

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
7 月 28 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	志摩あおさ豚精肉						
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	冷蔵3日' 冷凍90日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	豚肉各部位(三重県志摩市磯部町穴川)		JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	要相談		希 望 小 売 価 格	税 抜	要相談	税込(切捨) 税率	
1ケースあたり入数	1		保 存 温 度 帯	選択 (又は右に記入 ▼)			
発 注 リードタイム	オーダー確定後の発送日翌々々日		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	1kgより	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					25.0 34.0 9.5	70g	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ しゃぶしゃぶ用 ☒ 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)	業務用として、志摩の食材をお探しのお客様、またバーベキュー食材、また志摩のお土産品、ギフト商品におすすめです。 家庭用に、お取り寄せグルメとして。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	各部位でブロック、カット、スライス可能です。用途もステーキ、カツ肉、バーベキュー食材、角切り、しゃぶしゃぶ用などご相談くださいませ。 ご家庭のお食事に、またお世話になった方へのギフトに幅広くご利用頂けます。	
商 品 特 徴	従来の志摩育ち健康美豚をベースに、飼料にビタミン・カルシウムを含んだ栄養価が高い志摩特産の”あおさ”を加えて、より一層美味しさを増した”志摩あおさ豚”しっとりとした赤身と脂のおいしさが自慢です。	

商品写真

			
 		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、 ☐ パナナ、 ☒ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン ☐ アーモンド (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		有限会社 肉の喜多家		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		8名
代 表 者 氏 名		代表取締役 井上 恵子		
メ ッ セ ー ジ		創業昭和32年、平成4年に有限会社とり安精肉店を設立。平成30年5月に有限会社肉の喜多家に社名変更。小さな町の小さな肉屋ですが、地域の皆様に支えて頂き、“安心・安全・おいしいお肉を食卓へ”をモットーに毎日がんばっています。 ふるさと一番——地域とともに栄えよう！！ 地道が一番——末永くいつまでも！！ 正直が一番——コンプライアンスの遵守！！		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://nikunokitaya.com		
会 社 所 在 地	〒	517-0404	三重県志摩市浜島町浜島1787-95	
工 場 等 所 在 地	〒	517-0404	三重県志摩市浜島町浜島2626-1	
担 当 者		井上 恵子	E - m a i l	kitaya278@sea.plala.or.jp
T E L		0599-53-0278	F A X	0599-53-2483



■ 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

■ 売り場づくり提案 ※こんなテーマでの売り場づくりができる等

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	目視及び官能検査により異物混入対策の実施			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	・防虫防鼠対策の実施。 ・製造中に目視により衛生監視。			
	従 業 員 の 管 理	・工場入室マニュアルによる健康チェックの実施 ・工場従事者に帽子、マスク、手袋及び白衣の着用 ・工場入室時にローラー掛けを実施			
	施 設 設 備 の 管 理	・年1回、保健所の立会いによる衛生検査を実施。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	井上 善嗣	連 絡 先	0599-53-0278
	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保険への加入			

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
7 月 28 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	松阪牛精肉(ロース、肩ロース、ヒレ、もも、かた、バラ)					
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	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)			
内 容 量	要相談		希 望 小 売 価 格	税 抜	要相談	税込(切捨) 税率
1ケースあたり入数	要相談		保 存 温 度 帯	常温 ▼		
発 注 リードタイム	要相談		販 売 エリア の 制 限	○ 無 ● 有一		
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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
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)	年齢、性別を問わず幅広くどなたにもお召し上がりいただけます。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	三重県のおみやげ品、ギフト商品として、またおとりよせ商品としてもおすすめです。また松阪牛を使用する飲食店、レストランへのおすすめ品です。	
商 品 特 徴	松阪牛独自の旨みと霜降りのとろける美味しさが自慢です。	

商品写真



品 名	松阪牛サーロインステーキ
商品内容	松阪牛ロース
個体識別番号	0000000000
内 容 量	800g(4枚入り)
賞味期限	2022.12.19
保存方法	要冷凍(-18℃以下) 解凍後はお早めにお召し上がり下さい。
製 造 者	有限会社 肉の喜多家 〒517-0404 三重県志摩市浜島町浜島 1787-95

4571313711021

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、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン ☐ アーモンド (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		有限会社肉の喜多家		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	8名	
代 表 者 氏 名		代表取締役 井上 恵子		
メ ッ セ ー ジ		創業昭和32年、平成4年に有限会社とり安精肉店を設立。平成30年5月に有限会社肉の喜多家に社名変更。小さな町の小さな肉屋ですが、地域の皆様に支えて頂き、“安心・安全・おいしいお肉を食卓へ”をモットーに毎日がんばっています。 ふるさと一番——地域とともに栄えよう！！ 地道が一番——末永くいつまでも！！ 正直が一番——コンプライアンスの遵守！！		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://nikunokitaya.com		
会 社 所 在 地	〒	517-0404	三重県志摩市浜島町浜島1787-95	
工 場 等 所 在 地	〒	517-0404	三重県志摩市浜島町浜島2626-1	
担 当 者		井上 恵子	E - m a i l	kitaya278@sea.plala.or.jp
T E L		0599-53-0278	F A X	0599-53-2483



