

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
12月4日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ほたて茶わんむし						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (特になし)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞 味 期 限	1 年	消 費 期 限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	鶏卵/国産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4972988101153			
内 容 量	165g×2個		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥550	税 込 (切捨) 税 率 8%	¥594
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	5~7日営業日		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	無 し	最 小	1 ケ ー ス	ケ ー ス サ イ ズ (重 量)	縦(㎜) × 横(㎜) × 高さ(㎜)	重 量 (kg)
						40.2 × 32.7 × 29.0	15.2
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 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 type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" 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)	特になし

利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご飯のお供に、おつまみに、お子様のおやつにもどうぞ。
-----------------------------	----------------------------

商 品 特 徴	青森県陸奥湾産のほたて貝入り茶わんむしです。更に、シイタケ、竹の子、なんと巻が入って、具沢山。青森の茶わんむしの伝統を守り、昆布だし、カツオだしをふんだんに使用し、甘口味付けで、丁寧仕立て、本格風味が自慢です。カップのフィルムをはがして、そのまま美味しく頂けます。夏は、冷やして、冬は温めて、お召し上がりください。165gの2個パックです。常温保存と、長期の賞味期限(1年)は、レトルト殺菌によるもので、保存料などは一切使用していません。
---------	---

商品写真



名 称	ほたて茶わんむし
原 材 料 名	鶏卵(国産)、スチームほたて(ほたて(青森県産))、乾しいたけ、たけのこ水煮、砂糖、なると、食塩、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、醸造調味料、昆布、液体和風だし/pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、トレハロース、ソルビトール、炭酸Ca、着色料(コチニール、カラメル)、酸味料
内 容 量	165g×2個
賞 味 期 限	枠外右下に記載
保 存 方 法	直射日光を避け常温で保存してください
製 造 者	株式会社木戸食品
〒030-1308 青森県東津軽郡外ヶ浜町字下蟹田29番1	
製 造 所	青森県東津軽郡外ヶ浜町字下蟹田21番15
本品は食品を気密性のある容器包装に密封した後、加圧加熱殺菌をしています。	

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 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 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ギー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 木戸食品		
年間売上高	2億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	18名
代表者氏名	木戸宏文		
メッセージ	弊社は創業明治40年、114年の歴史を持つ食品メーカーで、私で4代目。豆腐屋として創業し、昭和47年に玉子とうふを製造販売して、事業を拡大してきました。平成11年から、ほたて加工品を手掛け、商品ラインナップを充実してきました。		
ホームページ	http://www.kidofood.co.jp/		
会社所在地	〒030-1308	青森県東津軽郡外ヶ浜町字下蟹田29-1	
工場等所在地	〒030-1308	青森県東津軽郡外ヶ浜町字下蟹田21-15	
担当者	代表取締役 木戸宏文	E-mail	info@kidofood.co.jp
T E L	0174-22-2051	F A X	0174-22-2612

■ 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

- ① 鶏卵の計量
- ② たけのこ、しいたけの洗浄 ⇒ 切断 ⇒ 前処理
- ③ 冷凍ほたての解凍
- ④ なるとの切断
- ⑤ 昆布を炊きだし汁をとる
- ⑥ 各種調味料の計量・混合
- ⑦ ①⑤⑥と水を混合攪拌
- ②③④と⑦を充填包装 ⇒ 金属探知機 ⇒ 重量検査 ⇒ 加熱殺菌 ⇒ 冷却 ⇒ 賞味期限貼付 ⇒ 検品 ⇒ 梱包 ⇒ 保管 ⇒ 出荷

写真

写真	レトルト殺菌器 	写真
----	---	----

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	一年に一回の菌検査(一般生菌・大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ菌)、官能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造記録・保存、レトルト殺菌器の殺菌記録・保存、出荷記録			
	従業員の管理	朝、製造作業開始前の衛生点検・記録 月1回の検便			
	施設設備の管理	防虫・防鼠を外注(イカリ消毒)			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	同上	連絡先	090-3754-2340
	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	同上			

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。