

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年  
1月9日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	冷凍水なす切り漬(液漬)				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	3~9月 (4~7月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	D+ 365	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大阪府泉州地域産	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4969632000733		
内 容 量	70g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥358	税込(切捨) 税率 8% ¥386
1ケースあたり入数	40	保 存 温 度 帯	冷蔵	▼10℃以下	
発 注 リードタイム	2日	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	最小	20×2	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input 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 → 大阪産(おおさかもん)認証				

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 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)	男女問わず20~70代
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	水なす切漬けは、他の漬物に比べあっさり味わいで楽しむことができ、漬物が苦手な方にも美味しく召し上がっていただけます。一般的な茄子より皮が薄くジューシーです。
商 品 特 徴	大阪泉州地域特産の水なすを、さっぱりとした調味液漬にしております。サラダ感覚のように、あっさりとした風味になっております。冷凍加工なので通年でお楽しみいただけます。

## 商品写真



品名 冷凍水なす切り漬 073

名称…漬漬(刻み)

原材料名: なす(水なす)、漬け原材料【食塩、還元水あめ、たんぱく加水分解物(大豆を主成分)、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、増粘多糖類、環状オリゴ糖、ミョウバン】

原料原産地名 大 阪 府

賞味期限 26.1.20 内容量

保存方法 要冷蔵(10℃以下で保存) 70g

製造者 株式会社 丸作  
大阪府岸和田市小松里町2345  
電話 072-448-6600

栄養成分表示(100g当たり) 推定値

エネルギー 27 kcal

たんぱく質 1.3g 脂 質 0.0g

炭水化物 5.5g 食塩相当量 1.0g

4 969632 000733

**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 type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <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"/> アーモンド、 <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"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナツ <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
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。)

承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 丸 作		
年間売上高	8500万円(2025年度)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名 パート7名
代表者氏名	代表取締役 澁谷 和則		
メッセージ	泉州岸和田の地で創業50年余、水なすの産地メーカーとして全国各地にホンモノの水なす漬を展開しております。契約農家との強固な協力関係に利し、品質の高い原料をベースに美味しい水なす漬を製造しております。		
ホームページ			
会社所在地	〒 596-0821	大阪府岸和田市小松里町2345	
工場等所在地	〒 同上	同上	
担当者	澁谷 和則	E - m a i l	<a href="mailto:marusaku.mizunasu@gmail.com">marusaku.mizunasu@gmail.com</a>
T E L	072-448-6600	F A X	072-448-6601

■ 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

原料を目視にて確認→洗浄(ここで再度目視触診)→原料カット工程→塩漬(一夜)→計量→袋入梱包(ここでもすぐわない原葉は排除)→急速冷凍機にて急速凍結→冷凍保管→目視検査→梱包→出荷

写真

		
洗浄工程	原料カット	最新鋭のオートロックフリーザ

■ 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)	(公社)大阪食品衛生協会にて微生物検査を実施		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの準拠に沿い、品質管理責任者による、ぬか床の日々管理の徹底。原料の管理を仕入担当責任者が品質の良し悪しの管理。この2名が協議して品質向上、危機管理の向上に努めています。		
	従業員の管理	代表者自ら、現場に立ち専門知識、技術の指導に力を入れています。積極的に契約農場へも足を運び勉強しています。		
	施設設備の管理	ダスキナーミニックス社による定期的な衛生管理で施設の衛生面サポート。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	澁谷	連絡先 072-448-6600
	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	生産物賠償責任保険(PL保険)加入		

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