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






品質管理情報

	○ 無 ○ 有→具体的に	・目視及び官能検査により異物混入検査の実施			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	・防虫防鼠対策の実施。 ・製造中に目視により衛生監視。			
	従業員の管理	・工場入室マニュアルによる健康チェックの実施。 ・工場従事者に帽子、マスク、手袋及び白衣の着用義務有り。 ・工場入室時にローラー掛けを実施。			
	施設設備の管理	・年1回、保健所の立会いによる衛生検査を実施。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	井上 善嗣	連絡先	0599-53-0278
	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保険への加入			

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
7 月 28 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

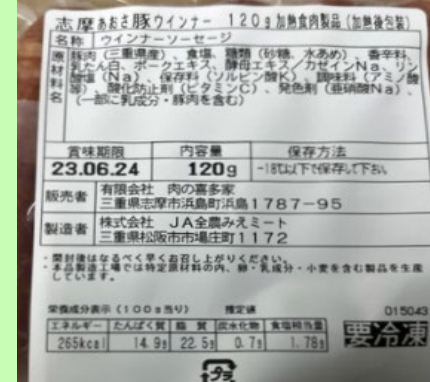
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	志摩あおさ豚ポークウインナー(6本入り)(志摩ブランド認定商品)						
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	D+90	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	豚肉(三重県志摩市)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4571313715166			
内 容 量	120g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥400	税込(切捨) 税率 8%	¥432
1ケースあたり入数	12		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	3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(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(kg)
				21.5	27.5	9.0	1.5
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 ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	業務用として、志摩の食材をお探しのお客様、また志摩のお土産、ギフト商品におすすめて。家庭用として、お子様のお弁当や食卓に、またバーベキューにも欠かせません
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	業務用として、“志摩ブランド認定商品”と提示頂けます。宿泊施設や居酒屋さんのメニューの逸品として。 ファミリーパーティー、バーベキューなど、子供たちが沢山集まるイベント用に。	
商 品 特 徴	従来の志摩育ち健康美豚をベースに、飼料にビタミン・カルシウムを含んだ栄養価が高い志摩特産の“あおさ”を加えて、より一層美味しさを増した“志摩あおさ豚” しっかりとした肩肉としっかりとのもも肉を原料にしてウインナーにしました。	

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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生		
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☒ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド (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。)

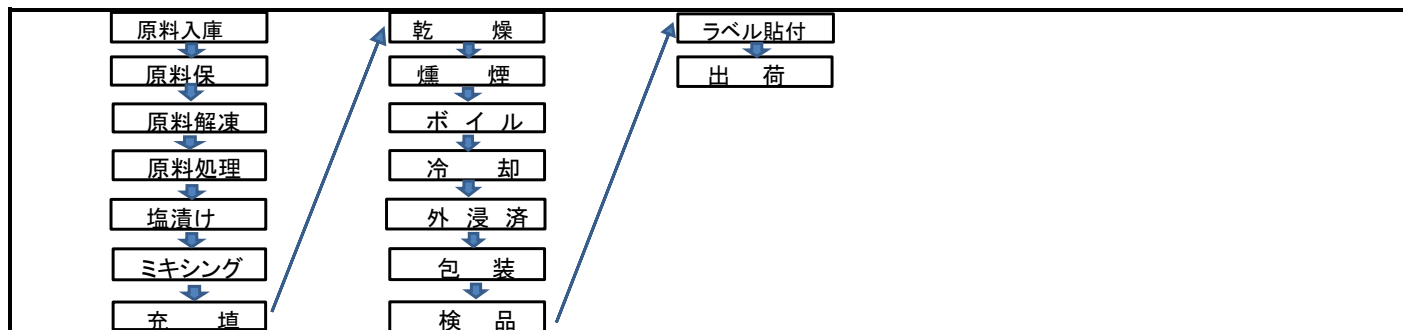
承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社肉の喜多家		
年 間 売 上 高			従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	8名
代 表 者 氏 名		代表取締役 井上 恵子		
メ ッ セ ー ジ		創業昭和32年、平成4年に有限会社とり安精肉店を設立。平成30年5月に有限会社肉の喜多家に社名変更。小さな町の小さな肉屋ですが、地域の皆様に支えて頂き、“安心・安全・おいしいお肉を食卓へ”をモットーに毎日がんばっています。 ふるさと一番——地域とともに栄えよう！！ 地道が一番——末永くいつまでも！！ 正直が一番——コンプライアンスの遵守！！		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://nikunokitaya.com		
会 社 所 在 地	〒	517-0404	三重県志摩市浜島町浜島1787-95	
工 場 等 所 在 地	〒	517-0404	三重県志摩市浜島町浜島2626-1	
担 当 者		井上 恵子	E - m a i l	kitaya278@sea.plala.or.jp
T E L		0599-53-0278	F A X	0599-53-2483



■ 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



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ○ 有(具体的に)	・目視及び官能検査により異物混入検査の実施			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	・防虫防鼠対策の実施。 ・製造中に目視により衛生監視。			
	従 業 員 の 管 理	・工場入室マニュアルによる健康チェックの実施。 ・工場従事者に帽子、マスク、手袋及び白衣の着用義務有り。 ・工場入室時にローラー掛けを実施。			
	施 設 設 備 の 管 理	・年1回、保健所の立会いによる衛生検査を実施。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	井 上 善 嗣	連 絡 先	0599-53-0278
	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保険への加入			

