

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
1月10日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

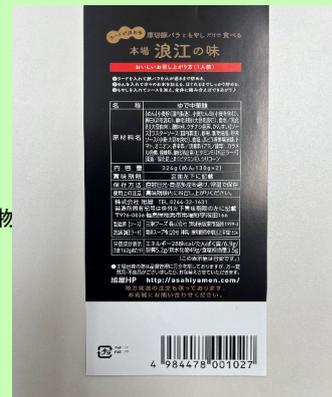
商品名	なみえ焼そば 常温 2食								
最もおいしい時期	通年		賞味期限/消費期限	賞味期限	90日(開封前)	消費期限			
主原料産地 (漁獲場所等)	小麦粉/北米		JANコード (13桁もしくは8桁)	4984478001027					
内容量	324g		希望小売価格(税込)	税抜	¥498	税込 税率 8%	¥537		
1ケースあたり入数	24入り2合		保存温度帯	常温 ▼					
発注リードタイム	4日		販売エリアの制限	● 無 ○ 有 →					
最低ケース納品単位	最大	200	最小	2	ケースサイズ(重量)	縦(φ)	横(φ)	高さ(φ)	重量(φ)
						45.0	45.0	10.0	8.0
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 type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) 「なみえ焼そば」は地域団体商標として登録されています。なみえ焼そば認定工場 ※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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" 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 checked="" 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"/> 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)	男女問わず、なみえ焼そばをまだ知らない30~60代を主購買層とし、あわせて20~40代の食への関心が高い層にも訴求することで、日常の食卓から贈答・お土産まで幅広く活用できる商品です。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・麺にもやしと豚バラを使い、こってりソースで仕上げた焼きそばを一味唐辛子で食べるのが、元祖なみえ焼きそばのこだわりの食べ方です。 ・忙しい主婦でも、短時間で手軽に調理でき、家族の食事にすぐ活用できます。	
商品特徴	なみえ焼そばのうまさの秘訣は、極太麺と旨味の効いたこってり濃厚ソースにあります。もともと労働者向けに提供されてきた背景から、具材は麺・もやし・豚バラ肉の三種に絞り込み、短時間で簡単に調理でき、安定した味わいを再現できます。もちもちでコシのある極太麺に、旨味の効いたこってりオリジナルソースが絡み、シャキシャキとしたもよしの食感が食欲を引き立て、子供たちにも人気です。テレビなどのメディアにも紹介され、徐々に知名度を高めています。この商品はよりこってり感を出すため炒めラードを付属	

商品写真



(現物)



(付)

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 checked="" 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 type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input checked="" 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、 <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	株式会社 旭屋		
年間売上高	245百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	10名(社員7名 パート3名)
代表者氏名	鈴木 昭孝		
メッセージ	<p>「なみえ焼そば」は福島県の浜通り「浪江町」で愛される極太麺と濃厚ソースが特徴の焼そばです。町内の多くの飲食店で提供されており、その歴史は60年以上とも言われています。当時の産業は農業・漁業・林業等の第一次産業が大半であり、作業に従事する労働者に対し、安く、旨く、腹持ちのよいものをと考案されました。半世紀以上も前に産まれながらも不思議と近隣地域に広がることも無く、「浪江町」という局地においてのみ愛され続けてきました。</p> <p>なみえ焼そばの旨さの秘密は「とてもシンプル」であることです。もともと労働者向けに提供されたのが始まりで、「麺、もやし、バラ肉」の3種の材料を炒め、濃厚ソースを絡めて作るだけなので、手の込んだ事は一切不要です。もちもちとしてコシのある太麺に濃厚でスパイシーなオリジナルソースが絡みつき、シャキシャキと歯ごたえの気持ちいいもやし食欲をそそります。素材の旨さがガツン！と伝わる浪江の焼そばを是非ご堪能ください。</p>		
ホームページ	http://www.asahiyamen.com/		
会社所在地	〒 979-1521	福島県双葉郡浪江町大字権現堂上柳町11	
工場等所在地	〒 976-0036	福島県相馬市馬場野字雨田166(相馬工場)	
担当者	田河朋裕	E-mail	tagawa@asahiyamen.com
TEL	0244-32-1631	FAX	0244-32-1632

■ 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

原料	①計量 原料を計る	②ミキシング 原料と水をこねて 麺の塊をつくる	③複合 麺の塊を平にする	④圧延 平にした麺の塊の 厚さを薄くする	⑤切出し 薄くした麺の塊を 切り、麺をつくる
	⑩2次包装 麺袋、ソース袋 等を包装する	⑨冷却・保管 蒸気で殺菌した麺袋 を扇風機等で冷却し 冷蔵庫で保管する	⑧蒸気殺菌 密封済の麺袋を 蒸気で殺菌する	⑦一次包装 茹でた麺を袋詰め して密封する	⑥茹で 麺を茹でる
商品 (完成)					

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一(具体的)	検査項目:目視検査(異物混入、商品品質) 菌検査(3カ月に1回、外部検査業者に依頼)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	各製造工程の担当者が、原料、製造数、出荷先等を書類に記載し管理することで、品質管理に問題があった場合の原因解明や生産品の品質向上に努めている。			
	従業員の管理	各部署の従業員が定期的に集まり、専門知識・技術の研修・確認や、作業者の人間性、モラルの向上に力を入れている。			
	施設設備の管理	機械・設備の定期的なメンテナンスを実施するとともに、機械メーカーの専門的なサポート体制を整えている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	田河朋裕	連絡先	090-5835-8155
	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	PL保険加入			