

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
11月29日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.3版

■ 商品特性と取引条件

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 checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" 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)	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	五段階の熟成を経て生まれた小川の稻庭うどん。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、手作りで仕上げています。	

商品写真



表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生	<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"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド	(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)
表示を奨励 (任意表示)			
備 考			

※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 右欄に〇をして下さい。(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	株式会社稻庭うどん小川		
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 一 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上げます。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	秋田県湯沢市稻庭町字大森沢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	info@ogawaudon.com
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→熟成一つぶし→熟成→竿掛け→乾燥→4日目・乾燥→裁断→選別(手作業でめん線を撕える)→袋詰め→金属検知器(SUS1.2,Fe1.0)→ウェイトチェック→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 檢 査 の 有 無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 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、危険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、月に一回工場周囲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 關 する 対 応 や 生 產 物 賠 償 責 慣 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>をご覧下さい。