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

2023 年
7 月 28 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

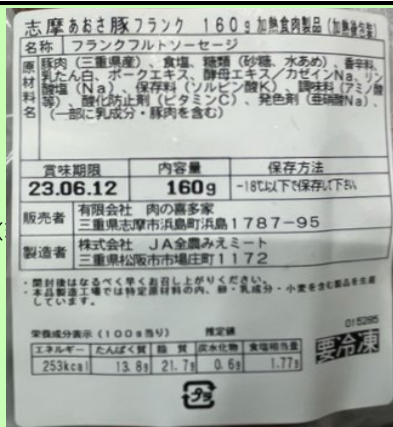
商 品 名	志摩あおさ豚フランクフルト(2本入り)(志摩ブランド認定商品)						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞 味 期 限	D+90	消 費 期 限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	豚肉(三重県志摩市)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4571313715180			
内 容 量	160g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥500	税込(切捨) 税率 8%	¥540
1ケースあたり入数			保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	3日		販 売 エリア の 制 限	● 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	12	最小	12	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						24.0	35.0 15.0 4.9
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 ☐ その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	業務用として、志摩の食材をお探しのお客様、またバーベキュー食材、また志摩のお土産、ギフト商品におすすめです。 家庭用に、お取り寄せグルメとして。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	イベントやバーベキューに！炭火で焼くと風味が増し、いっそう美味しくなります。 子供たちがたくさん集まるイベントに！ 居酒屋さんの一品メニューに！
商 品 特 徴	従来の志摩育ち健康美豚をベースに、飼料にビタミン・カルシウムを含んだ栄養価が高い志摩特産の”あおさ”を加えて、より一層美味しさを増した”志摩あおさ豚” しっかりと肩肉としっかりとりのもも肉を原料にしてフランクフルトにしました。

商品写真







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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☒ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド (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)
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		有限会社肉の喜多家		
年 間 売 上 高			従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	8名
代 表 者 氏 名		代表取締役 井上 恵子		
メ ッ セ ー ジ		創業昭和32年、平成4年に有限会社とり安精肉店を設立。平成30年5月に有限会社肉の喜多家に社名変更。小さな町の小さな肉屋ですが、地域の皆様に支えて頂き、“安心・安全・おいしいお肉を食卓へ”をモットーに毎日がんばっています。 ふるさと一番——地域とともに栄えよう！！ 地道が一番——末永くいつまでも！！ 正直が一番——コンプライアンスの遵守！！		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://nikunokitaya.com		
会 社 所 在 地	〒	517-0404	三重県志摩市浜島町浜島1787-95	
工 場 等 所 在 地	〒	517-0404	三重県志摩市浜島町浜島2626-1	
担 当 者		井上 恵子	E - m a i l	kitaya278@sea.plala.or.jp
T E L		0599-53-0278	F A X	0599-53-2483



■ 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

原料入庫

↓

原料保管

↓

原料解凍

↓

原料処理

↓

塩漬け

↓

ミキシング

↓

充填

乾 燥

↓

燻 煙

↓

ボ イ ル

↓

冷 却

↓

外 浸 済

↓

包 装

↓

検 品

ラベル貼付

↓

出 荷

写真





■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ○ 有(具体的に)	・目視及び官能検査により異物混入検査の実施			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	・防虫防鼠対策の実施。 ・製造中に目視により衛生監視。			
	従 業 員 の 管 理	・工場入室マニュアルによる健康チェックの実施。。 ・工場従事者に帽子、マスク、手袋及び白衣の着用義務有り。 ・工場入室時にローラー掛けを実施。			
	施 設 設 備 の 管 理	・年1回、保健所の立会いによる衛生検査を実施。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	井 上 善 嗣	連 絡 先	0599-53-0278
	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保険への加入			

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

2023 年
7 月 28 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	志摩あおさ豚燻製ロース生ハム(志摩ブランド認定商品)						
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	D+90	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	豚肉(三重県志摩市)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4571313715128			
内 容 量	100g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥900	税込(切捨) 税率 8%	¥972
1ケースあたり入数	12		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	3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	12	最小	12	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						21.5 27.5 9.0	1.2
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)	お酒を提供する店舗様や志摩のお土産、またギフト商品にオススメです。 従来の生ハムより塩分が少ないので、お子様や塩分が気になる方にもおすす めです。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ 等)	カットしておしゃれな野菜サラダやピザ、パスタ、また生ハムとよく合うメロンはもちろん、いちじ く、桃にもよく合います。女性が沢山集まるパーティにオススメです。	
商 品 特 徴	従来の志摩育ち健康美豚をベースに、飼料にビタミン・カルシウムを含んだ栄養価が高い志摩 特産の”あおさ”を加えて、より一層美味しさを増した”志摩あおさ豚” そのロースを原料にして 生ハムにし燻製にして香り付けをしました。	

