

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年
8月17日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	パールコロッケ					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (12月~3月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	12週間	消費期限	9ヶ月
主原料産地 (漁獲場所等)	三重県志摩市	JANコード (13桁もしくは8桁)	457149179			
内 容 量	500g	希望小売価格	税抜	¥232	税込(切捨) 税率 8%	¥250
1ケースあたり入数	10個	保存温度帯	冷凍			
発注リードタイム	1週間	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	10パック	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)
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 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 checked="" 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)	年齢性別問わず
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	レストランでのフードとしての提供、お土産物として。	
商品特徴	真珠の町「志摩」を代表する真珠貝の貝柱を使用した新しいコロッケ。志摩市産のあこや貝の貝柱を使用しており、玉ねぎを炒め、ソースのベースにしたりと、一般家庭ではなかなかできないひと工夫をいれた商品です。三重県だけでなく、全国のいろんな方々に志摩の美味しさを味わっていただきたいと思っております。	

商品写真



(現物の)

冷凍コロッケ

名 称 パールコロッケ

原材料名 あこや貝貝柱(日本産)、牛乳、バター、小麦粉、ワイン、玉ねぎ、コンソメ、醤油、塩、こしょう、衣(パン粉、小麦粉、卵)

内 容 量 1個あたり 80g

賞味期限

保存方法 -18℃以下で保存してください。

販 売 者 株式会社 阿児町神明678-5

《結前加熱の有無》
加熱してありません。(一部加熱)

《加熱料理の必要性》
加熱してからお召し上がりください。

《調理方法》
凍ったままの商品を170℃~180℃の油で4分程度揚げてください。


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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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"/> オレフィン、 <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

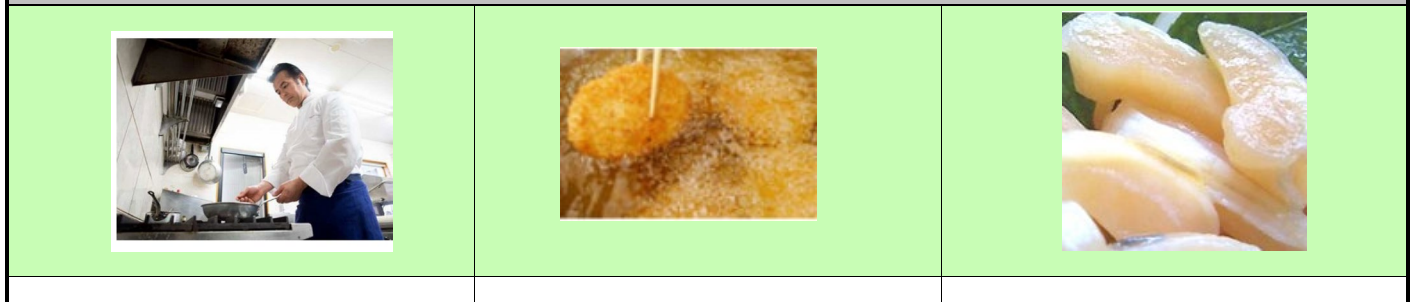
■ 出展企業紹介

出展企業名	山崎屋 株式会社山崎		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	2名 パート1名
代表者氏名	代表取締役 山崎 光子		
メッセージ	<p>当社は、真珠製品の卸・販売とともに、あこや貝貝柱を使用したコロッケ「パールコロッケ」の卸・販売をしております。真珠の町「志摩」の魅力をもっとみなさんに知っていただきたく、三重県産の食材を使用し、素材の美味しさを十分に味わってもらえるよう、調理方法にこだわりを持って丹精込めて作っております。一度ご賞味下さい。</p>		
ホームページ	www.yamazaki-iseshima-pearl.com		
会社所在地	〒	517-0502	三重県志摩市阿児町神明682-16 海遊苑2F
工場等所在地	〒	517-0502	三重県志摩市阿児町神明678-5
担当者	山崎 光子		E-mail info@yamazaki-iseshima-pearl.com
T E L	0599-44-1234		F A X 0599-43-4114

■ 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

- 1.貝柱を塩水で洗う(ぬめりをとる)①
- 2.①をワイン少量にて湯せんしてザルにとる。②
- 3.ベシャメルを作る。②の液を入れる。
- 4.③を冷蔵庫にて1日ねかす。④
- 5.④を測り、貝柱を入れ成形する。⑤
- 6.⑤にパン粉をつけ、冷凍する。⑥
- 7.⑥を揚げる。

