

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
3月10日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

■商品特性と取引条件

商品名	伊賀牛精肉(ロース、リブロース、モモ、ウデ、トモバラetc)						
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	冷凍1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	要相談			希望小売価格	税抜	要相談	税込(切捨) 税率8%
1ケースあたり入数	要相談			保存温度帯	チルド▼		
発注リードタイム	要相談			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	要相談	最小	要相談	ケースサイズ	縦(※) × 横(※) × 高さ(※)	重量(※)
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 →						

ターゲット	売り先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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 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)	老若男女問わず、伊賀牛に興味を持っていただけるすべてのお客様
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ギフト、記念日、お歳暮、お中元など季節の贈答用、ご家族での食卓、ゴルフやイベントの景品、レストランなどの飲食店での料理での利用	
商品特徴	伊賀牛を肥育している伊賀地域は、特有の盆地性気候による寒暖差及び暑さに弱い肉牛の肥育には適しており伊賀牛を召し上がっていただくと芳醇な香りと肉本来の旨味があります。	

■商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>品名</td><td>伊賀牛ロースモモバラ焼肉用</td></tr> <tr> <td>内容量</td><td>500g</td></tr> <tr> <td>産地</td><td>三重県</td></tr> <tr> <td>賞味期限</td><td>2026.3.14</td></tr> <tr> <td>保存方法</td><td>要冷凍 -18℃以下</td></tr> <tr> <td>加工者</td><td>有限会社 伊賀肉の駒井 三重県伊賀市上野恵美須町1646-3 TEL0595-21-0233</td></tr> <tr> <td>個体識別番号</td><td>1375545332</td></tr> </table>	品名	伊賀牛ロースモモバラ焼肉用	内容量	500g	産地	三重県	賞味期限	2026.3.14	保存方法	要冷凍 -18℃以下	加工者	有限会社 伊賀肉の駒井 三重県伊賀市上野恵美須町1646-3 TEL0595-21-0233	個体識別番号	1375545332
品名	伊賀牛ロースモモバラ焼肉用														
内容量	500g														
産地	三重県														
賞味期限	2026.3.14														
保存方法	要冷凍 -18℃以下														
加工者	有限会社 伊賀肉の駒井 三重県伊賀市上野恵美須町1646-3 TEL0595-21-0233														
個体識別番号	1375545332														
<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×をします。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td><input type="checkbox"/>えび、<input type="checkbox"/>かに、<input type="checkbox"/>ぐるみ、<input type="checkbox"/>小麦、<input type="checkbox"/>そば、 <input 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"/>アーモンド、<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"/>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"/>マカダミアナッツ、<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</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 type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> ぐるみ、 <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"/> アーモンド、 <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"/> 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"/> マカダミアナッツ、 <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	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 type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> ぐるみ、 <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"/> アーモンド、 <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"/> 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"/> マカダミアナッツ、 <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														
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。)

承認・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社 伊賀肉の駒井		
年間売上高	約2億円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	10名
代表者氏名	駒井 秀基		
メッセージ	大正2年に創業し以来、伊賀肉の精肉販売を専門に営業してきました。多くは地元で消費される伊賀肉ですが、全国的にも珍しい肥育農家様に出向き生体販売にて牛を見て仕入れ、精肉加工し販売しております。その芳醇な香りと鮮やかな霜降り具合、肉本来の旨味はまさに「肉の横綱 伊賀牛」と呼ばれる所以です。今後は、伊賀牛の精肉販売を通じて県内はもちろん県外にも広めていけるような活動をしていければと思っております。		
ホームページ	https://www.iganiku-komai.co.jp/		
会社所在地	〒518-0841	三重県伊賀市上野恵美須町1646-3	
工場等所在地	〒518-0841	三重県伊賀市上野恵美須町1646-3	
担当者	駒井 秀基	E-mail	hidekikomai@iganiku-komai.co.jp
TEL	0595-21-0233	FAAX	0595-24-0649

■ 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

伊賀牛は、一般的には、市場での枝肉での取引が行われますが、私たちは、肥育農家様へ直接出向き、購買する牛を見て血統、牛の体系、脂の厚みから感じ取る肉量である歩留まりの良さをみて牛を購入をしております。そして、購入した牛を仕入れから成型、精肉まで自社店舗内で対応しております。枝肉からの分割、脱骨、筋引き、スペック取り、精肉まで一貫して対応しております。個人向け、産直対応、企業様向けのギフト、記念日、お歳暮、お中元など季節の贈答用、ゴルフやイベントの景品、レストランなどの飲食店での料理での利用部位によってはブロック肉としてもお分けすることができます。



写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有一具体的に	各従業員による各作業工程毎の目視チェック			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	作業工程毎に、品質及び衛生管理を各従業員毎に作業完了まで責任を持って対応しています。			
	従業員の管理	衛生管理や体調管理について日々チェックシートに記録し、体調不良の者、又手指に傷がある場合食肉の加工作業に就くことの禁止している。			
	施設設備の管理	使用備品、機械の利用前の異常がないかチェックシートにて確認			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	駒井秀基	連絡先	0595-21-0233
	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			

このシートは農林水産省「Food・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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧下さい。