

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
2月16日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	業務用 生 骨なし串ひもの (例:サバ)							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	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)	三重県	JANコード (13桁もしくは8桁)	4582474402444					
内 容 量	1袋5本入り	希望小売価格	税抜		税込(切捨)			
1ケースあたり入数	100袋	保存温度帯	冷凍		税率	8%		
発注リードタイム	14日	販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
					26.0	35.0	47.0	10.0
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 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 ャ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input 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)	40歳～50歳 男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	気になる骨がなく竹串に刺してある干物であること、また天然の塩味が付いている事から、そのまま焼くのはもちろんですが、油で素揚げしたり、衣を付けて天ぷらやフライに、また串カツにしても美味しいです。少し高級な食材として居酒屋や料理店はもちろん、バーベキューの一品に、焼いた干物から竹串を抜いてご飯の乗せてお茶漬けにしても美味しいです。	
商 品 特 徴	魚離れが進んできた現在、もつと魚を召し上がって欲しいにはどうしたらいいか?と考えました。消費者の魚離れの一つに骨が気になると言う事があります、それならば気になる骨を取り除いた干物を作ろうと思ひ、出来上がった干物です。腹骨を取り除いてあるために誰でも食べやすい干物です。また串に刺してある事で、手を汚さずに焼く事や油で素揚げして味わう新しい食べ方、またはバーベキューなどでの新しい利用範囲が広がると思ひます。	

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	<input type="checkbox"/> えび、 <input 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"/> 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 checked="" 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"/> やまいち、 <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	有限会社 山藤		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	12人
代 表 者 氏 名	代表取締役 山本久美		
メ ッ セ ー ジ	伊勢志摩の素晴らしい海の幸を多くの人に知ってもらう事が私たち水産加工業者の使命だと思っています。お客様に喜んで頂く事は当たり前ですが、お客様だけではなく、一番大変な漁師さんにも喜んで頂けるように価値のある商品を作り魚価の安定維持にも努めたいと思っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.yamatou.net		
会 社 所 在 地	〒 5160222	三重県度会郡南伊勢町田曾浦3907-1	
工 場 等 所 在 地	〒 5160222	三重県度会郡南伊勢町田曾浦3907-1	
担 当 者	山本久美	E - m a i l	info@yamatou.net
T E L	0599-69-3489	F A X	0599-69-3439

■ 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

仕入れ→自社工場へ運搬→下処理(ウロコ、頭、ハラワタを取り除く)→フィレー状に三枚に下ろす→腹骨を取り除く
→塩水で洗う→一定濃度の塩水に漬ける→冷蔵庫で一晩寝かす→セイロに並べて干す→乾燥させる
→竹串を刺す→袋に入れて真空パックする→冷凍保管する

下処理した鮮魚を三枚におろして気になる腹骨を取り除きます。
出来る限り天日干しで乾かします。天候の悪い時は干物を作らない事もあり、また途中から乾燥機を使う事もあります。
丸干しの干物は1本づつ、三枚におろした干物は1枚づつ、切り身の干物は1枚づつ18cmの竹串を刺します。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	目視検査(異物混入、梱包不良、商品品質)、一般生菌数、大腸菌群の検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	施設・設備の衛生、器具の衛生、食品・器具・廃棄物の取り扱い、従業員の衛生、使用水、そ族・昆虫対策			
	従業員の管理	一般健康診断、検便、日々健康チェック			
	施設設備の管理	定期点検、防虫防その実施、機器の日常点検と洗浄を実施、設備点検(温度管理、計量器点検、照度点検)保守点検、洗浄マニュアル等			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	山本 久美	連絡先	090-7867-2215
	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	ロット単位での在庫管理、出荷先記録があり保存サンプルを保管している。PL保険に加入している。緊急時は担当の山本にすぐに連絡が入り、直ちに出荷停止を行い、原因究明を行う。			

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。