2132	三重県松阪市松崎浦町622	
担当者	三浦佑太		E - m a i l
T E L	0598-51-5222(080-1554-9620)		F A X 0598-51-5112

■ 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	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的に)	食品分析開発センターSUNATECにより一般細菌、大腸菌群の検査、外装の目視検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造時帽子、マスク、エプロン着用、手指消毒			
	従業員の管理	検便			
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	三浦 佑太	連絡先	0598-51-5222
	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	総合食品賠償共済制度加入			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 27 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	あおさのり									
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	180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)	4997460100202						
内 容 量	20g		希望小売価格	税抜		税込(切捨)	税率	8%		
1ケースあたり入数	20		保存温度帯	冷蔵 ▼						
発注リードタイム	未定(要相談)		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	6		ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(*g)
				23.0	17.5	19.0	1.9			
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 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input 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)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お土産 お味噌汁、うどん、ラーメン、パスタ、ふりかけ	
商 品 特 徴	伊勢志摩産の青さのりの中でも、特に風味の優れているもの。「優(イ)」以上の等級である事は言うに及ばず、その年の海況(海の状態)の見極め、同産地内においても更に出品する生産者個人の生産方法にまで情報を収集し、独自の目利きで選定した商品となっています。	

商品写真

	名 称 青さのり 原材料名 青さのり (ヒトエグサ) 内容量 20 g 保存方法 直射日光・高温多湿を避け冷暗所で保管してください 賞味期限 2024.4月 製造者 株式会社 西山商店 三重県松阪市松崎浦町622 TEL 0598-51-5222	栄養成分表 100g当たり エネルギー 201kcal タンパク質 22.1g 脂 質 0.6g 炭水化物 41.7g 食塩相当量 9.9g (推定値)
	アレルギ表示(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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)	

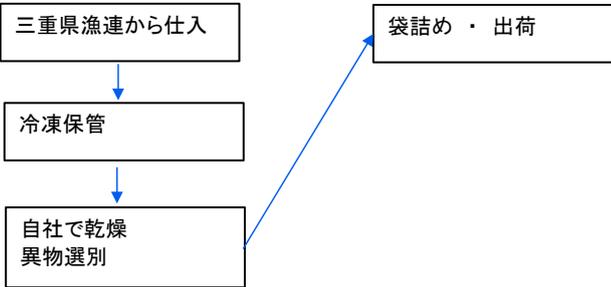
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 西山商店		
年間売上高	9100	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名 23年9月時点
代表者氏名	代表取締役社長 三浦克之		
メッセージ	三重県のおぼろげを扱う操業140年余りの産地乾海苔問屋、当代で5代目となります。佃煮製造においても代々受け継がれてきた技術を守りながら三重の名産品を活かした新たな商品開発も進めております。		
ホームページ			
会社所在地	〒 515-2132	三重県松阪市松崎浦町622	
工場等所在地	〒 515-2132	三重県松阪市松崎浦町622	
担当者	三浦佑太	E-mail	
TEL	0598-51-5222(080-1554-9620)	FAX	0598-51-5112

■ 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	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有一具体的に				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造時帽子、マスク、エプロン着用、手指消毒			
	従業員の管理	検便			
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	三浦 佑太	連絡先	0598-51-5222
	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	総合食品賠償共済制度加入			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 27 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

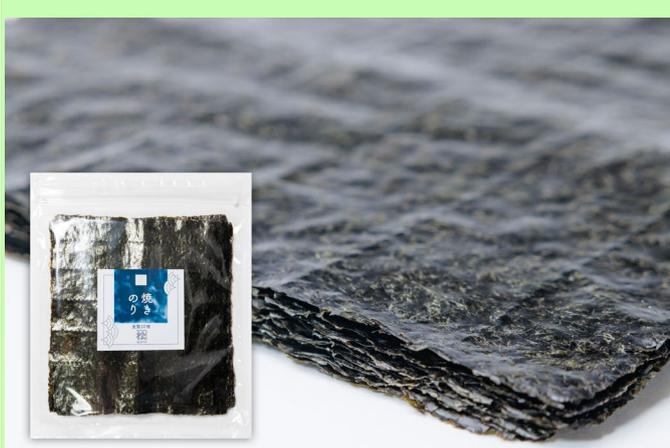
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	焼き海苔(大淀産)								
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	9か月	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)	4997460900109					
内 容 量	全型10枚		希望小売価格	税抜		税込(切捨)	税率 8%		
1ケースあたり入数	50		保存温度帯	常温 ▼					
発注リードタイム	未定(要相談)		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	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(*g)		
						44.5	30.0	22.0	3.6
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 checked="" 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 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input 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)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	おにぎり、手巻きずし	
商 品 特 徴	三重県産の乾海苔の中でも、大淀という産地で産出される優しい味わいと香り高い風味を特徴にもつ乾海苔。焼き加減でその特徴を引き出すことに注力されている海苔です。	

