

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
11 月 23 日

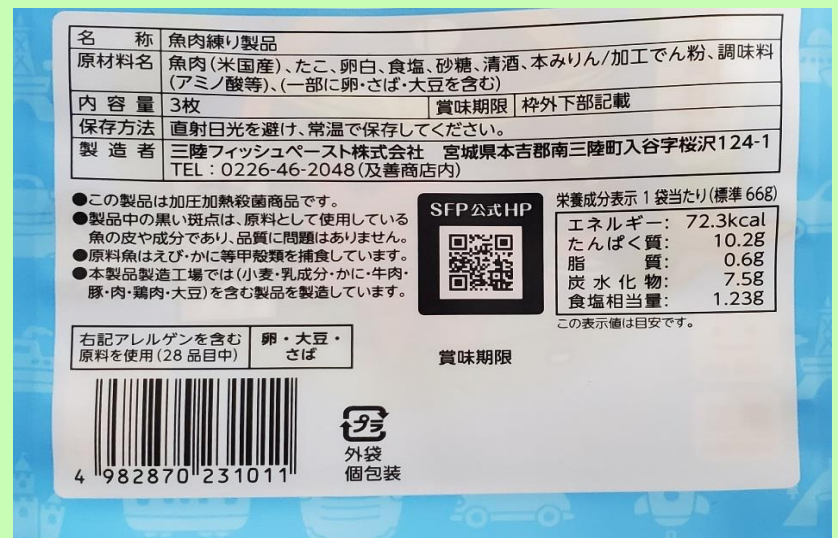
FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	旅するかまぼこ しあわせタコ				
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)	4982870231011		
内 容 量	3枚	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	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 → 東北地区		
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(㎝) × 横(㎝)	高さ(㎝)	重量(㎏)
			32.5	41.5	21.0 7.0
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 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 type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input 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) 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。南三陸のキャラクター「オクトパス君」をパッケージに印刷しました。デザインは計6種。出荷形態は、10袋1ボール、ボール内に6種のパッケージが必ず入ります。



表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かにか、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" 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 checked="" 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
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	200万円	従 業 員 数	2
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	www.oizen.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 986-0782	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	
担 当 者	宮本	E - m a i l	post@oizen.co.jp
T E L	0226-46-2048	F A X	0226-46-2038

■ 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

			
搗潰	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→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	HACCP計画に基づく管理	
	従業員の管理	HACCP計画に基づく管理	
	施設設備の管理	HACCP計画に基づく管理	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	宮本
	連絡先	連絡先	0226-46-2048
	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	HACCP計画に基づく管理、PL保険の加入	

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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
11 月 23 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	旅するかまぼこほやほやホヤ				
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)	4982870231028		
内 容 量	3 枚	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	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 → 東北地区		
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(キロ)
			32.5	41.5	21.0 7.0
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 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 type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input 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)	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。気仙沼のキャラクター「ホヤぼーや」をパッケージに印刷しました。デザインは計6種。出荷形態は、10袋1ボール、ボール内に6種のパッケージが必ず入ります。



名 称	魚肉練り製品
原材料名	魚肉(米国産)、ほや(国産)、卵白、食塩、砂糖、清酒、本みりん/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・さば・大豆を含む)
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	三陸フィッシュベスト株式会社 宮城県本吉郡南三陸町入谷字桜沢124-1 TEL: 0226-46-2048(及善商店内)

●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。
 ●原料魚はえび・かに等甲殻類を捕食しています。
 ●本製品製造工場では(小麦・乳成分・かに・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆)を含む製品を製造しています。

SFP公式HP

右記アレルギーを含む原料を使用(28品目中) 卵・大豆・さば

賞味期限

栄養成分表示 1袋当たり(標準66g)
 エネルギー: 77.1kcal
 たんぱく質: 10.5g
 脂 質: 0.6g
 炭水化物: 7.5g
 食塩相当量: 1.38g
この表示値は目安です。


4 982870 231028

外袋 個包装

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 checked="" 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 checked="" 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
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	200万円	従 業 員 数	2
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	www.oizen.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 986-0782	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	
担 当 者	宮本	E - m a i l	post@oizen.co.jp
T E L	0226-46-2048	F A X	0226-46-2038

■ 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

			
搗潰	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→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	HACCP計画に基づく管理	
	従業員の管理	HACCP計画に基づく管理	
	施設設備の管理	HACCP計画に基づく管理	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	宮本
	連絡先	連絡先	0226-46-2048
	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	HACCP計画に基づく管理、PL保険の加入	

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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。