

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
11 月 8 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	伊勢志摩の鮮魚 食のプロ向け鮮魚BOX				
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	3日	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	志摩市	JANコード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	3kg以上(目安)	希望小売価格	税抜	¥7,000	税込(切捨) 税率 8% ¥7,560
1ケースあたり入数	1	保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼		
発注リードタイム	3日~7日(天候不順の場合は要相談)	販売エリアの制限	○無 ●有→ 北海道、沖縄、離島は不可		
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)	
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 →				
縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	120.0				10.0

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 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)	小規模の宿泊施設、個人店のレストラン、お料理教室
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お店の新メニュー、リニューアルメニューに仕上げられるように、レシピや調味料サンプルもご提供可能です。	
商 品 特 徴	伊勢志摩の海の恵みの数々を有料サンプル的にお届けします。 1度だけのご注文となりますが、伊勢志摩の極上のお味を1品にしてみませんか？	


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 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 checked="" 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)

※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	弁天屋		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	0名
代表者氏名	高田 知佳		
メッセージ	私は、京都から移住して海女をやっています。ここで出会った伊勢志摩の極上鮮魚を、こだわりのメニューとして、飲食店の方にご利用していただける魚種をくみあわせて、長く美味しくできる処理で、有償でサンプルとしてお届けします。気に入っていただければ、少量からの仕入や、レシピや、調味料サンプル等も個別に、ご相談いただけます。		
ホームページ	http://:bentenya.net		
会社所在地	〒 517-0603	三重県志摩市大王町波切3410-5	
工場等所在地	〒		
担当者	高田 知佳	E-mail	fish@bentenya.net
TEL	070-8599-0985	FAX	0599-77-5679

■ 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

魚市場から1分という好立地に加工場があります。
 それぞれの魚にあった締め方で処理→氷締、神経締、血抜きが必要なものや、そうでないもの、それぞれが一番美味しくなる締め方で処理いたします。
 加工が必要な場合は、第1処理用のまな板で、内臓や、鱗を取り除き洗浄。その後シンクを洗浄して、第2処理用のまな板で、必要に応じ柵などに加工、ラップまたは真空パックにて包装。
 しっかり、氷や、保冷をした状態で、その日のうちに冷蔵にて発送致します。
 下記、季節ごとの魚種リストですが、毎年環境により変動します。絶対というわけではなく、あくまでも参考程度にご確認ください。

春(4、5、6月)鰹、ぶり、アジ、メバル、クロダイ、グレ
 夏(7、8、9月)ぐれ、石鯛、さわら、スズキ、アジ、いさぎ
 秋(10、11、12月)カレイ、アマダイ、ノドグロ、
 冬(1、2、3月)アイゴ、ノドグロ、イラ、あこう鯛、カサゴ



■ 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	目視による品質検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	食品衛生協会から指導を受け、同会から提供されたHACCPチェックシートに基づき衛生管理している。		
	従業員の管理	従業員なし		
	施設設備の管理	冷蔵庫、冷凍庫はそれぞれ管理項目を決めて、定期的な記録をとり保管、管理している。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	高田 知佳	連絡先 070-8599-0985
	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	日本食品衛生協会の賠償共済(安心フード君)に加入。		

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>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
9 月 20 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	伊勢志摩極上鮮魚ギフト				
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	3日	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	志摩市	JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	200g~500g	希望小売価格	税抜	¥5,000	税込(切捨) 税率 8% ¥5,400
1ケースあたり入数	要相談	保存温度帯	冷蔵 ▼		
発注リードタイム	3日~7日(天候不順の場合は要相談)	販売エリアの制限	○無 ●有→ 北海道、沖縄、離島は不可		
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 最小 1	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)	80サイズ 5.0
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 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	贈答用、ふるさと納税 50歳以上の主婦、収入も安定していて、余裕がある。 家族の職場や親戚にギフトをよく送ったり、少し良い食材を選ぶ方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	贈答用、受け取った方が一緒に添えてあるオリジナルソースと共に直ぐに召し上がれる様になっております。	
商 品 特 徴	漁港から直送、鮮度抜群のお魚をすぐに食べられる柵の状態にして、お届けします。鮮魚を美味しく食べられる、海女の味(オリジナル調味料)を添えて。	

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 checked="" type="checkbox"/> えび、 <input checked="" type="checkbox"/> かき、 <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 checked="" 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)

※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	弁天屋		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	0名
代表者氏名	高田 知佳		
メッセージ	私は、京都から移住して海女をやっています。 ここで出会った伊勢志摩の極上鮮魚を、この地域の味を再現したオリジナル調味料で召し上がっていただくために、この商品を作りました。		
ホームページ	http://:bentenya.net		
会社所在地	〒 517-0603	三重県志摩市大王町波切3410-5	
工場等所在地	〒		
担当者	高田 知佳	E - m a i l	fish@bentenya.net
T E L	070-8599-0985	F A X	0599-77-5679

■ 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

魚市場から1分という好立地に加工場があります。
それぞれの魚にあった締め方で処理→氷締、神経締、血抜きが必要なものや、そうでないもの。
それぞれが一番美味しくなる締め方で処理いたします。

第1処理用のまな板で、内臓や、鱗を取り除き洗浄。その後シンクを洗浄して、第2処理用のまな板で、必要に応じ柵などに加工、ラップまたは真空パックにて包装。
しっかり、氷や、保冷をした状態で、その日のうちに冷蔵にて発送致します。

下記、季節ごとの魚種リストですが、毎年環境により変動します。絶対というわけではなく、あくまでも参考程度にご確認ください。

春(4、5、6月)鯉、ぶり、アジ、メバル、クロダイ、グレ
夏(7、8、9月)ぐれ、石鯛、さわら、スズキ、アジ、いさぎ
秋(10、11、12月)カレイ、アマダイ、ノドグロ、
冬(1、2、3月)アイゴ、ノドグロ、イラ、あこう鯛、カサゴ

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	目視による品質検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	食品衛生協会から指導を受け、同会から提供されたHACCPチェックシートに基づき衛生管理している。			
	従業員の管理	従業員なし			
	施設設備の管理	冷蔵庫、冷凍庫はそれぞれ管理項目を決めて、定期的な記録をとり保管、管理している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	高田 知佳	連絡先	070-8599-0985
	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	日本食品衛生協会の賠償共済(安心フード君)に加入。			

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>をご覧ください。