

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	紅ずわいがにみそ									
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	1年	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	韓国				JAN コード (13 枠 もしくは 8 枠)	無し				
内 容 量	50g X 2個		希望小売価格		税抜		税込(切捨)			
1ケースあたり入数	80				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(%)	10.0		
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 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 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 ソン (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	産地直送で新鮮さとを追求しています。91%の本物の紅ずわいがに成分を使用し、深海の味わいを確保しています。このカニミソには23%の本物の紅ずわいがにフレーク(肩肉)が含まれており、濃厚で深い味わいを提供しています。いつでもどこでも手軽に食べられる便利なスパウトポーチ形式(少量ずつ絞ってお好みで調節可能)です。衛生的な包装のため、100°C以上で1時間以上濃縮した後、パウチに充填します)	

■商品写真

	特許: 韓国第10-1747046号 (包装濃縮かにみその製造方法) 名称: 盈徳紅ずわいがにみそ(新鮮) 原材料名/产地名: 紅ずわいがにみそ(生、ボイル)6.8%(韓国産)、紅ずわいがにフレーク23%(韓国産)、マヨネーズ8%(植物油脂(外国産(アルゼンチン、アメリカ、中国))、冷凍卵黄(米産:卵黄液、精製塩)、発酵食酢、卵白液、白砂糖)、大豆蛋白0.6%、L-グルタミン酸ナトリウム(香味増進剤)0.4% (一部にかに、卵成分、大豆、牛肉、小麦を含む)	内容量: 100g (50g×2個入り) 殺菌方法: 気密性容器に密封し加圧加热殺菌 包装材料の材質: パウチ/ キャップ: ポリプロピレン 保存方法: 直射日光を避け、常温にて保存してください。 ※開封後は冷蔵庫に保存し、 お早めにお召し上がりください 製造者: 大湖水産株 韓国 盈徳郡 江口面 江盈路 108 ※合成保存料は使用していません。 賞味期限:
	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 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
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	(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)
備 考		

※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	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		
メッセージ	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	http://www.daehosusan.co.kr/?param=index		
会社所在地	〒36454	大韓民国 慶尚北道 盈徳郡 江盈路 108	
工場等所在地	〒36454	大韓民国 慶尚北道 盈徳郡 江盈路 108	
担当者	朴鍾喆	E-mail	park@daehosusan.co.kr
TEL	82-10-6531-3741	FAAX	82-54-733-8856

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農產品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

カニみそ工程								
① 原料入庫	② 1ボイル	③ 濃縮	④ 内包装	⑤ 金属探知				
海から取った紅ずわいがにに原料入庫	生みそをボイル	ボイル、フレーク、調味液を入れる	スパウト包装	金属を確認				
					⑥ レトルト			
			常温運送		⑦ 外包装			
					段ボール包装			
						製品をレトルト		
写真								

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一般的に	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(ボイルタンク), CCP-2P(金属探知機)			
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。