

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	いかの炊き込みご飯の素						
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	
主原料产地 (漁獲場所等)	青森県陸奥湾産			JAN コード (13桁もしくは8桁)	4972988400003		
内容量	560g			希望小売価格	税抜	¥800	税込(切捨) 税率 8%
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(セン) × 横(セン) × 高さ(セン)	重量(キロ) 44.0 24.0 20.0 7.0
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 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)	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	甘みと深い旨味を持つ青森県でとれたイカの炊き込みご飯の素です。 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

 真っかかる写真を貼付	名 称 いかの炊き込みご飯の素 原 料 名 いか(青森県産)、乾しいたけ、たけのこ水煮、発酵調味液、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食塩、昆布/調味料(アミノ酸等) 殺 菌 方 法 気密性容器に密閉し、加圧加熱殺菌 内 容 量 480g 賞 味 期 限 この面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 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 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×をします。
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	<input type="checkbox"/> あわび、 <input checked="" 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"/> バナナ、 <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
表示を奨励(任意表示)	(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。
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

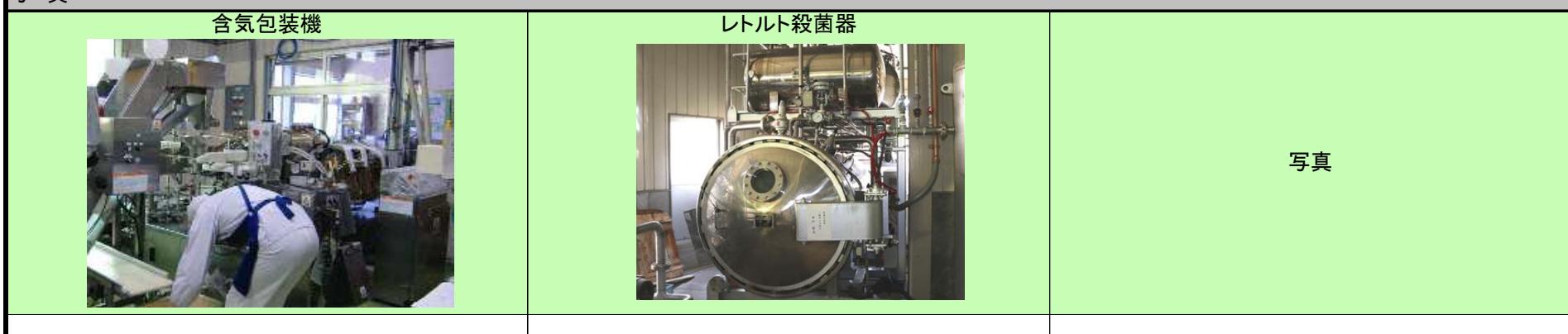
■ 出展企業紹介

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
TEL	0174-22-2051	FAX	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

いかと具材の充填 ⇒ 調味液の充填 ⇒ 包装 ⇒ ウェイトチェック
⇒ 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



写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	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			
危機管理体制	施設設備の管理	防虫・防鼠を外注(イカリ消毒)			
	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			