

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
12 月 13 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ほたて炊き込みご飯の素											
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)	青森県陸奥湾産				JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)		4972988801473					
内 容 量	560g				希 望 小 売 価 格		税 抜		¥1,000		税込(切捨) 税率 8% ¥1,080	
1 ケ ー ス あ た り 入 数	12				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)	
									44.0	24.0	20.0	8.0
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→) (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
	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)	昼食に、晩御飯に、ご飯に混ぜて炊くだけ。お手軽に本格ほたて炊き込みご飯をどうぞ。	
商 品 特 徴	青森県陸奥湾産ほたて貝を1袋(2〜3人前)に贅沢に6粒使用、。 更にシイタケと竹の子をブレンド、レトルト殺菌で、常温下1年の賞味期限を獲得しました。 ストレート2合炊き、2〜3人前です。	

商品写真

 写真 がわかる写真を貼付	(現 付) <table><tr><td>名 称</td><td>ほたて炊き込みご飯の素</td></tr><tr><td>原材料名</td><td>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、ホタテエキス(ほたてが煮汁(青森県製造)、還元水飴、食塩、蛋白加水分解物)、発酵調味液、しょうゆ加工品(しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、りんご酢、精製はちみつ、りんご濃縮果汁)、食塩/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、アルコール、ビタミンB1</td></tr><tr><td>殺菌方法</td><td>気密性容器に密閉し、加圧加熱殺菌</td></tr><tr><td>内 容 量</td><td>560 g</td></tr><tr><td>賞味期限</td><td>枠外の下部の右側に記載</td></tr><tr><td>保存方法</td><td>直射日光を避け、常温で保存して下さい</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 番地 1</td></tr><tr><td>製 造 所</td><td>〒030-1308 青森県東津軽郡外ヶ浜町字下蟹田 21 番地 15</td></tr></table>	名 称	ほたて炊き込みご飯の素	原材料名	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、ホタテエキス(ほたてが煮汁(青森県製造)、還元水飴、食塩、蛋白加水分解物)、発酵調味液、しょうゆ加工品(しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、りんご酢、精製はちみつ、りんご濃縮果汁)、食塩/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、アルコール、ビタミンB1	殺菌方法	気密性容器に密閉し、加圧加熱殺菌	内 容 量	560 g	賞味期限	枠外の下部の右側に記載	保存方法	直射日光を避け、常温で保存して下さい	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 番地 1	製 造 所	〒030-1308 青森県東津軽郡外ヶ浜町字下蟹田 21 番地 15
		名 称	ほたて炊き込みご飯の素														
原材料名	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、ホタテエキス(ほたてが煮汁(青森県製造)、還元水飴、食塩、蛋白加水分解物)、発酵調味液、しょうゆ加工品(しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、りんご酢、精製はちみつ、りんご濃縮果汁)、食塩/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、アルコール、ビタミンB1																
殺菌方法	気密性容器に密閉し、加圧加熱殺菌																
内 容 量	560 g																
賞味期限	枠外の下部の右側に記載																
保存方法	直射日光を避け、常温で保存して下さい																
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 番地 1																
製 造 所	〒030-1308 青森県東津軽郡外ヶ浜町字下蟹田 21 番地 15																
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。 <table><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」「いか」を含む製品を製造しております。</td></tr></table>		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」「いか」を含む製品を製造しております。										
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」「いか」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 ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

ほたてと具材の充填 ⇒ 調味液の充填 ⇒ 包装 ⇒ ウェイトチェッカー
⇒ 殺菌 ⇒ 検品 ⇒ 金属探知機 ⇒ 包装 ⇒ 賞味期限貼付 ⇒ 梱包 ⇒ 保管 ⇒ 出荷

写 真		
含気包装機	レトルト殺菌器	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。