

商品特性と取引条件

商 品 名	旅するかまぼこ うまうま牛たん					
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	180日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	北米(スケソウダラ)	JAN コー ド (13 桁 も し く は 8 桁)	4982870190141			
内 容 量	3枚	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	80	保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	3営業日	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)	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(%)
			27.5	39.5	20.5	7.0
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 (☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ 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)	お子様とファミリー
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	常温で持ち運び可能なので、気軽にどこでも老舗の蒲鉾を味わうことができます。	
商 品 特 徴	常温で持ち運べる蒲鉾。2口食べきりサイズで3枚入っています。子供たちにいつでもどこでも安心しておいしい蒲鉾を食べてほしい。そんな思いから「旅するかまぼこ」をつくりました。常温の秘訣は加圧加熱殺菌。保存料不使用で長期保存が可能になりました。	



名 称	魚肉練り製品
原材料名	魚肉、牛タン、卵白、食塩、糖類(砂糖、ブドウ糖)、清酒、みりん、ブラックペッパー/加工濃粉、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、ビタミンB1、(一部に卵・牛肉を含む)
内 容 量	3枚
賞味期限	枠外下部記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	株式会社 及善商店 宮城県本吉郡南三陸町入谷字桜沢124-1 TEL: 0226-46-2048
販売者	三陸フィッシュベースト株式会社 宮城県気仙沼市松崎前浜36番地1-1
●この製品は加圧加熱殺菌商品です。	
●製品中の黒い斑点は、原料として使用している魚の皮や成分であり、品質に問題はありません。	
栄養成分表示 1袋当たり(標準 66g)	エネルギー: 76.6kcal たんぱく質: 10.1g 脂 肪: 0.5g 炭 水 化 物: 8.1g 食塩相当量: 1.51g
この表示値は目安です。	
下記アレルギーを含む原料を使用(27品目中)	卵・牛肉
外袋	個包装
賞味期限	

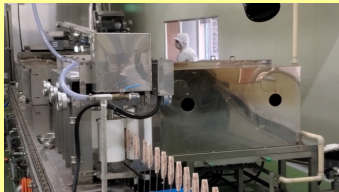
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☒ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☒ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		三陸フィッシュペースト株式会社		
資 本 金		200万	従 業 員 数	3名
代 表 者 氏 名		代表取締役 及川 善弥		
メ ッ セ ー ジ		消費下降するかまぼこ業界を案じて、株式会社及善商店（宮城県本吉郡南三陸町）と株式会社かねせん（宮城県気仙沼市）の100年超の老舗蒲鉾店経営者2人が平成29年10月に設立し協業の道を模索。自社のみでは解決できない課題を日頃ライバルとして営業している2社の業務合理化を原点として創業。代表取締役社長に及善商店の専務取締役及川善弥（写真左）、共同代表取締役副社長にかねせんの専務取締役斎藤大悟（写真右）が就任。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://sfp-ok.com		
会 社 所 在 地	〒	988-0112	宮城県気仙沼市松崎前浜36番地1－1	
工 場 等 所 在 地	〒	986-0782	宮城県本吉郡南三陸町入谷字桜沢124-1 株式会社及善商店	
担 当 者		宮本 隆之	E - m a i l	miyamoto-t@sfp-ok.com
T E L		0226-46-2048（及善商店内）	F A X	0226-46-2038

■ 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

							
播潰		成形		加熱		冷却	
							
包装		加圧加熱殺菌		袋詰め		出荷	
商品検査の有無		○ 無 ● 有一具体的に		・年に2回外注にて検査（一般生菌 大腸菌群）			
衛生管理への取組		生産・製造工程の管理		製造工程表、作業日報などにて管理			
		従業員の管理		健康チェック表等にて管理			
		施設設備の管理		各ラインに責任者配置、保健所の食品衛生監視票にて管理			
危機管理体制		担当者連絡先		担当者名または 担当部署名		及川善弥	
		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		原料の規格書入手、工場内の品質検査記録、PL保険の加入など			
				連絡先		0226-46-2048	