

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
11 月 29 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	稲庭うどん業務用						
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	25ヶ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	小麦粉・アメリカ、カナダ、日本		JAN コー (13桁もしくは8桁)	4969447050916			
内 容 量	1kg		希 望 小 売 価 格	税抜	¥2,900	税込(切捨) 税率 8%	¥3,132
1 ケースあたり入数	12入		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	1週間		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	100ケース以上	最小	3ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						29.5 × 44.6 × 14.1	12.5
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→) 手延べ干しめん特定JAS ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 秋田県HACCP認証						

タ ー ゲ ャ 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)	富裕層、中間層
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	温麺のほか、つけ麺や冷がけうどんとしても美味しくお召し上がりいただけます。和風のほか、洋風・中華風などアレンジも自在です。	
商 品 特 徴	日本で人気のあるうどん。ゆで時間が3分と短く、細麺ながらも強いコシがあり、小麦の香りが豊かです。熟成を繰り返しながら4日間かけ、手作りで作り上げています。	

商品写真

	
(現物の写真) (画像で貼付)	
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、 ☐ 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		株式会社稲庭うどん小川		
年 間 売 上 高		400,000,000円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	55名
代 表 者 氏 名		代表取締役 小川博和		
メ ッ セ ー ジ		当社では職人の五感を研ぎ澄まし静かに熟成を重ね、練りから乾燥まで四日間かけた伝統製法で作ります。衛生管理と品質管理を徹底し、農林水産省が制定した特定JAS認定工場を国内第一号で取得致しました。お客様の食卓を豊かに飾り、「もう一度食べたい」と感じていただくことが何よりの願いと思って、商品作り・品質管理に日々励んでおります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.ogawaudon.com		
会 社 所 在 地	〒	012-0107	秋田県湯沢市稲庭町字大森沢144	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		代表取締役 小川博和	E - m a i l	ogawa-h@yutopia.or.jp
T	E	L	0183-43-2803	F A X
				0183-43-2857

■ 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

1日目・手練りして翌朝まで熟成→2日目・めん線切り出し→小巻にして翌朝まで熟成→3日目・あやかけ→熟成→つぶし→熟成→竿掛け→乾燥→4日目・乾燥→裁断→選別(手作業でめん線を揃える)→袋詰め→金属検知器(SUS1.2,Fe1.0)→ウエイトチェッカー→商品検査(目視検査)→量目・賞味期限表示シールの発行(4名で確認)→箱詰め→出荷

写 真

		
あやかけ	乾燥	裁断

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(一具体的に)	ロット毎に水分検査、年一回一般生菌検査を行っている。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	現場と合致していることを確認している製造工程図を書き出し、危害となりそうなポイントを集中的に衛生管理している。			
	従 業 員 の 管 理	従業員の健康状態、衛生状態を毎日チェックし記録。生産を行う上で、間違いがおこらないように従業員の動線も確認し、安全衛生も確保している。			
	施 設 設 備 の 管 理	各工程終了後に隅々まで作業場を清掃し、月に一回工場周りも含めた清掃をし防虫防鼠(外注委託)を施し、備品類の点検を定期的に行って異物混入の防止に努めている。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	代表取締役 小川博和	連 絡 先	0183-43-2803
	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	原材料の搬入から、製造、保管、製品の出荷まで全て記録を取っている。また、PL保険に加入しており、もしもの際の対策を取っている。			

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。