

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018年
8月30日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	三重県産松阪牛肩ローススライス				
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	180日
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)			
内 容 量	1P・・・(約30g×20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	20枚入×24P	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 指定無 最小 1ケース	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 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 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)	性別:男女 年齢層:10代~30代
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	箱詰め包装での贈答品 ホテル・旅館業での食品ロスの少ないすきやき・しゃぶしゃぶ用商品	
商 品 特 徴	自社工場での折り畳み加工をし2次加工の手間が要らず盛り付けるだけの時間短縮になる商品です。プロトン凍結機を採用しており、精肉が一番鮮度の良い状態を保ったまま、冷凍保存して1枚ずつご使用いただくことで食品ロスの少ない商品です。	

商品写真



三重県産松阪牛肩ローススライス

加工日	消費期限	品番	3002
18. 8. 30	19. 2. 26	1509168482	100g当り(円)
個体識別番号		お値段(円)	
4 589423 880636		内容量(g)	

三重県志摩市阿児町神明1007-23 保存温度-18℃
販売元(有)宇田ミート 0599-43-1361

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 checked="" 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 による

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社 宇田ミート		
年間売上高	平成28年度 744百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	平成30年8月時点、社員13名、パート15名
代表者氏名	代表取締役社長 宇田 陽一		
メッセージ	当社は、国内・国外を問わず常に新しい食材・食文化の向上・多様化するニーズに対応し、安心・安全な品物をお届けします。		
ホームページ	http://www.uda-meat.com		
会社所在地	〒 517-0214	三重県志摩市磯部町迫間446	
工場等所在地	〒 517-0214	三重県志摩市磯部町迫間446	
担当者	深井 晴輝	E-mail	info@uda-meat.com
TEL	0599-56-0029	FAX	0599-56-1129

■ 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

原料仕入 → 原料計量・検品 → 原料入庫・保管 → 原料受入 → 原料肉処理 →

スライス・カット → 凍結 → トレイ梱包・包装 → ラベル貼付 → 金属検査 →

凍結 → 袋詰、包装 → 箱詰 → 計量 → 冷凍保管 → 出荷

写真

		
健康チェック後にエアシャワーを通過し加工場へ	熟練された職人と衛生管理の中での作業	プロトン凍結機を採用した鮮度を保った商品の徹底

■ 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	一般生菌数検査 基準値以下
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	作業指示者の指示による作業を行い、迅速かつ安全な作業体制の徹底。 作業報告書による作業工程・作業内容管理
	従業員の管理	体調不良の者、又手指に傷がある場合食肉の加工作業に就くことの禁止。
	施設設備の管理	毎日の工場清掃、作業機械清掃、アルコール消毒の実施。 作業機械の定期的メンテナンス、エアシャワー設置
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 取締役専務 星野 順也 連絡先 080-3635-6484
	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	営業部 納品先の状況確認 製造部 原因の調査 【記録管理】事務所内に設置の管理庫に報告書を内容毎に分け役員が管理 PL保険加入

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018年
8月30日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

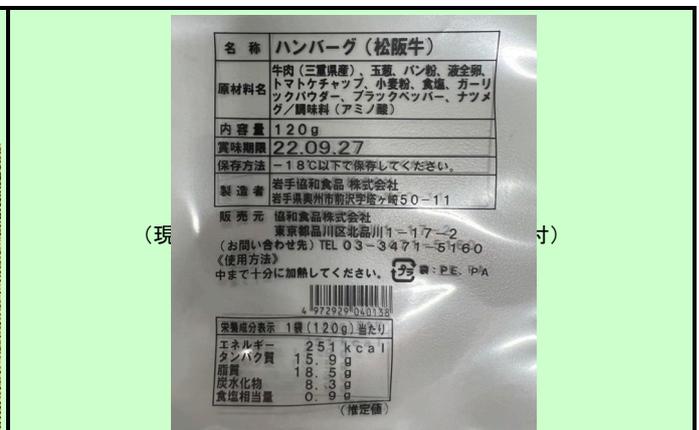
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	三重県産松阪牛ハンバーグ					
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	365日
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)				
内 容 量	1P・・・120g	希望小売価格	税抜	¥880	税込(切捨) 税率 8%	¥950
1ケースあたり入数	50P	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 4ケース	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 checked="" 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 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 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)	自家用 少量の個包装で使いやすい商品です。 贈答用 予算に合わせたセット販売可能です。 ホテル用 地域ブランドを活かした使いやすい商品です。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	自家用 お誕生日や記念日などお求めやすい商品です。 贈答品 シーンを選ばず、贈りやすい商品です。 レストラン・ホテル様では1枚120gでは多い場合ハーフカットでの使用や未加熱だからこの2次加工して味をオリジナルに、成形して独自性を出してご使用いただける商品
商 品 特 徴	「松阪牛」を、お手軽にご家庭でご堪能いただける様にこの商品を作りました。 誰にも愛されるハンバーグにする事により、お子様からご年配、女性の方まで幅広く松阪牛の美味しさを知って頂ける商品となっております。

