

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年  
8月9日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	若松屋のつまみ揚げ						
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	1ヶ月	消 費 期 限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	タイ、ベトナム、米国	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4985136040150				
内 容 量	130 g	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	20	保 存 温 度 帯	冷蔵				
発 注 リードタイム	4日間	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	最 小	ケースサイズ	縦(寸) ×	横(寸) ×	高さ(寸)	重量(kg)
				230.0	230.0	120.0	3.0
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 → 30						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" 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 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)	30~80代女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。また、500Wの電子レンジで1分間加熱やお鍋の具材にもご利用いただけます。	
商 品 特 徴	手軽にいつでも食べられるつまみ揚げ	

## 商品写真



てんぷら 紅生姜天 さつま揚げ	名称	てんぷら 紅生姜天 さつま揚げ
魚肉、紅生姜、砂糖、 食塩、植物油/加工で んぷん、調味料(アミ ノ酸等)、着色料(赤 色3)、(一部に小麦 を含む)	原材料名	
1枚	内容量	
要冷蔵(10℃以下)	保存方法	
有限会社 若松屋 三重県伊勢市下野町 653-9 ☎0120-31-1722	製造者	
本製造ラインでは卵白も使用しています。 てんぷら含有率4% ※主原料の魚はスギ、かにを食べています。		
4 985136 040228	4 985136 040228	
栄養成分表示(100g当り)	栄養成分表示(100g当り)	
熱量 133 kcal	熱量 124 kcal	
たんぱく質 11.9 g	たんぱく質 10.4 g	
脂質 3.5 g	脂質 3.0 g	
炭水化物 13.4 g	炭水化物 14.2 g	
食塩相当量 2.2 g	食塩相当量 1.5 g	
この表示値は目安です。		

てんぷら ごぼう天 さつま揚げ	名称	てんぷら ごぼう天 さつま揚げ
魚肉(輸入)、ごぼう 、砂糖、食塩、植物油 /加工でんぷん、調味 料(アミノ酸等)、(一 部に小麦を含む)	原材料名	
1枚	内容量	
要冷蔵(10℃以下)	保存方法	
有限会社 若松屋 三重県伊勢市下野町 653-9 ☎0120-31-1722	製造者	
本製造ラインでは卵白も使用しています。 てんぷら含有率4%		
4 985136 041119	4 985136 041119	
栄養成分表示(100g当り)	栄養成分表示(100g当り)	
熱量 126 kcal	熱量 124 kcal	
たんぱく質 11.3 g	たんぱく質 10.4 g	
脂質 3.4 g	脂質 3.0 g	
炭水化物 13.0 g	炭水化物 14.2 g	
食塩相当量 1.9 g	食塩相当量 1.5 g	
この表示値は、目安です。		

てんぷら きくらげ天 さつま揚げ	名称	てんぷら きくらげ天 さつま揚げ
魚肉(輸入)、きくら げ、砂糖、食塩、植物 油/加工でんぷん、調 味料(アミノ酸等)、(一 部に小麦を含む)	原材料名	
1枚	内容量	
2025年8月4日	賞味期限	
要冷蔵(10℃以下)	保存方法	
有限会社 若松屋 三重県伊勢市下野町 653-9 ☎0120-31-1722	製造者	
本製造ラインでは卵白も使用しています。 てんぷら含有率4%		
4 985136 040587	4 985136 040587	
栄養成分表示(100g当り)	栄養成分表示(100g当り)	
熱量 126 kcal	熱量 124 kcal	
たんぱく質 11.3 g	たんぱく質 10.4 g	
脂質 3.4 g	脂質 3.0 g	
炭水化物 13.0 g	炭水化物 14.2 g	
食塩相当量 1.9 g	食塩相当量 1.5 g	
この表示値は、目安です。		

### 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"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" 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"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いちま、 <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"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナツ <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	

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社若松屋		
年間売上高	3.3億	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員18名、パート13名
代表者氏名	美濃 松謙		
メッセージ	創業明治三十八年以來、手間暇かけて作ることを惜しまない姿勢を守っています。「美味しい物は人を呼ぶ」という言葉で製造しております。日本食品認定機構においてHACCPを取得。工場内の施設改修及び従業員研修を積極的に行っています。また1997年よりかまぼこ体験工房を実施し、お客様へ歴史ある蒲鉾の素晴らしさを広める事業を行っています。		
ホームページ	<a href="http://www.wakamatsuya.co.jp">http://www.wakamatsuya.co.jp</a>		
会社所在地	〒5160009	三重県伊勢市河崎1丁目9番28号	
工場等所在地	〒5160003	三重県下野町653-9	
担当者	美濃 松謙	E-mail	matsunori@wakamatsuya.co.jp
TEL	0596231721	FAX	0596270160

■ 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

魚肉⇒採肉・解凍⇒らいかい・調味⇒具材混合⇒成型⇒油調(こめ油使用)⇒冷却⇒真空包装⇒冷却⇒出荷
--



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPにより管理マニュアルを作成及び研修会の実施			
	従業員の管理	検便、ノロウイルス検査、健康診断を実施。			
	施設設備の管理	防犯カメラを各所に設置し、人の管理を行っている。夜間においてはセコム契約。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	岩井 厚	連絡先	596310123
	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	緊急時マニュアルを設置。社内モバイルchat.HACCPチームにより製造記録。PL保険加入。			