

記入日 2025 年
12 月 10 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	鰻山椒ちまき						
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	180日 or 90日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	新潟県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	1個 70g		希 望 小 売 価 格		g数により	税込(切捨) 税率 8%	#VALUE!
1ケースあたり入数	12個入り箱		保 存 温 度 帯		冷凍 ▼		
発 注 リードタイム	7日(発注数により応相談)		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	上限なし	最小	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(%)	
					34.0 48.0 30.0	12.0	
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 → HACCPに準じた取り組み						

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 ☐ その他(右に記入→) (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	中高年の方々 お店に足を運べない方。お家でゆっくり味わいたい方々
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	忙しい毎日の食卓 たまのお休みのご馳走食卓 一人食卓の楽しみにおすすめです。	
商 品 特 徴	新潟県産もち米全量使用。鹿児島産白焼き鰻を選ばれた調味料で仕上げます。 山椒の実の力と鰻の力が凌ぎあったおこわです。	

	品 名	鰻山椒
	名 称	冷凍米飯類
	【原材料名】	もち米(新潟県産)、うなぎ、醤油、みりん、砂糖、山椒(一部に小麦・大豆を含む)
	内 容 量	70g
	賞味期限	外袋に記載
	保 存 方 法	要冷凍(-18℃以下)
	製 造 者	(同)かまくら工房 新潟県小千谷市桜町52-1 TEL.0258-89-8252 https://kamakura-koubou.com
	栄養成分表示(100g当り)	熱量 275.6kcal たんぱく質 7.3g 脂質 4.2g 炭水化物 52.4g 食塩相当量 1.6g (推定値)
	お召し上がり方	電子レンジ600wで1個当たり30秒ほど温めてお召し上がりください。
	※本品は、そば・エビ・カニを含む食品と目し 工場にて製造しております。	
	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、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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) エビ、蕎麦、かに 商品ごとにアレルギー表示となります。

※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		合同会社 かまくら工房			
年 間 売 上 高		4000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	10人	
代 表 者 氏 名		代表 片山建夫			
メ ッ セ ー ジ		【医食同源】会社の信条として心がけております。 健やかな体と心は美味しい食から成り立ちます。 美味しい笑顔を作ります。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://kamakura-koubou.com			
会 社 所 在 地	〒	947-0028	新潟県小千谷市城内1丁目3-13(本社住所)		
工 場 等 所 在 地	〒	947-0035	新潟県小千谷市桜町5264(営業所、製造所)		
担 当 者		片山千恵子	E - m a i l	sasakaze017@gmail.com	
T E L		0258-86-8252	F A X	0258-86-8112	

■ 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

主原料は新潟県産わたぼうしもち米100%。
雪溶けの清冽な水、雪溶けのミネラルでうるおされた大地の里で育った食を手作りでお送りいたします。
調味料は地元の醸造元、原材料も新潟県、アルコールも無添加です。
深い雪に覆われた清浄な大地より芽吹く山菜、里の野菜、美味しいお米それらの材料を惜しみなく美味しさにまとめて、一つ一つ、この地の笹につつまます。
食べてくださる方の笑顔を思いながらの毎日です。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有(一具体的に)	一般生菌、黄色ブドウ球菌 年一回検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPに準ずる取り組み			
	従業員の管理	5Sの徹底			
	施設設備の管理	電解次亜水での払拭 北陸警備保障			
危機管理体制	担当者連絡先	0258-86-8252	片山千恵子	連絡先	9034734201
	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	加入済み			

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。