

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024年
3月30日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商品名	生明太子風かまぼこ たらきち			
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	150日~180日
主原料産地 (漁獲場所等)	米国产(スケソウダラ)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4982870240419	
内容量	29g×3玉	希望小売価格	税抜	¥450
			税込(切捨)	¥486
			税率	8%
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	-	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)	1CS	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ)	高さ(φ)
			325.0	415.0
			210.0	7.5
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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お客様 (性別・年齢層など)	おつまみを購入している全客層
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	酒のおともとして、おやつとして
商品特徴	リアルな生の明太子では不可能な常温保存のおつまみ。めんたい風のこんにゃくなので身体にもやさしい新感覚のかまぼこです。




商品名	たらきち	名称	魚肉練り製品
原材料名	魚肉(輸入または国産)、卵白、食塩、砂糖、みりん、清酒、でん粉、還元水あめ、発酵調味料、昆布エキス、唐辛子、酵母エキス、こんにゃく粉 / 加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、酸味料、トマト色素、香料(一部に卵・さば・大豆を含む)		
内容量	3個	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。●本製品の製造工場では「乳成分・小麦・落花生・えび・かに・牛肉・豚肉・鶏肉」を使用した製品を製造しています。		SFP公式HP 	栄養成分表示1玉当たり(標準29g) エネルギー: 28kcal たんぱく質: 3.4g 脂 質: 0.0g 炭水化物: 3.6g 食塩相当量: 0.7g この表示値は目安です。
右記アレルギーを含む原料を使用(28品目中)	<input checked="" type="checkbox"/> 卵・さば・大豆		
賞味期限			
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 (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)		
備 考			

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	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	
担 当 者	沼倉/宮本	E - m a i l	info@sfp-ok.com
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（蒸し）	冷却
			
包装	金属探知機	加圧加熱殺菌	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	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			