

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
5月31日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

■商品特性と取引条件

商品名	かにみそ甲ら焼き						
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	366日	消費期限
主原料产地 (漁獲場所等)	かにみそ(韓国産)			JANコード (13桁もしくは8桁)	4938364 557228		
内容量	100g(3個入)		希望小売価格	税抜		税込(切捨) 税率 8%	
1ケースあたり入数	40P(20入×2合)			保存温度帯	冷凍▼		
発注リードタイム	商流及び数量により異なる			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	要相談	最小 3ケース	ケースサイズ(重量)	縦(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(+) 27.0	48.0 45.0 5.0
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" 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 → ISO22000						

ターゲット	売り先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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 checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" 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)	かにが好きな方はもちろん、子どもや女性にも食べやすく仕上げています。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷蔵庫等で解凍後、オーブントースターでアルミホイルを被せて約10分加熱してお召し上り下さい。	
商品特徴	マイルドに炊き上げたかにみそを甲羅に詰めた商品です。かにみその香りとかに身の食感が一緒に味わえる上に、加熱いただくことで甲羅の香ばしさも感じることが出来る贅沢な一品です。	

■商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>(冷凍食品) かにみそ甲ら焼き KT-91</td></tr> <tr> <td>名 称 かにみそ加工品</td></tr> <tr> <td>原 材 料 名 かにみそ、かに身(ズブ)、紅ずし貝、醤油、味噌、砂糖、食塩、加工用乳化剤、色素(赤カツラ・チーズ)、増粘多糖類、(一部に卵・かに・大豆を含む)</td></tr> <tr> <td>内 容 量 100g(3個入)</td></tr> <tr> <td>賞味期限 棚外上部に記載</td></tr> <tr> <td>保存方法 -18℃以下で保存</td></tr> <tr> <td>凍結前加熱の有無 加熱していません</td></tr> <tr> <td>加熱調理の必要性 解凍してお召し上りください</td></tr> <tr> <td>製 造 者 株式会社 越河</td></tr> <tr> <td>製 造 所 鳥取県米子市旗ヶ崎2035</td></tr> <tr> <td>製 造 年 令和3年1月</td></tr> <tr> <td>栄養成分表示 1個(約33.4)当たり エネルギー 58kcal たんぱく質 3.6g 脂質 3.9g 炭水化物 2.0g 食塩相当量 0.2g</td></tr> <tr> <td>お召し上がり方 解凍(冷蔵庫で約3時間程度)後、オーブントースターでアルミホイルを被せて10分加熱して下さい。 (包装容器をさがれると一層美味しいと感じられます。)</td></tr> <tr> <td>ご注意事項 加熱の際はやさしくご注意ください。 甲羅を使用している為、それに沿った調理の仕方がいる事もあるかもしれません。ご注意ください。</td></tr> <tr> <td>●お問い合わせ窓口 〒680-0866 鳥取県米子市旗ヶ崎2035 電話:0859-35-5996 (受付時間9時~17時土日祝除)</td></tr> </table> <p style="text-align: right;">(現物の 画像で貼付)</p>	(冷凍食品) かにみそ甲ら焼き KT-91	名 称 かにみそ加工品	原 材 料 名 かにみそ、かに身(ズブ)、紅ずし貝、醤油、味噌、砂糖、食塩、加工用乳化剤、色素(赤カツラ・チーズ)、増粘多糖類、(一部に卵・かに・大豆を含む)	内 容 量 100g(3個入)	賞味期限 棚外上部に記載	保存方法 -18℃以下で保存	凍結前加熱の有無 加熱していません	加熱調理の必要性 解凍してお召し上りください	製 造 者 株式会社 越河	製 造 所 鳥取県米子市旗ヶ崎2035	製 造 年 令和3年1月	栄養成分表示 1個(約33.4)当たり エネルギー 58kcal たんぱく質 3.6g 脂質 3.9g 炭水化物 2.0g 食塩相当量 0.2g	お召し上がり方 解凍(冷蔵庫で約3時間程度)後、オーブントースターでアルミホイルを被せて10分加熱して下さい。 (包装容器をさがれると一層美味しいと感じられます。)	ご注意事項 加熱の際はやさしくご注意ください。 甲羅を使用している為、それに沿った調理の仕方がいる事もあるかもしれません。ご注意ください。	●お問い合わせ窓口 〒680-0866 鳥取県米子市旗ヶ崎2035 電話:0859-35-5996 (受付時間9時~17時土日祝除)
(冷凍食品) かにみそ甲ら焼き KT-91																
名 称 かにみそ加工品																
原 材 料 名 かにみそ、かに身(ズブ)、紅ずし貝、醤油、味噌、砂糖、食塩、加工用乳化剤、色素(赤カツラ・チーズ)、増粘多糖類、(一部に卵・かに・大豆を含む)																
内 容 量 100g(3個入)																
賞味期限 棚外上部に記載																
保存方法 -18℃以下で保存																
凍結前加熱の有無 加熱していません																
加熱調理の必要性 解凍してお召し上りください																
製 造 者 株式会社 越河																
製 造 所 鳥取県米子市旗ヶ崎2035																
製 造 年 令和3年1月																
栄養成分表示 1個(約33.4)当たり エネルギー 58kcal たんぱく質 3.6g 脂質 3.9g 炭水化物 2.0g 食塩相当量 0.2g																
お召し上がり方 解凍(冷蔵庫で約3時間程度)後、オーブントースターでアルミホイルを被せて10分加熱して下さい。 (包装容器をさがれると一層美味しいと感じられます。)																
ご注意事項 加熱の際はやさしくご注意ください。 甲羅を使用している為、それに沿った調理の仕方がいる事もあるかもしれません。ご注意ください。																
●お問い合わせ窓口 〒680-0866 鳥取県米子市旗ヶ崎2035 電話:0859-35-5996 (受付時間9時~17時土日祝除)																
<p>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。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td><input type="checkbox"/>えび、 <input checked="" type="checkbox"/>かに、 <input type="checkbox"/>小麦、 <input type="checkbox"/>そば、 <input checked="" type="checkbox"/>卵 <input type="checkbox"/>乳、 <input type="checkbox"/>落花生</td> </tr> <tr> <td>表示を奨励(任意表示)</td> <td><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"/>バナナ、 <input type="checkbox"/>豚肉、 <input type="checkbox"/>まつかけ、 <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</td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(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)</td> </tr> </table>	表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input checked="" type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" 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"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつかけ、 <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)										
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input checked="" type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" 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"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつかけ、 <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。)

