

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2021年  
9月16日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT


第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	萬来やみつき油揚げ				
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	冷凍1年	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	大豆:国産、三重県産他	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4580137232742		
内 容 量	3枚入	希望小売価格	税抜	¥450	税込(切捨) 税率 8% ¥486
1ケースあたり入数	20袋	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 2ケース/日	最小 1ケース	ケースサイズ(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 checked="" 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→)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お客様 (性別・年齢層など) お酒のおつまみにも最適ですので、食材にこだわりのある方、是非、ご検討ください。
商品特徴	風味の良いこめ油を使用しておりますので、油抜きは不要です。・中火でフライパンを温めて、30秒～1分程度で焼きめがつくくらいが美味しいです。いなり等にもご使用できます。

## 商品写真



**萬来やみつき油揚げ**


大豆を微粉砕し、オカラを出さない製法で作った油揚げだから、大豆の旨味がしつかり。

●名称:大豆加工品(油揚げ)●原材料名:大豆粉(遺伝子組替でない)(大豆を含む)、食用こめ油/凝固剤、膨張剤●内容量:3枚●賞味期限:この面の下部に記載●保存方法:要冷凍●製造者:ミナミ産業株式会社 町家とうろふ萬来三重県伊勢市河崎 2-14-12

【使用上の注意】  
・冷凍保存してください。  
・解凍方法は冷蔵庫で4~5時間が目安です。  
・解凍後は4日以内にお召し上がりください。  
・油揚げの裏のフィルムをはずして調理してください。  
【フライパンでの焼き方】  
・風味の良いこめ油を使用しておりますので油抜きは不要です。  
・中火でフライパンを温めて、30秒~1分程度で焼きめがつくくらいが美味しいです。

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	281kcal	炭水化物	8.7g
たんぱく質	12.4g	-糖質	4.7g
脂質	22.7g	-食物繊維	4.0g
		食塩相当量	0.8g

賞味期限: 

本体:PE    ラベル:PP    7166: 4 580137 232742

**要冷凍  
-15℃**

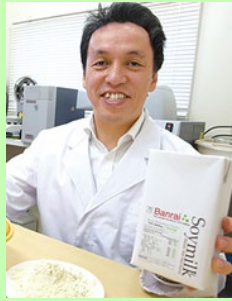
**アレルギー表示(特定原材料)**  
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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 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	ミナミ産業株式会社		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	20
代表者氏名	南川 勤		
メッセージ	私どもミナミ産業では経営理念とSDGsを統合して企業活動の中核に位置づけ叡智を結集し、新しい技術や発想で企業収益と社会的責任両立させて、「地球環境」と「人々の健康」を最優先した製品やサービスを提供していきます。		
ホームページ	<a href="https://www.minamisangyo.com">https://www.minamisangyo.com</a>		
会社所在地	〒	510-0025	三重県四日市市東新町3-18
工場等所在地	〒		三重県伊勢市河崎2-14-12
担当者	大河内 久勝		E-mail <a href="mailto:okochi@minamisangyo.com">okochi@minamisangyo.com</a>
TEL	090-7912-8390		FAX 059-331-7324

■ 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>■製造工程 大豆粉→加水→溶解→煮熟→凝固剤→凝固→脱水→膨張剤→混練→成型→凝固→カット→フライ→冷凍庫場へ搬送→包装→凍結→保管(冷凍庫) ■製造 特許第5311994号:大豆食物繊維を豊富に含み、かつ、内部に豆腐層を有する油揚げ類の製造方法 ■製造衛生管理 現在、FSSC22000申請中の白須賀工場(大豆パウダー製造)に続き、町家豆腐でも申請予定。FSSC22000取得に向けて、準じた製造、衛生、品質管理に取り組んでいる。</p>
---

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)	一般生菌、大腸菌群(白須賀工場)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	現在、FSSC22000申請中の白須賀工場に続き、町家豆腐でも申請予定。FSSC22000取得に向けて、準じた製造、衛生、品質管理に取り組んでいる。			
	従業員の管理	同上			
	施設設備の管理	同上			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	大河内 久勝	連絡先	090-7912-8390
	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加入済み			