

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
11月28日

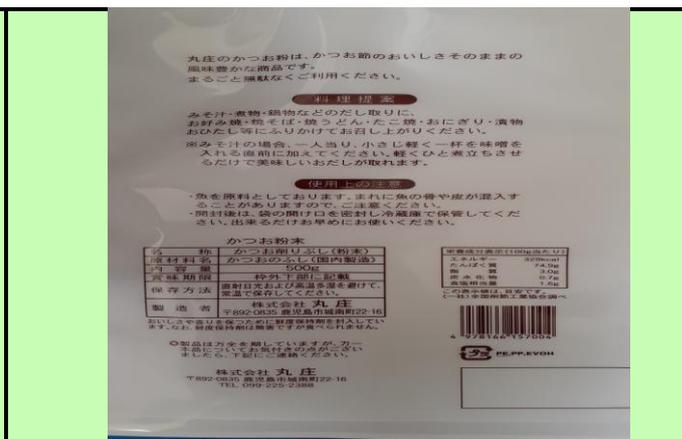
FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	かつお粉								
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)	かつおのふし(国内製造)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4978166157004					
内 容 量	500g		希望小売価格	税抜	¥1,280	税込(切捨) 税率	8%	¥1,382	
1ケースあたり入数	20		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)
						51.0	36.0	210.0	10.0
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 ャ 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 様 (性別・年齢層など)	飲食店
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	麺類、お好み焼き等にそのままふりかけて。また、だし粉としてもご利用いただけます。	
商 品 特 徴	麺類やお好み焼き等のトッピングに適しており、最終的に1ミリメッシュを通して袋詰めしていますので、きめ細かい粉末となっています。	



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	<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 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	(株)丸庄		
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	丸山 正次		
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	http://www.marusyou-katsuobushi.com		
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	shop@marusyou-katuobushi.com
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 ※農産物の場合は栽培面積・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			