商品写真

	志摩あおさ豚ロース肉燻製ロース生ハム 名称:生ハム(非加熱食肉製品) 原材料名:豚ロース肉(三重県産)、食塩、 はちみつ、ブドウ糖/調味料(アミノ酸)、 酸化防止剤(ビタミンE)、発色剤(亜硝酸 Na)、(一部に豚を含む) 内容量:100g 賞味期限:23. 04. 22 保存方法:要冷凍 (-18℃以下保存) 製造元:(株)かわよし 三重県津市一志町其村688 TEL:059-295-1511 栄養成分表示 100g当たり 熱 量 337kcal たんぱく質 25.2g 脂 質 24.0g 炭 水 化 物 1.5g 食塩相当量 5.7g						
	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。 <table><tr><td>表示義務有</td><td>☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td>☐ 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、☐ パナナ、☒ 豚肉、☐ まつたけ、 ☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン、☐ アーモンド (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)</td></tr><tr><td>備 考</td><td></td></tr></table>	表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☒ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド (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)	備 考	
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☒ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド (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)						
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。)

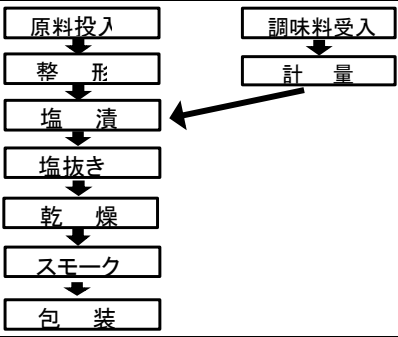
承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社肉の喜多家		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		8名
代 表 者 氏 名		代表取締役 井上 恵子		
メ ッ セ ー ジ		創業昭和32年、平成4年に有限会社とり安精肉店を設立。平成30年5月に有限会社肉の喜多家に社名変更。小さな町の小さな肉屋ですが、地域の皆様に支えて頂き、“安心・安全・おいしいお肉を食卓へ”をモットーに毎日がんばっています。 ふるさと一番——地域とともに栄えよう！！ 地道が一番——末永くいつまでも！！ 正直が一番——コンプライアンスの遵守！！		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://nikunokitaya.com/		
会 社 所 在 地	〒	517-0404	三重県志摩市浜島町浜島1787-95	
工 場 等 所 在 地	〒	517-0404	三重県志摩市浜島町浜島2626-1	
担 当 者		井上 恵子	E - m a i l	kitaya278@sea.plala.or.jp
T E L	0599-53-0278		F A X	0599-53-2483



■ 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		
		

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有(具体的に)	・目視及び官能検査により異物混入検査の実施			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	・防虫防鼠対策の実施。 ・製造中に目視により衛生監視。			
	従業員の管理	・工場入室マニュアルによる健康チェックの実施。 ・工場従事者に帽子、マスク、手袋及び白衣の着用義務有り。 ・工場入室時にローラー掛けを実施。			
	施設設備の管理	・年1回、保健所の立会いによる衛生検査を実施。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	井上 善嗣	連絡先	0599-53-2483
	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保険への加入			

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

2023 年
7 月 28 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

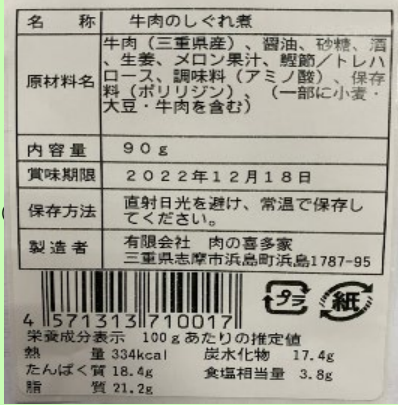
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	松阪肉のしぐれ煮						
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	90日	消費期限	-
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	三重県産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4571313710017			
内 容 量	90g		希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨)	
						税率	
1ケースあたり入数	30		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	5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	2	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						335.0	290.0 189.0 3.5
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)	ご年配の方はもちろん、幅広い年齢層の方に御召上がりいただけます。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのままご飯にのせて、お茶漬、おにぎり、手巻寿司等の具材等幅広くご利用いただけます。	
商 品 特 徴	三重ブランドの松阪牛と地元名産の南張メロンの旨みを合わせた、味わい豊かなしぐれ煮です。	

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	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン ☐ アーモンド (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)	
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		有限会社肉の喜多家		
年 間 売 上 高			従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	8名
代 表 者 氏 名		代表取締役 井上 恵子		
メ ッ セ ー ジ		創業昭和32年、平成4年に有限会社とり安精肉店を設立。平成30年5月に有限会社肉の喜多家に社名変更。小さな町の小さな肉屋ですが、地域の皆様に支えて頂き、“安心・安全・おいしいお肉を食卓へ”をモットーに毎日がんばっています。 ふるさと一番——地域とともに栄えよう！！ 地道が一番——末永くいつまでも！！ 正直が一番——コンプライアンスの遵守！！		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://nikunokitaya.com		
会 社 所 在 地	〒	517-0404	三重県志摩市浜島町浜島1787-95	
工 場 等 所 在 地	〒	517-0404	三重県志摩市浜島町浜島2626-1	
担 当 者		井上 恵子	E - m a i l	kitaya278@sea.plala.or.jp
T E L		0599-53-0278	F A X	0599-53-2483