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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input checked="" 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	有限会社 宇田ミート		
年 間 売 上 高	平成28年度 744百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成30年8月時点、社員13名、パート15名
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 宇田 陽一		
メ ッ セ ー ジ	当社は、国内・国外を問わず常に新しい食材・食文化の向上・多様化するニーズに対応し、安心・安全な品物をお届けします。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.uda-meat.com		
会 社 所 在 地	〒 517-0214	三重県志摩市磯部町迫間446	
工 場 等 所 在 地	〒 517-0214	三重県志摩市磯部町迫間446	
担 当 者	深井 晴輝	E - m a i l	info@uda-meat.com
T E L	0599-56-0029	F A X	0599-56-1129

■ 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

<p>原料入庫 → 原料検品 → 原料保管 → 原料解凍 → 調味料計量・保管 →</p> <p>調味料計量・保管 → 原料肉フレーク・挽肉 計量 → 副原料計量 → 混合・攪拌 → パテー打ち出し →</p> <p>パテー打ち出し → パテー整形 → 凍結 → X線検査 → 袋詰、包装 →</p> <p>金属検査 → 箱詰 → 計量 → 冷凍保管 → 出荷</p>			
写 真			
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	一般生菌数・大腸菌群・大腸菌E.coli・サルモネラ・黄色ブドウ球菌・O-157		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	作業指示者の指示による作業を行い、迅速かつ安全な作業体制の徹底。作業報告書による作業工程・作業内容管理		
	従業員の管理	体調不良の者、又手指に傷がある場合食肉の加工作業に就くことの禁止。		
	施設設備の管理	毎日の工場清掃、作業機械清掃、アルコール消毒の実施。作業機械の定期的メンテナンス、エアシャワー設置		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	取締役専務 星野 順也	連絡先 080-3635-6484
	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	営業部・納品先の状況確認 製造部・原因の調査 【記録管理】事務所に設置の管理庫に報告書を内容毎に分け役員が管理		

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

2018年
8月30日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	三重県産松阪牛バラスライス					
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	180日
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)				
内 容 量	1枚・・・約20g	希望小売価格	税抜	¥12,800	税込(切捨) 税率 8%	¥13,824
1ケースあたり入数	(約20g×20枚)×24P	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 (◎ケースノ日 など単位も記載)	最大 指定無 最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(※)	×	横(※)	×
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 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 type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	性別:男女 年齢層:10代~30代
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	折り畳み加工をしたスライスの為、仕込みの手間が要らず盛り付けるだけの時間短縮になる商品です。スライスを折り畳み、急速冷凍する事により精肉が一番鮮度の良い状態を保ったまま、お客様が食べる頃に一番美味しい状態で召し上がって頂けます。しゃぶしゃぶ・すき焼き等におすすめです。	
商 品 特 徴	お肉の脂の旨みがふんだんに詰まったバラ肉をすき焼き用でもしゃぶしゃぶ用でも美味しくいただける厚みのスライス肉です。	

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	<input type="checkbox"/> えび、 <input 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 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	有限会社 宇田ミート		
年 間 売 上 高	平成28年度 744百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成30年8月時点、社員13名、パート15名
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 宇田 陽一		
メ ッ セ ー ジ	当社は、国内・国外を問わず常に新しい食材・食文化の向上・多様化するニーズに対応し、安心・安全な品物をお届けします。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.uda-meat.com		
会 社 所 在 地	〒 517-0214	三重県志摩市磯部町迫間446	
工 場 等 所 在 地	〒 517-0214	三重県志摩市磯部町迫間446	
担 当 者	深井 晴輝	E - m a i l	info@uda-meat.com
T E L	0599-56-0029	F A X	0599-56-1129

■ 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

<p>原料仕入 → 原料計量・検品 → 原料入庫・保管 → 原料受入 → 原料肉処理 → スライス・カット → トレイ梱包・包装 →</p> <p>ラベル貼付 → 金属検査 → 凍結 → 袋詰、包装 → 箱詰 → 計量 → 冷凍保管 → 出荷</p>
写 真
<p>写真</p> <p>写真</p> <p>写真</p>

