

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
2月1日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	自家製豆腐入りお魚ハンバーグ							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	(通期)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	製造日から1年	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	アメリカ、ロシア		JANコード (13桁もしくは8桁)	4903120322136				
内 容 量	50g/個20個/袋		希望小売価格	税抜	¥1,500	税込(切捨) 税率 8%	¥1,620	
1ケースあたり入数	5袋		保存温度帯	冷凍 ▼				
発注リードタイム	7日前		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	1600	最小	20	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					400.0	250.0	155.0	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 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 →							

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 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 様 (性別・年齢層など)	全ての年代
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	焼いても、油で揚げても、スチーマーで蒸しても良し！お好みのソースでお召し上がりください	
商品特徴	自社で製造したお豆腐に、お魚すり身と4種(玉ねぎ、にんじん、枝豆、ひじき)を練りあわせ彩りよく仕上げました。柔らかく口あたりのの良さに具材の美味しさを引き立てた一品に仕上げしております。	

商品写真

	<p>#VALUE!</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。	
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" 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	ヤマサ蒲鉾株式会社		
年間売上高	2024年度 10,200百万	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	470名(社員320名、パート・アルバイト150名)
代表者氏名	代表取締役社長 名田和由		
メッセージ	<p>当社は「正義・創造・感謝」の信条を大切に、昔ながらの伝統と技、味を守りながらも常に新しことに挑戦し続けています。当社の魅力は、古くから修験道の行状として知られる雪彦山から流れる清流・夢前川の恩恵と伝統芸能が織り成す芳醇な味わいある製品をお届けしております。</p>		
ホームページ	https://www.e-yamasa.com		
会社所在地	〒 671-2122	兵庫県姫路市夢前町置本327-16	
工場等所在地	〒 同上	同上	
担当者	営業本部 松本 実	E-mail	matsumoto@e-yamasa.com
TEL	079-335-3555	FAX	079-335-1553

■ 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

同製品は自社工場内にある豆腐製造プラントで製造した鮮度の良い出来立ての自家製豆腐を使用しています。丸大豆を一晩かけてじっくり浸水、給水し、滑らかにすり潰した「呉」を加熱し、「豆乳」と「おから」に分離し、糖度12度以上に管理した豆乳に豆腐用凝固剤を入れ固まったものを一丁の大きさにカットし、一気に氷水で冷却し、豆腐の旨味を閉じ込めます。こだわりの自家製豆腐に白身魚のすり身、自社工場内にある野菜処理プラントで生鮮野菜を洗浄し、カットした新鮮な「玉ねぎ」「にんじん」等の野菜、調味料を加え、具材が壊れないようゆっくり丁寧に調味混合し、ハンバーグの形に成型し、低圧の蒸気でじっくり蒸し上げ、マイナス35度以下の衛生的な冷気で、旨味や食感を作り立ての状態を維持したまま、急速凍結します。製造ラインはFSSC22000の食品安全基準をクリアした、最新の製造プラントで原料処理、調味混合、成型、蒸煮加熱、急速凍結、外観検査、包装、X線検査、金属探知、重量検査、最終検品、箱詰、冷凍保管を一貫生産しますので、安全・安心で美味しい製品をお届けします。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	一般生菌数3,000個/g以下、大腸菌群陰性/g			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	FSSC22000(食品安全マネジメントシステム)に基づく生産・製造工程管理			
	従業員の管理	FSSC22000(食品安全マネジメントシステム)に基づく従業員の衛生管理・衛生教育			
	施設設備の管理	FSSC22000(食品安全マネジメントシステム)に基づく施設設備の衛生管理・保全管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理部	連絡先	079-355-1056
	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保険加入			