■ 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、牛肉を霜降り加工(水煮)する
- 2、調味料その他を加えて鍋で煮る(約60分)
- 3、煮汁と具材を分離した後、煮汁を煮詰める(約90分程度)
- 4、煮詰まった汁と具材をあわせて、煮詰めて殆どの汁気をとばす
- 5、常温になるまで自然冷却する。
- 6、90gを真空パック詰めする。
- 7、低温殺菌を行う。(75℃～85℃で15分間殺菌)
- 8、冷却して完成。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ○ 有→具体的に	・目視及び官能検査により異物混入検査の実施			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	・防虫防鼠対策の実施。 ・製造中に目視により衛生監視。			
	従 業 員 の 管 理	・工場入室マニュアルによる健康チェックの実施。。 ・工場従事者に帽子、マスク、手袋及び白衣の着用義務有り。 ・工場入室時にローラー掛けを実施。			
	施 設 設 備 の 管 理	・年1回、保健所の立会いによる衛生検査を実施。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	井上 善嗣	連 絡 先	0599-53-0278
	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保険への加入			

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
7 月 28 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	てんぷにうまい松阪牛カレー						
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	730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)	4571313710208			
内 容 量	210g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,300	税込(切捨) 税率 8%	¥1,404
1ケースあたり入数	30		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	5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	5	最小	1	ケースサイズ(重量)		
				縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
				32.0	30.0	19.0	7.7
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)	味にこだわるカレーが大好きな方 辛さをおさえてあるので、お子様やご年配の方にもおすすめです。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	【調理方法】湯煎で温める場合・・・袋を切らずにそのまま沸騰したお湯で約5分間温める。電子レンジで温める場合・・・必ず耐熱容器等に移し替え、ラップをかけて、約2分間(500W)温める。おみやげ、ギフト商品としても最適です。	
商 品 特 徴	三重県が世界に誇る、霜降りたつぷりの松阪牛を使用したレトルトカレーです。精肉店製造ならではの利点を生かして、ボリューム満点、美味しさ満点の霜降り肉でお客様に満足していただける事間違いなしです。	



湯煎で温める場合 袋の封を切らずにそのまま沸騰したお湯で約5分程度温めてください。 ●開封時や、容器に移す際は、やけどをしないようご注意ください。 ●あけにくい時はハサミで切ってください。	電子レンジ調理不可 電子レンジでは加熱しないてください。具が破損することがあります。 ●本品はレトルトパウチ食品です。 ●保存料は使用しておりませんので、開封後は直ちに召し上がりください。
栄養成分表示 [1人前(210g)当たり] 熱量 468kcal たんぱく質 17.4g 脂 質 34.0g 炭水化物 20.8g 食塩相当量 1.9g (この表示値は、目安です。*)	
殺菌方法 気密性容器に密封し加圧加熱殺菌 内 容 量 210g 賞味期限 罐外箱の底面に記載 保存方法 直射日光を避け、常温で保存してください。 販 売 者 有限会社 肉の喜多家 三重県志摩市浜島町浜島1787-95 TEL: 0599-53-0278	

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、 ☐ かき、 ☒ 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 (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。)

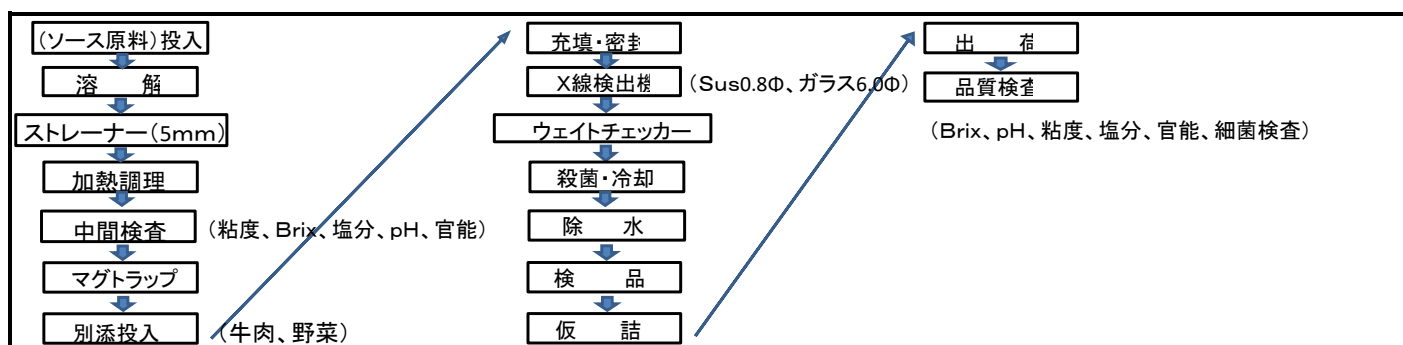
承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社 肉の喜多家		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		8名
代 表 者 氏 名		代表取締役 井上 恵子		
メ ッ セ ー ジ		創業昭和32年、平成4年に有限会社とり安精肉店を設立。平成30年5月に有限会社肉の喜多家に社名変更。小さな町の小さな肉屋ですが、地域の皆様に支えて頂き、“安心・安全・おいしいお肉を食卓へ”をモットーに毎日がんばっています。 ふるさと一番——地域とともに栄えよう！！ 地道が一番——末永くいつまでも！！ 正直が一番——コンプライアンスの遵守！！		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://nikunokitaya.com		
会 社 所 在 地	〒	517-0404	三重県志摩市浜島町浜島1787-95	
工 場 等 所 在 地	〒	795-0081	ベル食品工業株式会社 大阪市鶴見区鶴見1-6-117 06-6912-7177	
担 当 者	井上 恵子		E - m a i l	kitaya278@sea.plala.or.jp
T E L	0599-53-0278		F A X	0599-53-2483