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	(株)食品微生物センター			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	食材の品質管理・調理時間の徹底			
	従業員の管理	作業前の手洗い・身なり確認の徹底及び、作業中の手袋の着用。			
	施設設備の管理	清掃・メンテナンスの徹底、定期的な衛生状態の確認、指導。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	山崎 翔一郎	連絡先	090-2578-8757
	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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。

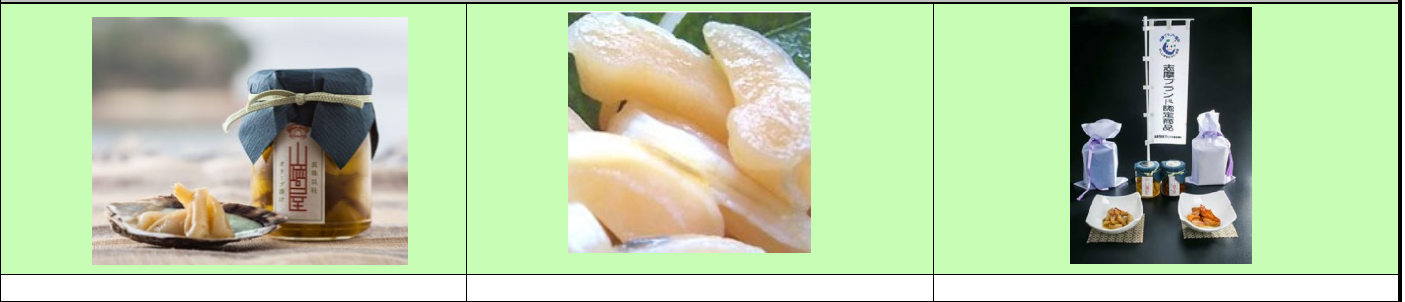
■ 出展企業紹介

出展企業名	山崎屋 株式会社山崎		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	2名 パート1名
代表者氏名	代表取締役 山崎 光子		
メッセージ	<p>当社は、真珠製品の卸・販売とともに、あこや貝貝柱を使用したコロッケ「パールコロッケ」の卸・販売をしております。真珠の町「志摩」の魅力をもっとみなさんに知っていただきたく、三重県産の食材を使用し、素材の美味しさを存分に味わってもらえるよう、調理方法にこだわりを持って丹精込めて作っております。一度ご賞味下さい。</p>		
ホームページ	www.yamazaki-iseshima-pearl.com		
会社所在地	〒 517-0502	三重県志摩市阿児町神明682-16 海遊苑2F	
工場等所在地	〒 517-0502	三重県志摩市阿児町神明678-5	
担当者	山崎 光子	E-mail	info@yamazaki-iseshima-pearl.com
TEL	0599-44-1234	FAX	0599-43-4114

■ 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

- ①貝柱を流水で粘りが取れるまで洗う
- ②ざるにあげ水気を切る
- ③自家製ソミュール液に4時間～5時間つけて、冷蔵庫で保存
- ④ソミュール液からだし、水気を切る
- ⑤グラム数を測る
- ⑥既定の瓶に入れ、EXオリーブオイル鷹の爪・ローリエを入れる
- ⑦高温処理をして製品にする

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)	(株)食品微生物センター			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	食材の品質管理・調理時間の徹底			
	従業員の管理	作業前の手洗い・身なり確認の徹底及び、作業中の手袋の着用。			
	施設設備の管理	清掃・メンテナンスの徹底、定期的な衛生状態の確認、指導。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	山崎 翔一郎	連絡先	090-2578-8757
	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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
8 月 17 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	真珠貝柱燻製オリーブオイル漬け				
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)	三重県志摩市	JAN コード (13桁もしくは8桁)	457149179110		
内 容 量	100g	希望小売価格	税抜	¥602	税込(切捨) 税率 8% ¥650
1ケースあたり入数	12本	保存温度帯	常温 ▼		
発注リードタイム	7日	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(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(φ)		
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 ャ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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 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)	家族・商社・スーパーマーケット
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのまま、燻製の味を味わってください。お酒のお供に！原材料・・・あこや貝柱(日本産)・EXバージンオリーブオイル・白ワイン・水・塩・胡椒・玉葱・ローリエ・セロリ・グラニュー糖	
商 品 特 徴	日本でできる唯一の海からの贈り物です。希少価値のある真珠貝柱、ミネラル豊富で、健康・美肌に効果的です。原材料・・・あこや貝柱(日本産)・EXバージンオリーブオイル・バター・塩・胡椒・ローリエ・鷹のつめ	

