

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	伊勢海老(活け〆冷凍)				
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	12ヶ月	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)			
内 容 量		希望小売価格	税抜	税込(切捨)	税率
1ケースあたり入数	10kg	保存温度帯	冷凍		
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)
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 checked="" 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 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 checked="" 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"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	解凍してお造り、ポイル、蒸し焼き、オーブン焼きやバーベキューもおすすめです。	
商 品 特 徴	伊勢海老の本場、伊勢志摩で水揚げされた伊勢海老をその日の内に氷で活〆して冷凍します。元気な伊勢海老を活〆冷凍する事で一番鮮度のいい状態で冷凍が出来ます。解凍後はお造りでも美味しく召し上がって頂けます。伊勢海老のサイズは100g~150g、150g~200g、200g~250g、250g~300gなど50gの幅でご希望のサイズをご用意できます。伊勢海老は活かしていると痩せてしまったりストレスで斃死してしまう事がありますが冷凍する事で、いつでも解凍して召し上がって頂ける事、獲れたての身が鮮度の良い状態で召し上がって頂けます。	

商品写真

	<table border="1"> <tr><td>名 称</td><td>伊勢海老</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>伊勢海老</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>10kg</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>2019年4月8日</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>要冷凍(-18度以下)</td></tr> <tr><td>販売者</td><td>(有)山藤 三重県度会郡南伊勢町田曾浦3907-1 TEL 0599-69-3489</td></tr> </table>	名 称	伊勢海老	原材料名	伊勢海老	内容量	10kg	賞味期限	2019年4月8日	保存方法	要冷凍(-18度以下)	販売者	(有)山藤 三重県度会郡南伊勢町田曾浦3907-1 TEL 0599-69-3489
	名 称	伊勢海老											
原材料名	伊勢海老												
内容量	10kg												
賞味期限	2019年4月8日												
保存方法	要冷凍(-18度以下)												
販売者	(有)山藤 三重県度会郡南伊勢町田曾浦3907-1 TEL 0599-69-3489												
<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。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> <input checked="" type="checkbox"/>えび、<input type="checkbox"/>かに、<input type="checkbox"/>小麦、<input type="checkbox"/>そば、<input checked="" type="checkbox"/>卵 <input type="checkbox"/>乳、<input type="checkbox"/>落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> <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 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 </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(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)</td> </tr> </table>	表示義務有	<input checked="" type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input 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"/> 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)							
表示義務有	<input checked="" type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input 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"/> 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	〒		
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

--

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・昆虫田対策			
	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。