

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
3 月 15 日

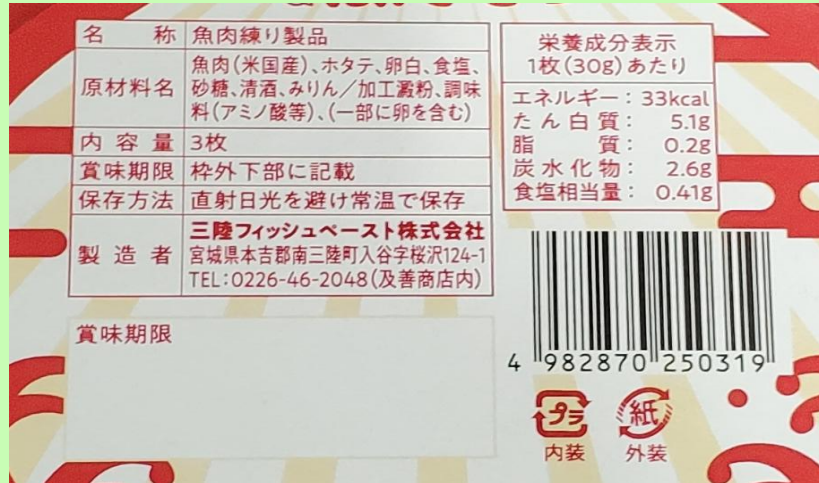
FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	も〜っとほたての					
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)	北海道(ほたて)米国(魚肉)	JAN コー ド (13 桁 も し く は 8 桁)	4982870250319			
内 容 量	30g×3枚	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥926	税込(切捨) 税率 8%	¥1,000
1 ケースあたり入数	40	保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	5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(φ)	× 横(φ)	高さ(φ)	重量(キロ)
			42.5	28.0	38.0	5.0
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)	インバウンド客や国内観光客
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	紐付きのパッケージで手に取りやすいおみやげとして	
商 品 特 徴	手に取りやすい持ち紐がついた帆立貝をイメージしたパッケージ。ミニサイズの笹かまぼこにほたてを2個のせ、ほたてとかまぼこ二度楽しめる。加圧加熱殺菌により常温長期保存が可能。	



表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☒ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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	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		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		F A X	0226-46-2038

Sanriku Fish Paste

SFP

三陸フィッシュペースト

■ 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

			
擂潰	成形	加熱	冷却
			
真空包装	加圧加熱殺菌	包装	完成

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		

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。