商品写真



名 称	燻製アコヤ貝柱 オリーブ漬け	
原材料名	アコヤ貝柱、エキストラバージンオリーブオイル、白ワイン、水、玉葱、ローリエ、セロリ、グラニュー糖、塩、胡椒	
内 容 量	100g	消費期限
保存方法	要冷蔵(10℃以下)	
製 造 者	株式会社 山崎 三重県志摩市阿児町神明678-5	
開封後は出来るだけ早くお召し上がりください。		


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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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 (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)
備 考	

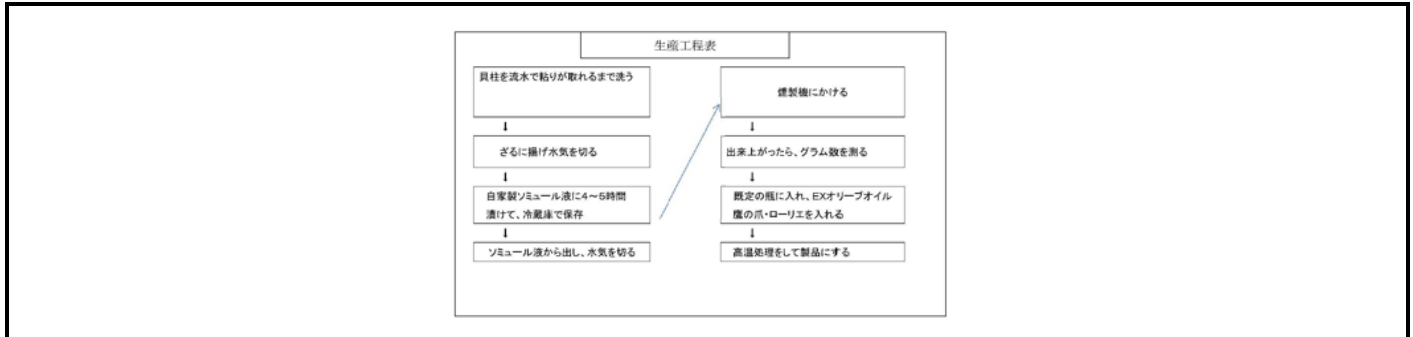
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

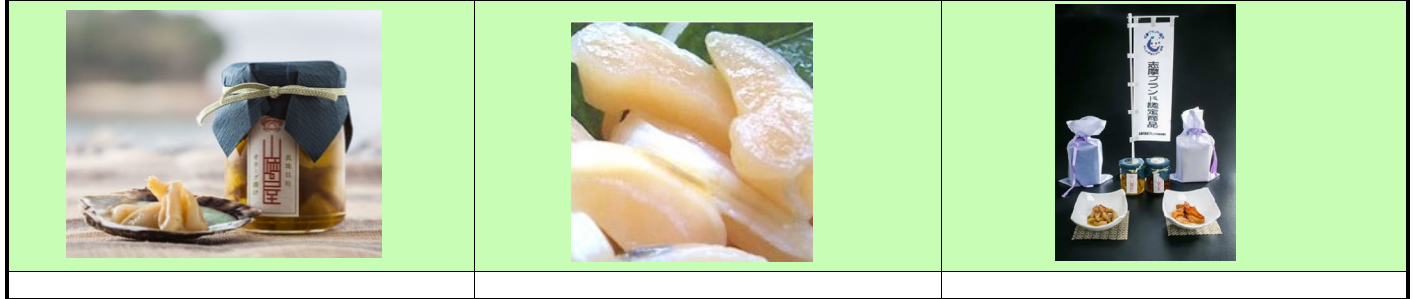
■ 出展企業紹介

出展企業名	山崎屋 株式会社山崎		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	2名 パート1名
代表者氏名	代表取締役 山崎 光子		
メッセージ	<p>当社は、真珠製品の卸・販売とともに、あこや貝貝柱を使用したコロッケ「パールコロッケ」の卸・販売をしております。真珠の町「志摩」の魅力をもっとみなさんに知っていただきたく、三重県産の食材を使用し、素材の美味しさを十分に味わってもらえるよう、調理方法にこだわりを持って丹精込めて作っております。一度ご賞味下さい。</p>		
ホームページ	www.yamazaki-iseshima-pearl.com		
会社所在地	〒 517-0502	三重県志摩市阿児町神明682-16 海遊苑2F	
工場等所在地	〒 517-0502	三重県志摩市阿児町神明678-5	
担当者	山崎 光子	E-mail	info@yamazaki-iseshima-pearl.com
TEL	0599-44-1234	FAX	0599-43-4114