承認・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 越河（コシカワ）		
年間売上高	3,352百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員45名、パート18名
代表者氏名	越河 貴文		
メッセージ	社はである「少数精銳和を以て前進しよう」を基本精神として業務をしております。弊社は食品原料部・水産冷食部・包装資材部の三部門を展開しており、お互いに連携しながら合理的な仕入れ、コスト削減に努めています。ISO22000を取得したこと、より一層安心安全な食品作りに励んでいます。		
ホームページ	www.k-chef.jp		
会社所在地	〒683-0845	鳥取県米子市旗ヶ崎2035	
工場等所在地	〒683-0845	鳥取県米子市旗ヶ崎2021-8	
担当者	山本 道昭	E-mail	m-yamamoto@k-chef.jp
TEL	0859-35-0533	FAX	0859-35-5936

■ 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

かにみそ解凍⇒裏ごし⇒加熱・混合⇒冷却⇒甲ら洗浄・ボイル⇒充填⇒トッピング⇒凍結⇒包装⇒金属探知機⇒梱包⇒冷凍保管⇒出荷



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に	一般生菌、大腸菌検査、官能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ISO22000の実施(工程管理等)			
	従業員の管理	入社時の衛生管理教育及び衛生講習会の実施			
危機管理体制	施設設備の管理	機械、設備の定期的なメンテナンスを実施			
	担当者連絡先 担当者名または 担当部署名	担当者名または 担当部署名	山本 道昭	連絡先	090-4697-7531
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		原料受入れ記録、品質検査記録、PL保険			