

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年  
1月16日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT  
第3.1版

## ■商品特性と取引条件

商品名	紅ずわいがにむき身缶詰							
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	毎年10月~7月 ( 年中 )			賞味期限／消費期限	賞味期限	2年	消費期限	2年
主原料産地 (漁獲場所等)	韓国			JANコード (13桁もしくは8桁)	無し			
内容量	80g			希望小売価格	税抜		税込(切捨)	
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	2ヶ月			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	1000	最小	240	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(%)	
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" 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 → FSSC22000							

ターゲット	売り先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input 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 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)	全
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	寿司、天ぷら、鍋料理、スープ、ラーメン、ビビンバ丼、チャーハン、リゾット、サンドイッチ、サラダ、パスタなど	
商品特徴	100%天然の紅ズワイガニだけでつくった自然食品です。 加工した紅ズワイガニの身を急速凍結して栄養を逃しません。 紅ズワイガニのお粥、紅ズワイガニのスープ、紅ズワイガニ入りチャーハン、紅ズワイガニのパスタなど、様々な料理の材料として色々と楽しめます。	

## ■商品写真



**名 称** 新鮮な紅ズワイガニむき身 **原材料名** 紅ずわいがに(韓国産)、砂糖、D-ソルビトール液、食塩、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(E.D.T.A.カルシウムナトリウム)

**固 形 量** 80g **賞味期限** 缶底別途表記日まで **保存方法** 室温保管 **直射日光を避け、常温で保存してください。開封後は冷蔵保存して、3日以内にお召し上がりください。**

**調理方法** 用途に応じて調理材料として摂取してください。 **保管時注意**

**製 造 者** 大湖水産㈱ **大韓民国慶尚北道盈德郡江口面江盈路108 お客様相談室 82-54-733-2192 http://www.daehosusan.co.kr**

**△ご注意** 製品特性上紅ずわいがにの皮の一部が入ることがありますので、注意して召し上がってください。- 缶切り部分が鋭いので、開封及び保管/廃棄の際はご注意ください。

8 809673 560222 >

**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xをする。

<b>表示義務有</b>	<input type="checkbox"/> えび、 <input checked="" type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
<b>表示を奨励(任意表示)</b>	<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
<b>備 考</b>	(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)

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	大湖水産(株)		
年 間 売 上 高	653百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	49
代 表 者 氏 名	朴 鍾喆		
メ ッ セ 一 ジ	弊社は1996年の創立以来、盈徳紅ズワイガニ（以下、紅ズワイガニ）を原料にしてカニのミート製品及びかにみそ製品を衛生的に加工し、日本向けに輸出したり韓国国内にて販売を行っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="http://www.daehosusan.co.kr/?param=index">http://www.daehosusan.co.kr/?param=index</a>		
会 社 所 在 地	〒 36454	大韓民国 慶尙北道 盈徳郡 江盈路 108	
工 場 等 所 在 地	〒 36454	大韓民国 慶尙北道 盈徳郡 江盈路 108	
担 当 者	朴 鍾喆	E - m a i l	<a href="mailto:park@daehosusan.co.kr">park@daehosusan.co.kr</a>
T E L	82-10-6531-3741	F A X	82-54-733-8856

■ 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

カニ缶詰工程	
① 原料入庫	海から取った紅ずわいがにに原料入庫
② 1次洗浄	水道水で洗浄
③ 脱甲/CUT	肩と足を分離
④ ポイル	殺菌(93~99℃)
⑤ 冷却	25℃以下まで冷却
⑩ 段ボール包装(外)	包装して、常温保存
⑨ 金属探知	FE,SUSなど金属の混入確認
⑧ 缶詰/レトルト	2年間常温保存
⑦ 計量/入箱	重量を確認して、トレーに入れる
⑥ 棒肉	皮ミートを分離

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有 → 具体的に	1. 微生物検査(一般細菌、大腸菌群など) 2. 金属探知			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	洗浄、掃除、異物管理			
	従業員の管理	区域分離（一般区域、衛星区域）			
	施設設備の管理	CCP-1B(ポイルタンク), CCP-2P(金属探知機), CCP-3B(レトルト)			
危機管理体制	担当者連絡先 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	担当者名または 担当部署名	朴 鍾喆	連絡先	82-10-6531-3741
		PL NO. 2025-6551175 (000) - KB			

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>をご覧下さい。