

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	いか茶わんむし									
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)		4972988300006			
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(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	重量(キロ)
									40.2	32.7 29.0 15.2
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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	☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 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	青森県はイカの漁獲量日本一！その甘みが強く、鮮度の良い青森県産のイカを茶わんむしに入れました。 更に、椎茸・竹の子・なる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。 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

 写真 商品の全体がわかる写真を貼る	<table><tr><td>名 称</td><td>いか茶わんむし</td></tr><tr><td>原材料名</td><td>鶏卵(国産)、いか(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)、醗酵調味料、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</td></tr><tr><td>内 容 量</td><td>165g×2個</td></tr><tr><td>賞味期限</td><td>枠外右下に記載</td></tr><tr><td>保存方法</td><td>直射日光を避け常温で保存してください</td></tr><tr><td>製 造 者</td><td>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</td></tr><tr><td>製 造 所</td><td>青森県東津軽郡外ヶ浜町下蟹田21番15</td></tr></table>	名 称	いか茶わんむし	原材料名	鶏卵(国産)、いか(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)、醗酵調味料、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下蟹田21番15
	名 称	いか茶わんむし													
原材料名	鶏卵(国産)、いか(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)、醗酵調味料、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下蟹田21番15														
	<table><tr><td colspan="2">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。</td></tr><tr><td>表示義務有</td><td>☐ えび、☐ かに、☒ 小麦、☐ そば、☒ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td>☐ あわび、☒ いか、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☒ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、 ☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン、☐ アーモンド</td></tr><tr><td>備 考</td><td>(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) 同じ製造ラインで、「鶏肉」「牛肉」「りんご」を含む製品を製造しております。</td></tr></table>	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	☐ えび、 ☐ かに、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☒ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☒ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ 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) 同じ製造ラインで、「鶏肉」「牛肉」「りんご」を含む製品を製造しております。						
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	☐ えび、 ☐ かに、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☒ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生														
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☒ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ 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) 同じ製造ラインで、「鶏肉」「牛肉」「りんご」を含む製品を製造しております。														

※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 - m a i l	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 ※農産品の場合は栽培面積・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 冷凍いかの解凍 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		写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 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。