■ 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



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	・自社検査室にて、生産ロット毎に「恒温試験」及び「無菌試験」を実施			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	・防虫防鼠対策の実施。(定期的に外部による検査を実施) ・製造ライン中にマグトラップ、ストレーナーの設置。			
	従 業 員 の 管 理	・工場入室マニュアルの徹底。 ・工場従事者にネットと帽子の着用義務有り。 ・工場入室時にローラー掛けを実施。			
	施 設 設 備 の 管 理	・年1回、保健所による衛生監視票の取得。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	ベル食品工業株式会社 大阪市鶴見区鶴見1-6-117	連 絡 先	06-6912-7177
	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	・緊急時の対策本部の設置 ・PL保険への加入			

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
7 月 28 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	松阪牛すじみそ煮						
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	730日	消費期限	-
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	松阪牛すじ…三重県産		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4571313711700			
内 容 量	200g		希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨)	
				税率			
1ケースあたり入数	30		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	5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	5	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						335.0	290.0 189.0 7.3
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)	おみやげにまたご家庭の食卓に幅広い年齢層にお楽しみいただけます。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	袋のまま湯煎であたためていただいて、ごはんのおかず、お酒の肴にと幅広い年齢層にお楽しみいただけます。	
商 品 特 徴	松阪牛特有のやわらかさと甘みが、牛すじの食感と味を一層引き立たせた絶妙とろとろの逸品です。ちょっぴり辛味を加えてパンチを効かせた味わいをお楽しみ頂けます。	

商品写真

	<table> <tr> <td>名 称</td><td>牛すじ味噌煮</td></tr> <tr> <td>原材料名</td><td>牛すじ(三重県産)、みそ(大豆、米、食塩、砂糖、その他)、こんにゃく、みりん、合成清酒、砂糖、澱粉、風味調味料(かつお)、しょうが、しょうゆ、食塩、香辛料/増粘剤(加工澱粉)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)</td></tr> <tr> <td>殺菌方法</td><td>気密性容器に密封し加圧加熱殺菌</td></tr> <tr> <td>内 容 量</td><td>200g</td></tr> <tr> <td>賞味期限</td><td>欄外箱の底面に記載</td></tr> <tr> <td>保存方法</td><td>直射日光を避け、常温で保存してください。</td></tr> <tr> <td>販 売 者</td><td>有限会社 肉の喜多家 三重県志摩市浜島町浜島1787-95 TEL. 0599-53-0278</td></tr> <tr> <td>製 造 所</td><td>ベル食品工業株式会社 大阪府大阪市鶴見区鶴見1丁目6番117号</td></tr> </table>	名 称	牛すじ味噌煮	原材料名	牛すじ(三重県産)、みそ(大豆、米、食塩、砂糖、その他)、こんにゃく、みりん、合成清酒、砂糖、澱粉、風味調味料(かつお)、しょうが、しょうゆ、食塩、香辛料/増粘剤(加工澱粉)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)	殺菌方法	気密性容器に密封し加圧加熱殺菌	内 容 量	200g	賞味期限	欄外箱の底面に記載	保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。	販 売 者	有限会社 肉の喜多家 三重県志摩市浜島町浜島1787-95 TEL. 0599-53-0278	製 造 所	ベル食品工業株式会社 大阪府大阪市鶴見区鶴見1丁目6番117号
	名 称	牛すじ味噌煮															
原材料名	牛すじ(三重県産)、みそ(大豆、米、食塩、砂糖、その他)、こんにゃく、みりん、合成清酒、砂糖、澱粉、風味調味料(かつお)、しょうが、しょうゆ、食塩、香辛料/増粘剤(加工澱粉)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)																
殺菌方法	気密性容器に密封し加圧加熱殺菌																
内 容 量	200g																
賞味期限	欄外箱の底面に記載																
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。																
販 売 者	有限会社 肉の喜多家 三重県志摩市浜島町浜島1787-95 TEL. 0599-53-0278																
製 造 所	ベル食品工業株式会社 大阪府大阪市鶴見区鶴見1丁目6番117号																
	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。 <table> <tr> <td>表示義務有</td><td> ☐ えび、☐ かき、☒ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 </td></tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td><td> ☐ 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、☐ パナナ、☒ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン ☐アーモンド (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) </td></tr> <tr> <td>備 考</td><td></td></tr> </table>	表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 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、 ☐ パナナ、 ☒ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン ☐ アーモンド (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											
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 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、 ☐ パナナ、 ☒ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン ☐ アーモンド (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