■ 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




■ 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)	(株)食品微生物センター			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	食材の品質管理・調理時間の徹底			
	従業員の管理	作業前の手洗い・身なり確認の徹底及び、作業中の手袋の着用。			
	施設設備の管理	清掃・メンテナンスの徹底、定期的な衛生状態の確認、指導。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	山崎 翔一郎	連絡先	090-2578-8757
	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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	山崎屋 株式会社山崎		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2名 パート1名
代 表 者 氏 名	代表取締役 山崎 光子		
メ ッ セ ー ジ	<p>当社は、真珠製品の卸・販売とともに、あこや貝貝柱を使用したコロッケ「パールコロッケ」の卸・販売をしております。真珠の町「志摩」の魅力をもっとみなさんに知っていただきたく、三重県産の食材を使用し、素材の美味しさを十分に味わってもらえるよう、調理方法にこだわりを持って丹精込めて作っております。一度ご賞味下さい。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.yamazaki-iseshima-pearl.com		
会 社 所 在 地	〒	517-0502	三重県志摩市阿児町神明682-16 海遊苑2F
工 場 等 所 在 地	〒	517-0502	三重県志摩市阿児町神明678-5
担 当 者	山崎 光子		E - m a i l info@yamazaki-iseshima-pearl.com
T E L	0599-44-1234		F A X 0599-43-4114

■ 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

- ①原料スライス/ミンチ(スライサー)
- ②原料混合
- ③焼成
- ④生地乾燥
- ⑤フライ
- ⑥味付け
- ⑦自動包装
- ⑧主導包装
- ⑨ビロー包装
- ⑩出荷

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			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年
8月17日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	パールせんべい(醤油味)				
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)	970172184258		
内 容 量	80g	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	20袋	保存温度帯	常温 ▼		
発注リードタイム	7日	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	1ケース	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 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" 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)	男女問わず大勢の皆さんに
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	気軽にたくさんの皆さんに食して頂きたいです。	
商品特徴	希少価値の高い志摩の真珠貝柱を気軽に召し上がって頂きたく作った逸品です。どこにもない食べたことのない珍しい商品です。是非、お召し上がりください。志摩にしかない商品です。	

商品写真








【取り扱い上の注意】
 期封後はお早めにお召し上がり下さい。
 本品製造工場では、卵・小麦・乳成分・落花生・えび・かにを含む製品を生産しています。

■栄養成分表示 (100gあたり)
 エネルギー 442kcal
 たんぱく質 0.5g
 脂質 14.0g
 炭水化物 78.5g
 食塩相当量 2.54g (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 checked="" type="checkbox"/> えび、 <input checked="" type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナ、 <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) カニ・エビ・落花生・卵・小麦粉を使ったラインで製造しています。

■ 出展企業紹介

出展企業名	山崎屋 株式会社山崎		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	2名 パート1名
代表者氏名	代表取締役 山崎 光子		
メッセージ	<p>当社は、真珠製品の卸・販売とともに、あこや貝貝柱を使用したコロッケ「パールコロッケ」の卸・販売をしております。真珠の町「志摩」の魅力をもっとみなさんに知っていただきたく、三重県産の食材を使用し、素材の美味しさを存分に味わってもらえるよう、調理方法にこだわりを持って丹精込めて作っております。一度ご賞味下さい。</p>		
ホームページ	www.yamazaki-iseshima-pearl.com		
会社所在地	〒	517-0502	三重県志摩市阿児町神明682-16 海遊苑2F
工場等所在地	〒	517-0502	三重県志摩市阿児町神明678-5
担当者	山崎 光子		E - m a i l info@yamazaki-iseshima-pearl.com
T E L	0599-44-1234		F A X 0599-43-4114

