

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 11 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

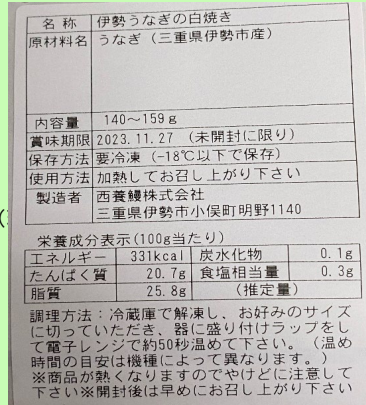
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	伊勢うなぎの白焼き					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	一年中提供可 (夏場)	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)	伊勢市小俣町明野	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	税込(切捨) 税率		
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	冷凍			
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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(*g)			
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)	宿泊業・飲食業・スーパー様など
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷蔵庫で解凍し、お好みのサイズに切っていただき、器に盛り付けラップをして電子レンジで約50秒温めて下さい。(温め時間の目安は機種によって異なります。) ※お好みにより魚焼きグリル、フライパンなどで温めていただく方法もあります。うなぎの白焼きは、塩やわさび醤油で召し上がっていただくと、さっぱりと美味しく召し上がっていただけます。	
商 品 特 徴	うなぎの養殖で一番大切な「水」は日本有数の清流として知られる宮川の地下水を利用し、1日に半分ずつ取りかえるなど、うなぎの生育に最も適した環境をつくっています。抗生物質などの薬剤も一切使用しておりません。 うなぎの飼料には「高品質な飼料を」という考えのもとに開発した独自の飼料を使用しています。	

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。 <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 </td></tr> <tr> <td>備 考</td><td>(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> </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	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)
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						
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。)

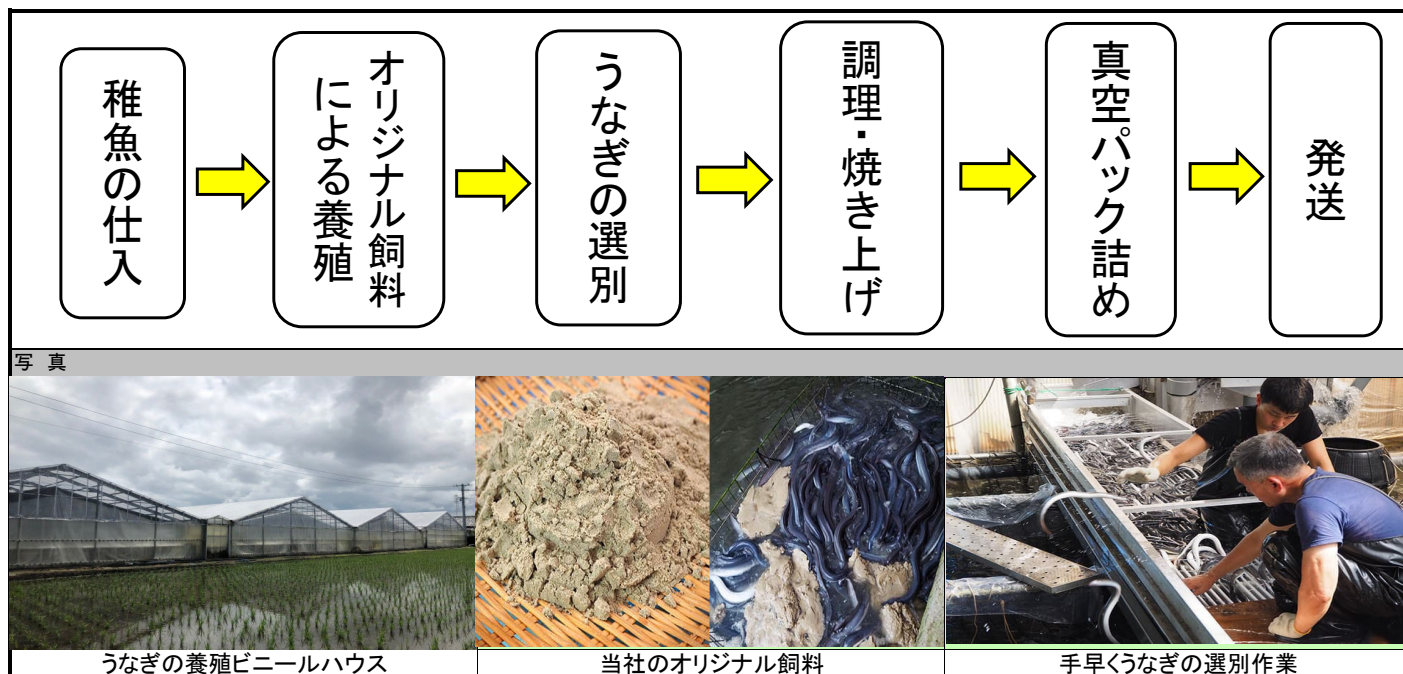
承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		ニシヨウマンカブシキカイシャ 西養鰻株式会社		
年 間 売 上 高		1億1,388万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員 2名 パート 3名
代 表 者 氏 名		西 達男		
メ ッ セ ー ジ		安心・安全、そしておいしいうなぎを求めて創業40有余年。うなぎにとって最適な環境と飼料、タレを求めて日々精進し、皮目が薄くて肉質が良く、そしてうま味が強いと評価されております。現在、大手デパートの名産品の原料としてもご利用いただいております。TVでも紹介されました。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.nishi-unagi.com/		
会 社 所 在 地	〒	519-0501	三重県伊勢市小俣町明野1140	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		西 幸成	E - m a i l	n-unagi@amigo2.ne.jp
T E L		0596-37-1123	F A X	0596-37-1028



■ 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



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☒ 無 ☐ 有(一具体的に)	成長した鰻は池から出荷されますが、自主的に、出荷前の鰻を池からサンプリングし、医薬品の残留検査を行っています。この検査で、医薬品の残留がないことが確認されて初めて池から出荷されます。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	加工工場では、食品衛生法に基づき、衛生管理をしています。入室時の手洗いはもちろん、ほこりや髪の毛が混入しないよう、徹底しています。使用する器具類もこまめに消毒し、清潔な環境で加工しています。			
	従 業 員 の 管 理	従業員の定期的な健康診断及び健康管理に努め、常に清潔な作業着を着用しています。			
	施 設 設 備 の 管 理	高温水・高圧洗浄機により設備全体を管理。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	西 達男	連 絡 先	0596-37-1123
	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保険加入済			

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。