

の※必須項目は必ずご記入ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
12月9日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT


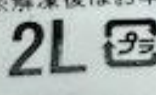

第3.3版

■ 商品特性と取引条件 ※は入力必須項目となります

商品名(※)	磐田育ちの幸福なえび「幸えび・福えび」								
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	製造日 より2年	消費期限				
主原料産地 (漁獲場所等)(※)	静岡県磐田市		JANコード(※) (13桁もしくは8桁)	4580787750061(幸えびL) 4580787750078(福えび2L)					
内容量(※)	160g		希望小売価格(※)	税抜	¥1,093	税込(切捨) 税率 8%	¥1,180		
1ケースあたり入数	50		保存温度帯(※)	冷凍 ▼					
発注リードタイム	3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)	最大	30	最小	1	ケースサイズ	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(㎏)		
						346.0	390.0	250.0	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 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 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 type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" 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)	お子様～60代 男女問わず
利用シーン(※) (利用方法・おすすめレシピ等)	幸えびはオーブントースターで5分焼くと、素材の味をしっかりと堪能できて美味しいです。殻が柔らかいので、丸ごと食べられます。 福えびは、流水解凍し、殻を向いて、お刺身でそのまま食べて頂くと、ぷりっぷりの食感、甘味をご堪能頂けます。幸えび、福えびともに和食、洋食、中華など幅広い料理でご利用頂けます。	
商品特徴(※)	国産(静岡県磐田市産)の希少なバナメイエビです。陸上養殖にて、大切に育てています。抗生物質・保存料・保水等一切しておりません。安全・安心なバナメイエビですので、ぜひ生食でお楽しみください。	

■ 商品写真 ※は入力必須項目となります

	Lot No. E113A3 名称 冷凍エビ(商品名:福えび) 原材料名 シロアシエビ(養殖/静岡県) 内容量 160g 賞味期限 2027年05月 保存方法 -18℃以下で保存してください。 製造者 海幸ゆきのや合同会社 静岡県磐田市小中瀬776-4 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。 2L   4 580787 750078	
	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 checked="" type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <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"/> アーモンド、 <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"/> 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"/> マカダミアナッツ <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		

※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 ※は入力必須項目となります

出展企業名(※)		NTTグリーン&フード株式会社			
年間売上高	約4,000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	27		
代表者氏名	久住 嘉和				
メッセージ	NTTグリーン&フードは、NTTグループ初の水産事業会社です。陸上養殖を軸にした環境にやさしい魚介類やその餌となる藻類を研究・生産しています。地域の皆様と連携し、新たな特産品となる魚介類を生産、地方創生に寄与します。静岡県磐田市では、国産バナメイエビの養殖をしており、2025年4月から「磐田育ちの幸福なえび」というコンセプトを元に、「幸えび」「福えび」を販売、磐田市内飲食店様だけでなく、大手外食様にも採用頂いております。				
ホームページ	https://www.ntt-green-and-food.com/				
会社所在地	〒100-0004	東京都千代田区大手町1-5-1			
工場等所在地	〒438-0221	静岡県磐田市南平松7-3			
担当者	横井優子		E-mail	yuko.yokoi@ntt.com	
TEL	080-8390-3637		FAX		

■ 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

<p>NTTグリーン&フード 磐田プラント 約13,000㎡ 年間生産量 約110トン 福えびを生産 完全国産バナメイエビ 子会社 海幸ゆきのや合同会社 約18,000㎡ 年間生産量 約80トン 幸えびを生産 国産バナメイエビ</p> <p>静岡県磐田市で、地下海水と地下淡水をくみ上げ、閉鎖循環にてバナメイエビの養殖をしています。 エビは90%以上、輸入にたよる日本ですが、少しでも食糧自給率に貢献すべく、養殖をしております。 幸えび、福えびともに子会社である海幸ゆきのやで、生き締めしたえびをパック詰めして、急速冷凍をしております。</p> <p>生き締め→電解水洗浄→選別→計量→袋詰め→真空包装→凍結→梱包→冷凍保管</p>		
		

■ 品質管理情報 ※は入力必須項目となります

商品検査の有無(※)	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	目視検査、微生物検査			
衛生管理への取組(※)	生産・製造工程の管理	HACCPに準じる衛生管理			
	従業員の管理	健康状態チェック、安全教育、衛生教育			
	施設設備の管理	毎日の清掃と備品管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	海幸ゆきのや合同会社	連絡先	0538-74-8800
	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保険加入済			