■ 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	一般生菌数検査 基準値以下
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	作業指示者の指示による作業を行い、迅速かつ安全な作業体制の徹底。作業報告書による作業工程・作業内容管理
	従業員の管理	体調不良の者、又手指に傷がある場合食肉の加工作業に就くことの禁止。
	施設設備の管理	毎日の工場清掃、作業機械清掃、アルコール消毒の実施。作業機械の定期的メンテナンス、エアシャワー設置
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 取締役専務 星野 順也 連絡先 080-3635-6484
	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	営業部・納品先の状況確認 製造部・原因の調査 【記録管理】事務所内に設置の管理庫に報告書を内容毎に分け役員が管理

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

2018年
8月30日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商品名	三重県産松阪牛陶板スペック				
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	180日
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)			
内容量	1貫・・・約18g	希望小売価格	税抜	税込(切捨) 税率 8%	
1ケースあたり入数	(約18g×25貫)×20P	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 指定無 最小 1ケース	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 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 type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	性別:男女 年齢層:10代～30代
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ホテル様、旅館様におかれまして、仕込みの手間がなく、盛り付けるだけの為、時間短縮になるお薦め商品です。	
商品特徴	三重県産松阪牛肩ロース陶板は、網焼き・石焼き等に最も適した厚みと大きさを追求した商品です。	

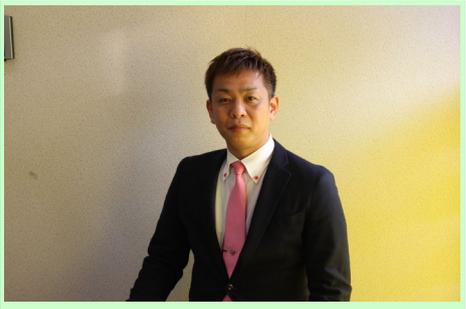
商品写真

						
	<p>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。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> <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 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> <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) </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td></td> </tr> </table>	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 (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	<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 (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 宇田ミート		
年 間 売 上 高	平成28年度 744百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成30年8月時点、社員13名、パート15名
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 宇田 陽一		
メ ッ セ ー ジ	当社は、国内・国外を問わず常に新しい食材・食文化の向上・多様化するニーズに対応し、安心・安全な品物をお届けします。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.uda-meat.com		
会 社 所 在 地	〒 517-0214	三重県志摩市磯部町迫間446	
工 場 等 所 在 地	〒 517-0214	三重県志摩市磯部町迫間446	
担 当 者	深井 晴輝	E - m a i l	info@uda-meat.com
T E L	0599-56-0029	F A X	0599-56-1129

■ 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

<p>原料仕入 → 原料計量・検品 → 原料入庫・保管 → 原料受入 → 原料肉処理 → スライス・カット → トレイ梱包・包装 →</p> <p>ラベル貼付 → 金属検査 → 凍結 → 袋詰、包装 → 箱詰 → 計量 → 冷凍保管 → 出荷</p>
写 真
<p>写真</p> <p>写真</p> <p>写真</p>

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有→具体的に	一般生菌数検査 基準値以下
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	作業指示者の指示による作業を行い、迅速かつ安全な作業体制の徹底。作業報告書による作業工程・作業内容管理
	従業員の管理	体調不良の者、又手指に傷がある場合食肉の加工作業に就くことの禁止。
	施設設備の管理	毎日の工場清掃、作業機械清掃、アルコール消毒の実施。作業機械の定期的メンテナンス、エアシャワー設置
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 取締役専務 星野 順也 連絡先 080-3635-6484
	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	営業部・納品先の状況確認 製造部・原因の調査 【記録管理】事務所内に設置の管理庫に報告書を内容毎に分け役員が管理

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

2018年
8月30日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	三重県産伊勢どり モモ					
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	180日
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)				
内 容 量	1枚・・・約300g	希望小売価格	税抜	¥1,880	税込(切捨) 税率 8%	¥2,030
1ケースあたり入数	2kg入×8P	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 指定無 最小 1ケース	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 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 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)	性別:男女 年齢層:30代~60代
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ソテーや、親子丼！焼き鳥！から揚げ等 伊勢どりでは、一味違う鶏肉料理になりますのでご賞味ください。	
商 品 特 徴	「伊勢どり」は緑美しい銘水の郷、三重県南勢地方の山間部で自然の恵みを 受けながら、ストレスの少ない良い環境でのびのびと飼育されています。 また、独自の天然の広葉樹エキスを加えた飼料で育てているので、 鶏肉特有のにおいを少なくし、鶏肉の鮮度も長持ちします。 そのため肉質が良くお肉の歯ざわり、コクのある味は抜群です。	

