

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 産 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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(キログラム)			
			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 ャ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" 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 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事が出来る贅沢な一品です。	

商品写真


	<p>(冷凍食品) かにみそ甲ら焼き KT-91</p> <table><tr><td>名 称</td><td>かにみそ加工品</td></tr><tr><td>原材料名</td><td>かにみそ、かに身(スワイ、紅ずわい)、鶏卵、植物油、かにエキス、砂糖、清酒、香辛料、食塩/加工用、着色料(カサメル、クチナシ)、増粘多糖類(一部に卵・かに・大豆を含む)</td></tr><tr><td>内 容 量</td><td>100g(3個入)</td></tr><tr><td>賞味期限</td><td>密封上部に記載</td></tr><tr><td>保存方法</td><td>-18℃以下で保存</td></tr><tr><td>凍結前加熱の有無</td><td>加熱してありません</td></tr><tr><td>加熱調理の必要性</td><td>解凍してお召し上がりください</td></tr><tr><td>製 造 者</td><td>株式会社 越 河 鳥取県米子市旗ヶ崎2035</td></tr><tr><td>製 造 所</td><td>(株) 越 河 第2工場 鳥取県米子市旗ヶ崎2021-8</td></tr><tr><td>栄養成分表示 1個(約33.4)当たり</td><td>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 0.4g</td></tr><tr><td colspan="2">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約10分加熱してお召し上がりください。 (強くと香ばしさが増し、より一層美味しく召し上がれます。)</td></tr><tr><td colspan="2">ご 注 意 加熱の際はやけどにご注意ください。 甲羅を使用している為、まれに甲羅の破片が入る事がありますのでご注意ください。</td></tr><tr><td colspan="2">●商品及び原料産地については下記までお問い合わせください。 電話:0859-35-5996 (受付時間:9~17時土日祝日を除く)</td></tr><tr><td colspan="2">4 938364 133217</td></tr></table>		名 称	かにみそ加工品	原材料名	かにみそ、かに身(スワイ、紅ずわい)、鶏卵、植物油、かにエキス、砂糖、清酒、香辛料、食塩/加工用、着色料(カサメル、クチナシ)、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	密封上部に記載	保存方法	-18℃以下で保存	凍結前加熱の有無	加熱してありません	加熱調理の必要性	解凍してお召し上がりください	製 造 者	株式会社 越 河 鳥取県米子市旗ヶ崎2035	製 造 所	(株) 越 河 第2工場 鳥取県米子市旗ヶ崎2021-8	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 0.4g	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約10分加熱してお召し上がりください。 (強くと香ばしさが増し、より一層美味しく召し上がれます。)		ご 注 意 加熱の際はやけどにご注意ください。 甲羅を使用している為、まれに甲羅の破片が入る事がありますのでご注意ください。		●商品及び原料産地については下記までお問い合わせください。 電話:0859-35-5996 (受付時間:9~17時土日祝日を除く)		4 938364 133217	
名 称	かにみそ加工品																													
原材料名	かにみそ、かに身(スワイ、紅ずわい)、鶏卵、植物油、かにエキス、砂糖、清酒、香辛料、食塩/加工用、着色料(カサメル、クチナシ)、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	密封上部に記載																													
保存方法	-18℃以下で保存																													
凍結前加熱の有無	加熱してありません																													
加熱調理の必要性	解凍してお召し上がりください																													
製 造 者	株式会社 越 河 鳥取県米子市旗ヶ崎2035																													
製 造 所	(株) 越 河 第2工場 鳥取県米子市旗ヶ崎2021-8																													
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 0.4g																													
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約10分加熱してお召し上がりください。 (強くと香ばしさが増し、より一層美味しく召し上がれます。)																														
ご 注 意 加熱の際はやけどにご注意ください。 甲羅を使用している為、まれに甲羅の破片が入る事がありますのでご注意ください。																														
●商品及び原料産地については下記までお問い合わせください。 電話:0859-35-5996 (受付時間:9~17時土日祝日を除く)																														
4 938364 133217																														
<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><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"/> 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</td></tr><tr><td>備 考</td><td>(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)</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"/> 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ギー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"/> 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ギー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		社である「少数精鋭和を以て前進しよう」を基本精神として業務をしています。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を取得したことで、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 - m a i l	m-yamamoto@k-chef.jp
T E L		0859-35-0533	F A X	0859-35-5936



■ 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

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

		
原料:紅ずわいがに	原料:鶏卵	調理画像

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	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			
	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			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	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			

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