

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年
9月15日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	奥伊勢キャビア(フレッシュ・キャビア)						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	12月~3月 ()	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)	チョウザメ魚卵 三重県大台町産	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4595644987016				
内 容 量	30g	希望小売価格	税抜	¥32,408	税込(切捨) 税率 8%	¥35,000	
1ケースあたり入数	1ヶ	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	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
			10.5	10.5	6.5		
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 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 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) 30~60代の高級志向の男性・女性層
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	脹れの日のお祝いに、ホームパーティーでの主菜の一品としても最適です。特に、チョウザメの握り寿司(奥伊勢キャビアのせ)がおすすめです。
商品特徴	奥伊勢キャビアは、最高級ペルーガキャビアの産みの親、ペルーガチョウザメの血統であるベストルチョウザメから採取した大粒卵(卵径3.0ミリ以上)の国産フレッシュ・キャビアです。弊社では、塩分を極めて少なくし、フレッシュな味わいとキャビア本来の濃厚でクリーミーな食感に仕上げております。

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)

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社オーシャン・トラスト(スタージョンロハス)		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名、パート1名
代表者氏名	代表取締役 辻 良		
メッセージ	三重県大台町で、「清流日本一」宮川の源流(始神川)から清水を取水し、自然環境に優しい循環型農業アクアポニックスを応用し、30年以上の養殖現場で培ったを独自技術をさらに進化させて、国産スタージョン(チョウザメ)の養殖、フレッシュキャビアの製造とクレソンの水耕栽培事業を行っています。		
ホームページ	https://sturgeon-lohas.com		
会社所在地	〒 516-1309	三重県度会郡南伊勢町東宮3300	
工場等所在地	〒 519-2524	三重県多気郡大台町神滝68-1	
担当者	辻 良	E-mail	ryo@ocean-trust.com
TEL	090-1413-7071	FAX	

■ 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

良質なキャビアの生産において、その親となるスタージョンをいかにストレスなく、健康に育てるかが重要です。弊社では、清流水の使用とオリジナルブレンドの餌を与えること、衛生的な飼育管理を徹底しています。また、一粒一粒を入念にチェックし高品質なフレッシュキャビアに仕上げています。



写真



卵取出し 篩がけ 瓶詰め

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	検査機関による細菌検査(初発、30日後)実施、目視検査(商品品質、異物混入、包装不良等)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	食品衛生協会の指導の下、HACCPチェックシートによる製造・衛生記録管理を実施。			
	従業員の管理	入室時の手洗い、検温実施。			
	施設設備の管理	冷凍・冷蔵庫、真空包装機の記録管理。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	辻 良	連絡先	090-1413-7071
	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(あんしんフード君)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

2023年
9月15日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

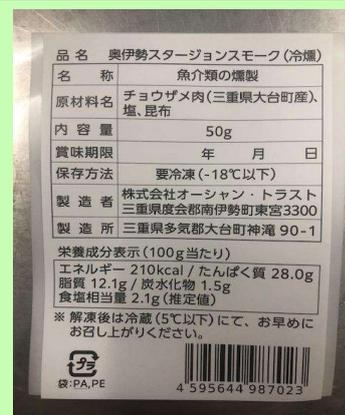
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	奥伊勢スタージョンスモーク(冷燻)						
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	12ヶ月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	チョウザメ肉 三重県大台町産	JANコード (13桁もしくは8桁)	4595644987023				
内 容 量	50g	希望小売価格	税抜	¥1,389	税込(切捨) 税率 8%	¥1,500	
1ケースあたり入数	要相談	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	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(kg)
			24.0	13.0	1.0		
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 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 →						

ターゲット	売 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input 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 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)	20~60代の高級志向の男性・女性層
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのまま、おつまみとしてはもちろん、ホームパーティーでのオードブルやサラダ、サンドイッチの具材としても最適です。	
商品特徴	白身で全く癖のない、刺身で美味しいスタージョン(チョウザメ)の身を燻製にしました。桜チップの香り、ぷりぷり食感と旨みが凝縮された冷燻(生ハム)に仕上げました。	

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 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。) **承認**・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社オーシャン・トラスト(スタージョンロハス)		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名、パート1名
代表者氏名	代表取締役 辻 良		
メッセージ	三重県大台町で、「清流日本一」宮川の源流(始神川)から清水を取水し、自然環境に優しい循環型農業アクアポニックスを応用し、30年以上の養殖現場で培ったを独自技術をさらに進化させて、国産スタージョン(チョウザメ)の養殖、フレッシュキャビアの製造とクレソンの水耕栽培事業を行っています。		
ホームページ	https://sturgeon-lohas.com		
会社所在地	〒 516-1309	三重県度会郡南伊勢町東宮3300	
工場等所在地	〒 519-2524	三重県多気郡大台町神滝68-1	
担当者	辻 良	E-mail	ryo@ocean-trust.com
T E L	090-1413-7071	F A X	

■ 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

スタージョン(チョウザメ)本来の美味しさを最大限に引き出すため、清流水、飼育環境、餌にこだわって生産しています。特に餌においては、大台町の特産品でもある ※「えごま」の搾りかすを利用して、オリジナル餌を製造し与えています。

※えごまには、美容や病気予防(血栓予防、血圧安定、アレルギー予防等)として注目されている、必須脂肪酸オメガ3(αリノレン酸)が豊富に含まれています。



写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	目視検査(商品品質、異物混入、包装不良等)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	食品衛生協会の指導の下、HACCPチェックシートによる製造・衛生記録管理を実施。			
	従業員の管理	入室時の手洗い、検温実施。			
	施設設備の管理	冷凍・冷蔵庫、真空包装機の記録管理。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	辻 良	連絡先	090-1413-7071
	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(あんしんフード君)に加入。			