

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
12 月 12 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	花魁碗 お味噌汁						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (秋～冬)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	90日間	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	国産		JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	4971637090923			
内 容 量	21.6g(みそ16g、もなか5.6g)		希 望 小 売 価 格	税抜	¥280	税込(切捨) 税率 8%	¥302
1 ケースあたり入数	120個		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	3～5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	3ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		
					縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)
					32.3	46.0	37.8
					重量(*g)		
					5.0		
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 →						

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)	購入されるお客様は比較的年齢層が高い。 パッケージがかわいらしいので女性に人気。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ 等)	いつもの一晩にも特別な日の一晩にもおすすめです。	
商 品 特 徴	「花魁碗」は金沢・尾張町で百六十年続々花魁屋の職人の「花魁をより多くの方に味わってもらいたい」という願いから生まれたお吸い物です。お湯を注ぐと中から麩や野菜が広がり、彩り豊かなおすまし・お味噌汁をお楽しみいただけます。	

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、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ バナナ、 ☐ 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		株式会社 不室屋		
年 間 売 上 高		1730百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	250人
代 表 者 氏 名		不室 六右衛門		写真
メ ッ セ ー ジ		不室屋は、慶応元年(一八六五年)に不室六右衛門が金沢・尾張町で麩づくりを始めてから百六十年、開業当時の製法・味・技を伝承しながら一貫して加賀の麩をつくり続けております。 一方で、伝統をいかしながら、時代の変化のなかで新しい麩を創作することにも力を尽くしてまいりました。 特に近年では、カフェなどの運営を通じて麩料理、および、		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.fumuroya.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒	〒920-0219	石川県金沢市かたつ1番地	
工 場 等 所 在 地	〒	〒920-0219	金沢市かたつ18番3号	
担 当 者		乙村 雄人	E - m a i l	otomura@fumuroya.co.jp
T E L	080-2203-8808		F A X	076-239-4007

■ 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

加賀麩 不室屋は、慶応元(1865)年に創業して以来、職人の手から手へ、開業当時の製法・味・技を伝承しながら今日まで160年以上を過ごしてまいりました。ひとくりに「麩」といっても「すだれ麩」「車麩」「彩り麩」「生麩」など、麩それぞれの特性は異なります。私たちは、それぞれの麩のおいしさを最大限に引き出すために、国産を中心とした原材料を使用し、麩の種類によって最も適した生産地の原材料を選んでいます。

私たちがもう一つ大切にしているのは、食品としての“安全”の確保です。おいしさと安全がそろってこそ、初めてお客様にご満足いただける、高い品質の商品をお届けできると考えています。我々にとって、原材料の受け入れから商品にお届けするまでの衛生管理は最重要項目となっています。

平成19(2007)年には、より衛生管理が行き届いた環境で麩づくりを行えるよう、点在していた工場を統合し、金沢市かたつ工業団地に新たに本社工場を設立しました。新しく本社工場が稼働した後も、外部の検査機関による定期衛生検査の実施をはじめ、従業員への衛生管理教育など、全社一丸となって高い品質を実現するための取り組みを進めています。

これからも私たちはおいしさと、食の安心・安全をお届けするために、日々研鑽を重ねて参ります。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	● 無 ○ 有→具体的に				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	菌の繁殖を防ぐ温度管理や保存を行っている			
	従 業 員 の 管 理	手洗い、消毒の徹底を行っている			
	施 設 設 備 の 管 理	異物混入、防虫に対する対策を設けている			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	佐藤栄一	連 絡 先	076-208-3382
	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				

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。