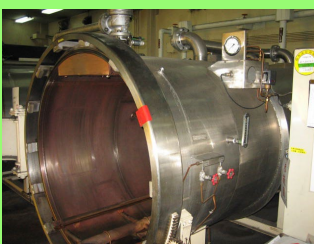
出 展 企 業 名		有限会社肉の喜多家		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		8名
代 表 者 氏 名		代表取締役 井上 恵子		
メ ッ セ ー ジ		創業昭和32年、平成4年に有限会社とり安精肉店を設立。平成30年5月に有限会社肉の喜多家に社名変更。小さな町の小さな肉屋ですが、地域の皆様に支えて頂き、“安心・安全・おいしいお肉を食卓へ”をモットーに毎日がんばっています。 ふるさと一番——地域とともに栄えよう！！ 地道が一番——末永くいつまでも！！ 正直が一番——コンプライアンスの遵守！！		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://nikunokitaya.com		
会 社 所 在 地	〒	517-0404	三重県志摩市浜島町浜島1787-95	
工 場 等 所 在 地	〒	538-0053	ベル食品工業株式会社 大阪市鶴見区鶴見1-6-117 06-6912-7177	
担 当 者		井上 恵子	E - m a i l	kitaya278@sea.plala.or.jp
T E L		0599-53-0278	F A X	0599-53-2483



■ 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

(香辛料・調味料)投入⇒溶解⇒ストレーナー(2mm)⇒仕上げ⇒中間検査(温度、粘度、Brix、pH、官能)⇒マグトラップ⇒別添(牛スジ、こんにゃく)投入⇒充填・密封⇒X線探知機(Sus0.6Φ)⇒ウェイトチェッカー⇒殺菌・冷却⇒品質検査(Brix、pH、粘度、塩分、官能)⇒仮詰め⇒カートナー⇒X線検出機(Sus1.2Φ)⇒ウェイトチェッカー⇒箱詰め⇒保管⇒出荷

写 真

		
自動充填機	殺菌釜	品質管理室

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ○ 有→具体的に	・自社検査室にて、生産ロット毎に「恒温試験」及び「無菌試験」を実施			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	・防虫防鼠対策の実施。(定期的に外部による検査を実施) ・製造ライン中にマグトラップ、ストレーナーの設置。			
	従 業 員 の 管 理	・工場入退室マニュアルの徹底。 ・工場従事者にネットと防止の着用義務有り。 ・工場入室時にローラー掛けを実施。			
	施 設 設 備 の 管 理	・年1回、保健所の立会いによる精製管理を実施。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	ベル食品工業株式会社 大阪市鶴見区鶴見1-6-117	連 絡 先	06-6912-7177
	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	・危機対策本部の設置 ・PL保険への加入			

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
7 月 28 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	喜多家のぽん酢							
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	18ヶ月	消費期限	-	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	しょうゆ(三重、岐阜、千葉)		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4571313712301				
内 容 量	150ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥300	税込(切捨) 税率 8%	¥324	
1ケースあたり入数	20		保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発 注 リードタイム	5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	2	最小	1	ケースサイズ(重量)			縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
					240.0	300.0	160.0 6.5	
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)	まろやかな酸味でさっぱりとした味わいのポン酢の為、お子様からご年配の方まで幅広い年齢層の方にお召し上がりいただけます。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	豚しゃぶをはじめ焼肉、サラダ、餃子などのタレとして色々なお料理に合わせて頂けます。	
商 品 特 徴	志摩産のシークワーサと国産の柚子果汁を使用した肉の喜多家オリジナルのぽん酢です。	

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	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 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、 ☐ パナナ、 ☒ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☒ ゼラチン、 ☐ アーモンド (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		有限会社肉の喜多家		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		8名
代 表 者 氏 名		代表取締役 井上 恵子		
メ ッ セ ー ジ		創業昭和32年、平成4年に有限会社とり安精肉店を設立。平成30年5月に有限会社肉の喜多家に社名変更。小さな町の小さな肉屋ですが、地域の皆様に支えて頂き、“安心・安全・おいしいお肉を食卓へ”をモットーに毎日がんばっています。 ふるさと一番——地域とともに栄えよう！！ 地道が一番——末永くいつまでも！！ 正直が一番——コンプライアンスの遵守！！		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://nikunokitaya.com		
会 社 所 在 地	〒	517-0404	三重県志摩市浜島町浜島1787-95	
工 場 等 所 在 地	〒	517-0404	三重県志摩市浜島町浜島2626-1	
担 当 者		井上 恵子	E - m a i l	kitaya278@sea.plala.or.jp
T E L		0599-53-0278	F A X	0599-53-2483



■ 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

1684年(貞享元年)創業、長年培われてきた醸造技術で、より高品質の商品を製造しています。充填工程においては、クリーンルームの設置や、高性能殺菌機を完備し、高潔度生産が可能であり、安心安全な品質保証体制となっております。

写 真

		写真
クリーンルーム内の充填機	高性能プレート殺菌機	

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ○ 有→具体的に	・Bx Nacl PH Col きき味 微生物試験など			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	洗浄マニュアルの整備値実施。毎生産製造記録の実施と保管。 手洗い・ローラー掛け・エアシャワー等入室時の実施。工程毎のふき取り検査(1回/週)落下菌検査(1回/月)実施			
	従業員の管理	毎朝製造社員で衛生管理チェックシートに基づき服装・爪・時計・アクセサリー・体調の確認と記録。 検便2回/年実施。			
	施設設備の管理	清掃箇所・方法・頻度を明記した清掃チェックシートで実施と記録。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	合資会社 西村商店 ミエマン醤油	連絡先	0596-58-2225
	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	・不適合管理規定に基づきトラブル・クレームに対応。 ・原料調査書・製造記録に基づいたトレース体制有り。 ・PL保険への加入			