■ 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

- ①原料スライス/ミンチ(スライサー)
- ②原料混合
- ③焼成
- ④生地乾燥
- ⑤フライ
- ⑥味付け
- ⑦自動包装
- ⑧主導包装
- ⑨ビロー包装
- ⑩出荷

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に		
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		

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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年
8月17日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

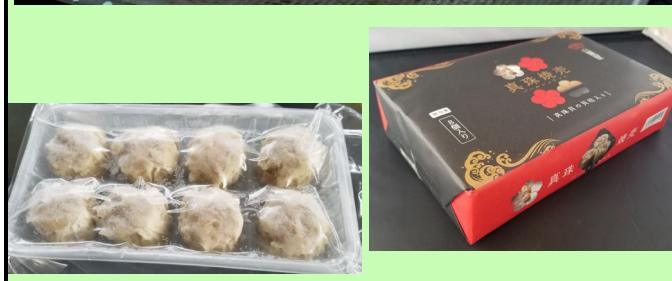
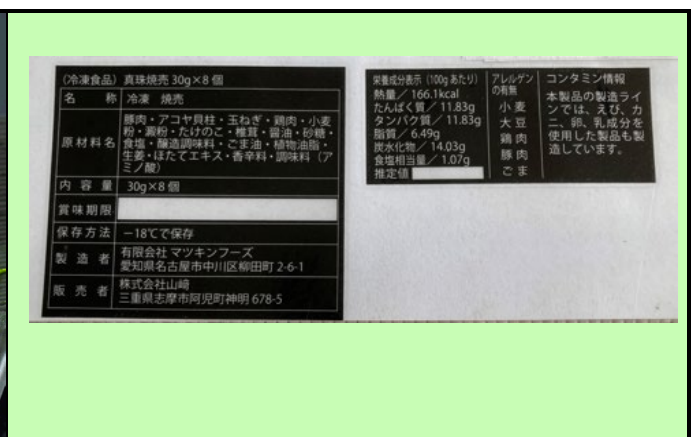
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	真珠焼売						
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)	4571491795134			
内 容 量	30gX8個入り		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,350	税込(切捨) 税率 8%	¥1,458
1ケースあたり入数	30パック		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発注リードタイム	7日		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	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					340.0 × 410.0 × 190.0	0.5	
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 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" 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)	男女問わず大勢の皆さんに
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	調理は、簡単お皿に乗せて電子レンジにてチンと約3分。忙しく夕食の支度ができなかった時・急のお客様に、とっても美味しく上品に召し上がって頂けます。真珠貝柱の旨みがギュと詰め込んだ逸品です。
商 品 特 徴	真珠のふるさと三重県志摩でとれた、真珠貝柱を使い、その豊富なミネラルをそのまま凝縮して、豚肉の旨みと一緒にして作った逸品です。真珠養殖産業が衰退していく中で、日本でできる真珠を誇りにおおい、興味をもって頂けたら幸いと思い作りました。


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 type="checkbox"/> えび、 <input 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 checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input checked="" 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) 本製品の製造ラインでは、えび・かに・卵・乳成分を使用したせいひんも製造しています。

※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**・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	山崎屋 株式会社山崎		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	2名 パート1名
代表者氏名	代表取締役 山崎 光子		
メッセージ	<p>当社は、真珠製品の卸・販売とともに、あこや貝貝柱を使用したコロッケ「パールコロッケ」の卸・販売をしております。真珠の町「志摩」の魅力をもっとみなさんに知っていただきたく、三重県産の食材を使用し、素材の美味しさを存分に味わってもらえるよう、調理方法にこだわりを持って丹精込めて作っております。一度ご賞味下さい。</p>		
ホームページ	www.yamazaki-iseshima-pearl.com		
会社所在地	〒	517-0502	三重県志摩市阿児町神明682-16 海遊苑2F
工場等所在地	〒	517-0502	三重県志摩市阿児町神明678-5
担当者	山崎 光子		E - m a i l info@yamazaki-iseshima-pearl.com
T E L	0599-44-1234		F A X 0599-43-4114

■ 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

- ①原材料搬入
- ②原料の洗浄とカット工程
- ③具材練り工程
- ④成形工程
- ⑤加熱、冷却、凍結工程
- ⑥梱包

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)	(株)ファルコバイオシステムズ			
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	伊藤重弘	連絡先	032-353-7338
	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			