

# FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年  
11月28日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	薩摩のかつおだし							
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	365	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	かつお節(国内製造)、いわし節、さば節、いわし煮干し、昆布		JANコード (13桁もしくは8桁)	4978466006517				
内 容 量	8g×10p		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	30		保存温度帯	常温 ▼				
発注リードタイム	5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	20	最小	2	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					510.0	360.0	420.0	4.0
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 checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input 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) 40代以上の女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お味噌汁や煮物、うどん、おでん、鍋等に入れるだけ
商 品 特 徴	鹿児島県産かつお節に国内製造の原料のみ使用。素材の風味を大切にしており、完全無添加です。



**無添加だしパック**

「勝男武士」と書いて「かつおだし」と読めることから、戦国武士達が縁起物や陣中食として用いた、日本を代表する薩摩の産物使用

**【ご使用方法】**  
**【基本だし】** (水量:本品1袋で水300mlから350ml)  
 <料理例>みそ汁・お吸い物・うどん・おでん・鍋物など  
 ①水をはった鍋に本品を入れ火にかけて沸騰したら火を弱めて7〜10分煮出してください。  
 ②パックを取り出しお好みの調味料で味を調えて下さい。  
 ※水の量は好みで調節して下さい。

<b>薩摩のかつおだし</b> だしパック 原材料名 かつお節(国内製造)、いわし節、さば節、いわし煮干し、昆布 内容量 80g(8g×10包) 賞味期限 特外下部に記載 保存方法 直射日光、高温多湿を避け常温で保存して下さい。 製造者 株式会社 丸庄 鹿児島市城南町22-16 お問い合わせ TEL: 099-225-2388 FAX: 099-225-2350	<b>栄養成分表示</b> 製品1包(8g)当たり 熱量(エネルギー) 26kcal たんぱく質 5.2g 脂質 0.4g 炭水化物 0.6g 塩類相当量 0.2g この表示値は目安です
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

本品に含まれているアレルギー物質(7品目中) さば

4978166006517

### 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"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input 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"/> いちま、 <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"/> こま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input 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ゲン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	<b>(株)丸庄</b>		
年間売上高	2024年度450,000千円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	20名
代表者氏名	<b>丸山 正次</b>		
メッセージ	日本のだし文化になくてはならない鰹節。鰹節生産量日本一の(枕崎市・指宿市)鹿児島県にて、良質の厳選した鰹節にこだわり、だし製品、削り製品を製造いたしております。今年、創業50年を迎えました。まだまだ飛躍していきます。		
ホームページ	<a href="http://www.marusyou-katsuobushi.com">http://www.marusyou-katsuobushi.com</a>		
会社所在地	〒 892-0835	鹿児島県鹿児島市城南町22-16	
工場等所在地	〒		
担当者	柳原 英樹	E-mail	<a href="mailto:shop@marusyou-katuobushi.com">shop@marusyou-katuobushi.com</a>
T E L	099-225-2388	F A X	099-225-2720

■ 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

・JAS認定工場	
写真	

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	生菌検査・金属探知・重量確認			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生産・製造工程表を作成し、毎日記録することで品質管理の徹底を行っています。			
	従業員の管理	従業員の健康管理・衛生状態を毎日チェックし記録。衛生的に管理された作業着・帽子・マスクを着用し、入念なローラーがけでゴミを取り除き内部に入ります。			
	施設設備の管理	毎日終業時に工場内を隅々まで清掃し、備品類の点検を定期的に行い、異物混入の防止に努めています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	柳原 英樹	連絡先	080-6408-6641
	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			