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 23 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	志摩あおさ豚カレーコロッケ								
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	365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)	4571313715975					
内 容 量	60g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥112	税込(切捨) 税率 8%	¥120		
1ケースあたり入数	100(5個×20パック)		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼					
発 注 リードタイム	5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	ケースサイズ(重量)				
				縦(寸)	×	横(寸)	×	高さ(寸)	重量(kg)
				29.5		45.5		14.5	6.5
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)	志摩あおさ豚の旨みを生かし、まろやかなカレー風味に仕上げたコロッケは、お子様からご年配の方まで幅広くお召し上がり頂けます。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	未加熱製品の為、180℃の油で4～5分揚げ十分加熱しお召し上がり下さい。 そのままで十分美味しくお召し上がり頂けますがお好みでソースなどご利用下さい。 ご家庭での献立の1品に、又お弁当やおやつ代わりにもお召し上がり頂けます。	
商 品 特 徴	自社ブランドの「志摩あおさ豚」を贅沢に使い、カレー風味に仕上げた昔懐かしい優しい味わいのカレーコロッケです。	

商品写真

	(現物の) 商品名 志摩あおさ豚カレーコロッケ 品 名 志摩あおさ豚カレーコロッケ 原材料 じゃがいも(国産)、衣(パン粉、バター、ミックス)、豚肉、玉ねぎ、砂糖、乾燥マッシュポテト、カレールウ、カレー粉、チキンコンソメ、食塩、こしょう、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む) 内 容 量 6.0kg (60g×100個) 調理方法 冷凍のまま180℃の油で4～5分揚げして下さい。 保存方法 -18℃以下で保存して下さい。 賞味期限 2024年06月20日 販 売 者 三重県志摩市浜島町浜島1787-95 有限会社 肉の喜多家 製 造 所 合同食品株式会社 大阪府豊中市名神口1丁目15-2 栄養成分表示 100gあたり <table><tr><td>エネルギー</td><td>145kcal</td><td>たんぱく質</td><td>5.4g</td></tr><tr><td>脂 質</td><td>3.8g</td><td>炭水化物</td><td>24.3g</td></tr><tr><td>食塩相当量</td><td>0.6g</td><td></td><td></td></tr></table> この表示値は、目安です。 ※本品製造工場ではえび・かに・小麦・卵・乳成分・いか・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチンを含む製品を生産しています。 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。 <table><tr><td>表示義務有</td><td>☐ えび、☐ かに、☒ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☒ 乳、☐ 落花生</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td>☐ 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 (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)</td></tr><tr><td>備 考</td><td></td></tr></table>	エネルギー	145kcal	たんぱく質	5.4g	脂 質	3.8g	炭水化物	24.3g	食塩相当量	0.6g			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 (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)	備 考	
エネルギー	145kcal	たんぱく質	5.4g																
脂 質	3.8g	炭水化物	24.3g																
食塩相当量	0.6g																		
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 (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)																		
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		有限会社 肉の喜多家			
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		8名	
代 表 者 氏 名		代表取締役 井上 恵子			
メ ッ セ ー ジ		平成4年に有限会社とり安精肉店を設立。平成30年5月に有限会社肉の喜多家に社名変更。小さな町の小さな肉屋ですが、地域の皆様に支えて頂き、“安心・安全・おいしいお肉を食卓へ”をモットーに毎日がんばっています。 ふるさと一番——地域とともに栄えよう！！ 地道が一番——末永くいつまでも！！ 正直が一番——コンプライアンスの遵守！！			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://kitaya278.com			
会 社 所 在 地	〒	517-0404	三重県志摩市浜島町浜島1787-95		
工 場 等 所 在 地	〒	561-0841	大阪府豊中市名神口1-15-2 合同食品株式会社		
担 当 者		井上 恵子	E - m a i l		kitaya278@sea.plala.or.jp
T E L		0599-53-0278	F A X		0599-53-2483



■ 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(一具体的に)	各ロット毎の官能検査を実施しております。また、外部検査にて、月に10検体(NB5検体、PB5検体)ランダムで菌検査を依頼しております。お客様のご希望があればいつでも検査を依頼し、結果書類を送付いたします。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	週に一度、品質保証部にて工場を巡回し衛生面・安全面に異常はないか確認しております。また月に一度、外部検査所にて菌検査を依頼しており、弊社品質保証部にて手・器具・機械の菌検査を月に1度の頻度で実施しております。製造工程での管理は、加熱・冷却温度の記録、X線検査機があります。			
	従 業 員 の 管 理	体温の測定・その他体調不良が無いかをチェックし記録を残しております。工場入場時は、手洗い・アルコール消毒・ローラー掛け・エアシャワーを行っております。			
	施 設 設 備 の 管 理	機械異常時はすぐに工場長に連絡し、メーカーに点検・修理を依頼します。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	品 質 保 証 部	連 絡 先	06-6866-3364
	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。