

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	冷凍紅ずわいがにむき身- LEG-L, M, JP, LB, KD-C, WF						
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	700g		希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨)	
1 ケースあたり入数	16		保 存 温 度 帯	冷凍	▼		
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	630	最小	70	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)
							16.0
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 → FSSC22000						

タ ー ゲ 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)	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

	
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、 ☒ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ 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、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ 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		大湖水産(株)				
年 間 売 上 高		677百万円		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	park@daehosusan.co.kr	
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

カニむき身工程

01 原料入庫
海から取った紅ずわいがに原料入庫

02 1次洗浄
水道水で洗浄

03 脱甲/CUT
肩と足を分離

04 ボイル
殺菌(93~99℃)

05 冷却
25℃以下まで冷却

06 棒肉
皮ミートを分離

07 計量/入箱
重量を確認して、トレーに入れる

08 真空包装(内)
空気と分離のため、真空ビニルに包装

09 金属探知
FE,SUSなど金属の混入確認

10 段ボール包装(外)
包装して、-18℃以下で保管

写 真





品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	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(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	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	朴 鍾喆	連 絡 先	82-10-6531-3741
	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 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>をご覧ください。