

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年  
2月16日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	焼き骨なし串ひもの (例 サバ)						
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	6ヶ月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	三重県	JANコード (13桁もしくは8桁)	4582474402284				
内 容 量	2本入り	希望小売価格	税抜		税込(切捨)		
1ケースあたり入数	200袋(混載可能)	保存温度帯	常温		税率	8%	
発注リードタイム	14日	販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)
					25.0	35.0	14.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" 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 ャ 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー ( <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" 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) 40歳台～60歳台の主婦がターゲットです。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	骨がない事、竹串に刺してある事、程良く焼き上げてある事でそのまま味わえる事や、常温で販売が出来る事などから通常の干物の利用シーンはもちろんですが、お土産として駅の売店で弁当の一品としてビールのつまみに、またセットとしての販売はギフトとして喜んで頂けると思います。
商 品 特 徴	伊勢志摩の魚を中心に使って、気になる骨を取り除いて作った新しい形の干物です。味付けは伝統海塩「海の精」のみ、添加物など一切使っていません。また食べやすいように竹串を刺して程よく焼き上げてあるので、袋から出したらそのまま召し上がって頂ける手軽な干物になっています。魚の種類は「サバ、カマス、アジ、カツオ、ブリ、ウルメイワシ、サゴシ、シイラ」の8種類、季節によって内容が変わることがございますが、旬の美味しさを味わって頂けます。

## 商品写真



栄養成分表示(100gあたり)	
熱 量	162 kcal
たんぱく質	19.5 g
脂 質	4.0 g
炭水化物	17.0 g
食塩相当量	1.8 g
品名: 焼き干物	
名 称	惣菜
原材料名	サバ(三重県産)、塩
内 容 量	2切れ
賞味期限	裏面下部記載
保存方法	高温多湿を避け冷暗所に保管して下さい。
製 造 者	有限会社 山藤 三重県伊勢市南伊勢町田曾浦3813

### 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"/> 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"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> 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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいち、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社 山藤		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	12人
代表者氏名	代表取締役 山本久美		
メッセージ	伊勢志摩の素晴らしい海の幸を多くの人に知ってもらう事が私たち水産加工業者の使命だと思っています。お客様に喜んで頂く事は当たり前ですが、お客様だけではなく、一番大変な漁師さんにも喜んで頂けるように価値のある商品を作り魚価の安定維持にも努めたいと思っています。		
ホームページ	<a href="http://www.yamatou.net">http://www.yamatou.net</a>		
会社所在地	〒 5160222	三重県度会郡南伊勢町田曾浦3907-1	
工場等所在地	〒 5160222	三重県度会郡南伊勢町田曾浦3907-1	
担当者	山本久美	E-mail	<a href="mailto:info@yamatou.net">info@yamatou.net</a>
TEL	0599-69-3489	FAX	0599-69-3439

■ 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

仕入れ→自社工場へ運搬→下処理(ウロコ、頭、ハラワタを取り除く)→フィレー状に三枚に下ろす→腹骨を取り除く  
→塩水で洗う→一定濃度の塩水に漬ける→冷蔵庫で一晩寝かす→セイロに並べて干す→乾燥させる  
→竹串を刺す→程良く焼く→袋に入れて真空パックする→加圧殺菌をする→冷凍保管する。

下処理した鮮魚を三枚におろして気になる腹骨を取り除きます。  
出来る限り天日干しして乾かします。天候の悪い時は干物を作らない事もあり、また途中から乾燥機を使う事もあります。  
三枚におろした干物は1枚づつ、切り身の干物は1枚づつ18cmの竹串を刺します。  
程良く焼き上げてから真空袋に2本づつ入れて真空をします。  
常温度での保管が出来るように、身が硬くならないように加圧殺菌をします。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	目視検査(異物混入、梱包不良、商品品質)、一般生菌数、大腸菌群の検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	施設・設備の衛生、器具の衛生、食品・器具・廃棄物の取り扱い、従業員の衛生、使用水、そ族・昆虫対策			
	従業員の管理	一般健康診断、検便、日々健康チェック			
	施設設備の管理	定期点検、防虫防その実施、機器の日常点検と洗浄を実施、設備点検(温度管理、計量器点検、照度点検)保守点検、洗浄マニュアル等			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	山本 久美	連絡先	090-7867-2215
	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	ロット単位での在庫管理、出荷先記録があり保存サンプルを保管している。PL保険に加入している。緊急時は担当の山本にすぐに連絡が入り、直ちに出荷停止を行い、原因究明を行う。			

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。