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	<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	有限会社 宇田ミート		
年 間 売 上 高	平成28年度 744百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成30年8月時点、社員13名、パート15名
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 宇田 陽一		
メ ッ セ ー ジ	当社は、国内・国外を問わず常に新しい食材・食文化の向上・多様化するニーズに対応し、安心・安全な品物をお届けします。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.uda-meat.com		
会 社 所 在 地	〒 517-0214	三重県志摩市磯部町迫間446	
工 場 等 所 在 地	〒 517-0214	三重県志摩市磯部町迫間446	
担 当 者	深井 晴輝	E - m a i l	info@uda-meat.com
T E L	0599-56-0029	F A X	0599-56-1129

■ 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

<p>原料仕入 → 原料計量・検品 → 原料入庫・保管 → 原料受入 → 下体処理加工 → 整形カット → 真空包装 →</p> <p>ラベル貼付 → 凍結 → 金属検査 → 箱詰 → 計量 → 冷凍保管 → 出荷</p>			
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	一般生菌数検査 基準値以下	
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	作業指示者の指示による作業を行い、迅速かつ安全な作業体制の徹底。作業報告書による作業工程・作業内容管理	
	従業員の管理	体調不良の者、又手指に傷がある場合食肉の加工作業に就くことの禁止。	
	施設設備の管理	毎日の工場清掃、作業機械清掃、アルコール消毒の実施。作業機械の定期的メンテナンス、エアシャワー設置	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	取締役専務 星野 順也 連絡先 080-3635-6484
	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	営業部・納品先の状況確認 製造部・原因の調査 【記録管理】事務所に設置の管理庫に報告書を内容毎に分け役員が管理	

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

2018年
8月30日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	三重県産伊勢どり ムネ					
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	180日
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)				
内 容 量	1枚・・・約300g	希望小売価格	税抜	¥1,480	税込(切捨) 税率 8%	¥1,598
1ケースあたり入数	2kg入×8P	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 指定無 最小 1ケース	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 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 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)	性別:女 年齢層:30代~60代
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ソテーや、親子丼！焼き鳥！から揚げ等 伊勢どりでは、一味違う鶏肉料理になりますのでご賞味ください。	
商 品 特 徴	「伊勢どり」は緑美しい銘水の郷、三重県南勢地方の山間部で自然の恵みを受けながら、ストレスの少ない良い環境でのびのびと飼育されています。また、独自の天然の広葉樹エキスを加えた飼料で育てているので、鶏肉特有のにおいを少なくし、鶏肉の鮮度も長持ちします。そのため肉質が良くお肉の歯ざわり、コクのある味は抜群です。	

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	<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	有限会社 宇田ミート		
年 間 売 上 高	平成28年度 744百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成30年8月時点、社員13名、パート15名
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 宇田 陽一		
メ ッ セ ー ジ	当社は、国内・国外を問わず常に新しい食材・食文化の向上・多様化するニーズに対応し、安心・安全な品物をお届けします。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.uda-meat.com		
会 社 所 在 地	〒 517-0214	三重県志摩市磯部町迫間446	
工 場 等 所 在 地	〒 517-0214	三重県志摩市磯部町迫間446	
担 当 者	深井 晴輝	E - m a i l	info@uda-meat.com
T E L	0599-56-0029	F A X	0599-56-1129

■ 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

<p>原料仕入 → 原料計量・検品 → 原料入庫・保管 → 原料受入 → 下体処理加工 → 整形カット → 真空包装 →</p> <p>ラベル貼付 → 凍結 → 金属検査 → 箱詰 → 計量 → 冷凍保管 → 出荷</p>			
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	一般生菌数検査 基準値以下		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	作業指示者の指示による作業を行い、迅速かつ安全な作業体制の徹底。作業報告書による作業工程・作業内容管理		
	従業員の管理	体調不良の者、又手指に傷がある場合食肉の加工作業に就くことの禁止。		
	施設設備の管理	毎日の工場清掃、作業機械清掃、アルコール消毒の実施。作業機械の定期的メンテナンス、エアシャワー設置		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	取締役専務 星野 順也	連絡先 080-3635-6484
	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	営業部・納品先の状況確認 製造部・原因の調査 【記録管理】事務所内に設置の管理庫に報告書を内容毎に分け役員が管理		

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。