

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
12月3日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	八幡しゅうまい(はも・鯛・いか)							
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	30日	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	魚 肉 (日 本 ・ 泰 国)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	-				
内 容 量	4粒		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥500	税込(切捨) 税率 8%	¥540	
1 ケ ー ス あ た り 入 数	6		保 存 温 度 帯	冷凍				
発 注 リ ー ド タ イ ム	5日		販 売 エ リ ア の 制 限	○ 無 ◎ 有 北海道・沖縄NG				
最 大 ・ 最 小 ケ ー ス 納 品 単 位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最 大	最 小	10	ケ ー ス サ イ ズ (重 量)	縦(°) × 横(°) × 高さ(°)	重量(%)		
					27.0	40.0	4.5	0.9
認 証 等 (製造工場の状況)	<input type="checkbox"/> FSSC22000 <input type="checkbox"/> ISO(右に具体的な内容を記入→) <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> 認証取得・HACCP導入なし 使用又は参考とした手引書等を記載→ 小規模な魚肉ねり製品事業者向け手引書(厚生労働省HPに掲載) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" 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 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) (業務用対応可 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 20代~男女 単身者・少人数世帯・高齢者
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	袋からトレイごと商品を取り出し、大きじ2杯の水をかけてラップで包んでレンジで温めてください。 お好みに応じて酢醤油等をかけてお召し上がりください。
商 品 特 徴	はも・鯛・いかを使用した海鮮しゅうまいです。中華風味の味付けをしています。

商品写真



商品の



八幡しゅうまい(はも)4個人 小粒 名称: 魚肉ねり製品 原材料名: 魚肉(輸入)、はも(愛媛県産)、皮(小麦粉、卵粉)、タマネギ、卵粉、食塩、エキス調味料(食塩)、南蛮エッセンス、野菜エキス、動物性油脂、砂糖、乳糖、小麦粉、香辛料/酒精、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、ソルビトール、酸味料、加工澱粉。(一部に小麦・乳成分・大豆・牛肉・ゼラチン・鶏肉・猪肉)を含有)	八幡しゅうまい(鯛)4個人 小粒 名称: 魚肉ねり製品 原材料名: 魚肉(輸入)、鯛(愛媛県産)、皮(小麦粉、卵粉)、タマネギ、卵粉、食塩、エキス調味料(食塩)、南蛮エッセンス、野菜エキス、動物性油脂、砂糖、乳糖、小麦粉、香辛料/酒精、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、ソルビトール、酸味料、加工澱粉。(一部に小麦・乳成分・大豆・牛肉・ゼラチン・鶏肉・猪肉)を含有)	八幡しゅうまい(いか)4個人 小粒 名称: 魚肉ねり製品 原材料名: 魚肉(輸入)、いか(愛媛県産)、皮(小麦粉、卵粉)、タマネギ、卵粉、食塩、エキス調味料(食塩)、南蛮エッセンス、野菜エキス、動物性油脂、砂糖、乳糖、小麦粉、香辛料/酒精、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、ソルビトール、酸味料、加工澱粉。(一部に小麦・乳成分・大豆・牛肉・ゼラチン・鶏肉・猪肉)を含有)
内容量: 4個 賞味期限: 22.9.4 保存方法: -18℃以下で保存 製造者: (株)日本食品社 愛媛県八幡浜市1469番地 問い合わせ先: TEL 0894-22-0266	内容量: 4個 賞味期限: 22.9.4 保存方法: -18℃以下で保存 製造者: (株)日本食品社 愛媛県八幡浜市1469番地 問い合わせ先: TEL 0894-22-0266	内容量: 4個 賞味期限: 22.9.4 保存方法: -18℃以下で保存 製造者: (株)日本食品社 愛媛県八幡浜市1469番地 問い合わせ先: TEL 0894-22-0266

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、バナナ、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ギーを扱っている場合はその旨を記入) 卵

■ 出展企業紹介(商品の製造所情報を記載)

企 業 名	(株)谷本蒲鉾店		
年 間 売 上 高	非公開	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	45人
代 表 者 氏 名	谷本憲昭		
メ ッ セ ー ジ	1916年創業。愛媛の老舗蒲鉾店です。伝統の技と味を継承しつつ、時代のニーズに合わせた新商品の開発にも力を注いでいます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.tanimotokamabokoten@gmail.com		
会 社 所 在 地	〒 796-0022	愛媛県八幡浜市駅前1	
工 場 等 所 在 地	〒 796-0022	愛媛県八幡浜市駅前1	
担 当 者	谷本憲昭	E - m a i l	tanikama.tanimoto.noriaki@gmail.com
T E L	0894-22-0266	F A X	0894-22-3162

■ 生産・製造工程フローチャート(金属異物等排除工程を含む) ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

原料受入→魚肉解体→魚肉洗浄→ミンチ→播漬→調味→成型→加熱(96°C30g分)→冷却→包装→ 金属探知機(Sus2.0・Fe1.5)→冷凍保管→梱包→出荷



■ 品質管理情報 ※対象商品が、製造委託品または他社NB品の詰合せ等の場合、製造工場の情報を記入

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	外部検査機関に委託。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原材料情報記録、微生物検査、機械・備品の洗浄、加熱・冷却工程管理			
	従業員の管理	本による従業員教育、健康診断、検便検査			
	施設設備の管理	エアシャワー、金属探知機、防虫管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	谷本憲昭	連絡先	0894-22-0266
	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			