

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
12 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

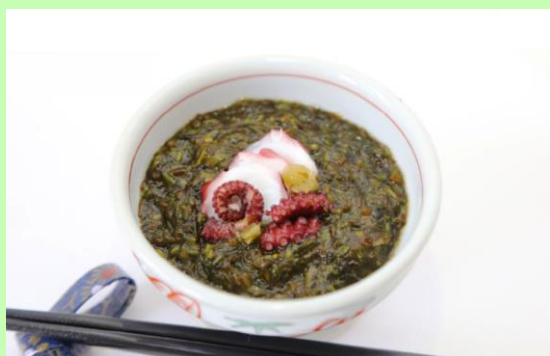
第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	味付アカモクわさび風味					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (3 ~ 4 月)	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	180日間	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	国 産	JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	4972905648303			
内 容 量	30g×3	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥358	税込(切捨) 税率 8% ¥386	
1ケースあたり入数	8入×6合	保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	D+3	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	最小	1ケース	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 46.0 29.0 34.5 約4.6	
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 → 鳥取県版HACCP					

タ ー ゲ ャ 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 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	20代～50代の健康面が気になるお客様。 (アカモクは健康になれるスーパーフードとして注目を集めていたため。)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	醤油ベースの味付に茎わさびを加え、ピリツとした辛みを足しておりそのまま召し上がり頂けます。 タコをいれてタコわさびのような食べ方も可能です。	
商 品 特 徴	アカモクの部分でも特に苦みがあり硬いとされている茎の部分の加工の段階で除去することで、美味しくて粘りのよく出る葉の部分のみを使用しています。細かく刻むことで粘りを強くし、口に含んだ際にアカモクの風味に合う自社特製の醤油ベースの味付に茎わさびを入れ大人な味わいに仕上げています。	

商品写真



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、 ☐ かき、 ☐ くるみ、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ アーモンド、 ☐ 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、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナッツ ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン
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) 魚介類

※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 海産物のきむらや		
年 間 売 上 高	令和4年度 1,600百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	約 100名
代 表 者 氏 名	木村 美樹雄		
メ ッ セ ー ジ	当社がこれまでお客様、取引先、地域そして従業員に対して商品を通じて果たしてきた役割は、「食を通じていのちを育む」この一言で表されるのではないかと考えております。家族に毎日食べさせたいと思える安全安心な商品づくり。生産者とその家族や海産物を育む海の環境を守る活動を支援すること。そして現在は、異なる労働環境の改善と心理的安全性を望める職場環境の構築を進めています。 食は全てのいのち(生命)の源です。そして、人が幸せに生きるには、まず健康でなくてはなりません。健康は毎日のバランスの取れた食事と適度な運動、十分な睡眠から作られます。当社の商品は毎日の食卓に無くてはならない一品として、その美味しさもさることながら栄養が豊富でなるべく自然のままに素材や製法にこだわりを持って製造しています。これからも海産物のきむらやは、いつまでも変わらぬやさしい味を皆様にお届けし続けま		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.mozuku-1ban.jp		
会 社 所 在 地	〒 684-0072	鳥取県境港市渡町3307	
工 場 等 所 在 地	〒 684-0072	鳥取県境港市渡町3307	
担 当 者	大西 俊一	E - m a i l	oonishi@mozuku-1ban.jp
T E L	0859-45-6555 (携帯) 080-6304-4405	F A X	0859-45-6561

■ 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

弊社の品質、衛生管理の基本は清掃です。
工場だけでなく、事務所、休憩室など人が集まる場所は1日3回、定時の清掃を毎日行っています。
社内を清潔に保つだけでなく、「清掃」の大切さを社員一人ひとりが心がけるためです。
また、工場内に立ち入るときは、マジックローラーで衣服の付着物を取り除き、長靴は殺菌・乾燥したものを使用する、など準備を万端にすることを怠りません。
そして、工場内の入口では、その準備のチェックを衛生管理委員が常に行っています。
これらの徹底したシステムは、当社を見学に来る企業の方々からも驚きの声を頂きますが、これらのシステム、そして意識づくりを当たり前のものだと捉えることから、弊社の品質、衛生管理は始まっているのです。
弊社では毎日製品をランダムに抜き取り、菌数をチェックするとともに、水産加工工場、フコイダン工場内をはじめ社内各部署の浮遊菌等もチェックを行うなど、商品だけでなく職場環境全体に厳しい目を光らせています。
環境は常に変化するもの、昨日が大丈夫だからといって、今日も大丈夫という保障はありません。
皆様の幸せと安全のためにも、弊社は危機管理意識を常にもち、安心な食品をつくり続けます。

写 真

		
ローラー室	自動加熱脱塩装置	調味液原料混合・加熱

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	一般生菌、大腸菌群、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、官能検査、製品性状(pH、塩分等)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	鳥取県HACCPを取得し、記録帳簿での管理、衛生管理を行っています。製品から原料までトレース可能で、製造の記録をし、管理しています。			
	従業員の管理	工場入場時には作業着、帽子、長靴、マスクを着用。工場入場前に健康状態、作業着の確認、手洗い、殺菌してから入場しています。作業中も、作業着からの髪の毛のはみ出し・作業着のみだれ・付着物の有無の確認、付着物の除去を行なっています。			
	施設設備の管理	作業員が着用する長靴は殺菌乾燥可能な下駄箱で管理しています。使用した器具・装置は製造日毎に分解洗浄・殺菌を行っています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	笠木 聡 開発研究室	連絡先	0859-45-6555
	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			

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。