商品写真

	名 称 焼き海苔(大淀産) 原材料名 乾海苔(三重県産あまのり) 内容量 10枚(全型) 保存方法 高温多湿を避け冷暗所で保管してください 賞味期限 2024.6月 製造者 株式会社 西山商店 三重県松阪市松崎浦町622 TEL. 0598-51-5222	海苔の採れる海域ではエビ・カニ類が共生しています 栄養成分表 100g当たり エネルギー 188kcal タンパク質 41.4g 脂 質 3.7g 炭水化物 44.3g 食塩相当量 1.3g (推定値)
	アレルギ表示(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 checked="" 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 checked="" 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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)	

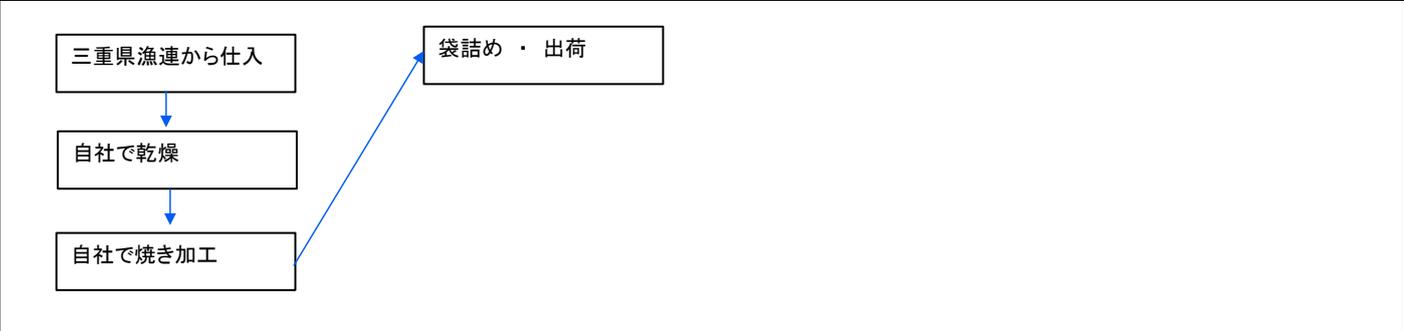
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 西山商店		
年間売上高	9100	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名 23年9月時点
代表者氏名	代表取締役社長 三浦克之		
メッセージ	三重県のお茶を扱う操業140年余りの産地乾海苔問屋、 当代で5代目となります。佃煮製造においても代々受け継 がれてきた技術を守りながら三重の名産品を活かした新 たな商品開発も進めております。		
ホームページ			
会社所在地	〒 515-2132	三重県松阪市松崎浦町622	
工場等所在地	〒 515-2132	三重県松阪市松崎浦町622	
担当者	三浦佑太		E - m a i l
T E L	0598-51-5222(080-1554-9620)		F A X 0598-51-5112

■ 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	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有一具体的に				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造時帽子、マスク、エプロン着用、手指消毒			
	従業員の管理	検便			
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	三浦 佑太	連絡先	0598-51-5222
	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	総合食品賠償共済制度加入			

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	味付海苔《初摘み》				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	()	賞味期限/消費期限	賞味期限	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)	4997460808801		
内 容 量		希望小売価格	税抜	税込(切捨) 税率	
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	常温 ▼		
発注リードタイム		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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) 重量(㎏)		
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 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input 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 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"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
商 品 特 徴		

商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)	
	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ゲン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	株式会社 西山商店		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名 23年9月時点
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 三浦克之		写真
メ ッ セ ー ジ			
ホ ー ム ペ ー ジ			
会 社 所 在 地	〒	515-2132	三重県松阪市松崎浦町622
工 場 等 所 在 地	〒	515-2132	三重県松阪市松崎浦町622
担 当 者	三浦佑太		E - m a i l
T E L			F A X 2598-51-5112

■ 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	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ○ 有(具体的に)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理		
	従業員の管理		
	施設設備の管理		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	連絡先
	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		