

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
3月10日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

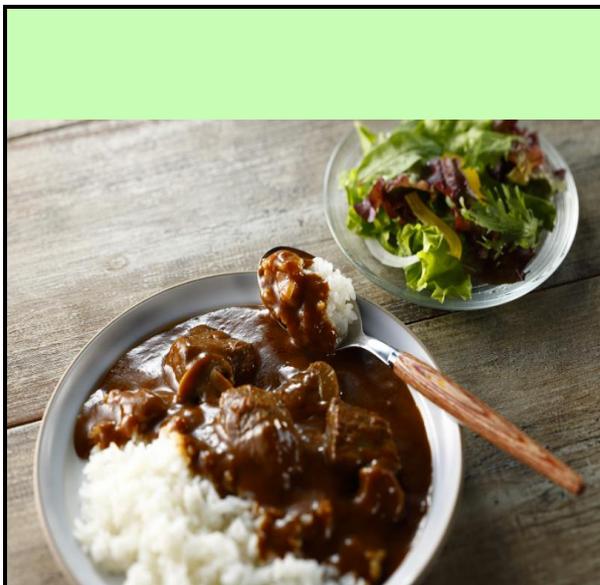
第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	伊賀肉の駒井 ビーフカレー						
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	12か月	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)	4595057746012			
内 容 量	190g		希望小売価格	税抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 8%	¥1,080
1ケースあたり入数	10		保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	7		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	◎ 応相談	最小	◎ 応相談	ケースサイズ		
					縦(φ)	横(φ)	高さ(φ)
					31.0	22.0	15.0
重量(%)	1.5						
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→)
ターゲット	お 客 様 (性別・年齢層など) ターゲットは三重県に旅行や出張に訪れ、ご家族、ご友人や同僚へのお土産としての購入していただく事を想定しています。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	【調理方法】湯煎で温める場合・・・袋のまま沸騰したお湯で約5分間温める。 電子レンジで温める場合・・・必ず耐熱容器等に移し替え、ラップをかけて、約2分間(500W)温める。
商品特徴	大正2創業 伊賀肉販売専門店 三重ブランド伊賀牛専門店が販売する 赤身の旨味と霜降りの旨味を生かしたピリッとスパイスが利いた 「伊賀肉の駒井」オリジナルのレトルトカレーです。 伊賀肉の駒井 ビーフカレーは、老舗の伝統が生きる逸品です。 風味豊かな伊賀牛の風味と脂の甘味が溶け込む濃厚なルーと 香り高い黒胡椒の調和された味が特徴のちょっぴりスパイシーで 本格的なカレーに仕上がっております。

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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <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"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナツ <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。)

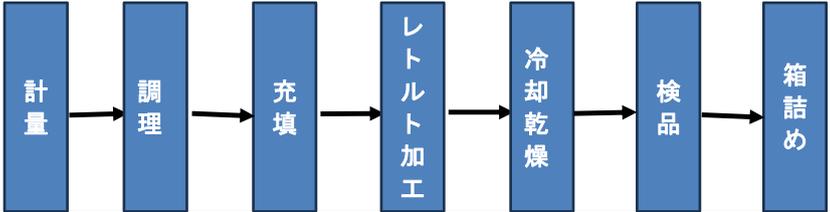
承諾

■ 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 (社員〇名、パート〇名など)	15名
代表者氏名	駒井 秀基		
メッセージ	大正2年に創業以来、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	〒 518-0411	三重県名張市滝之原1050	
担当者	駒井 秀基	E-mail	hidekikomai@iganiku-komai.co.jp
TEL	0595-21-0233	FAX	0595-24-0649

■ 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

伊賀肉は、全国的にも珍しい肥育農家様へ直接出向き直接牛を見て購入しております。その為、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。本商品で利用する伊賀肉は、すべて手作業で丁寧に脂や筋を取り除き、1商品に入る重量に合わせた大きさ・数量にカットしております。その後、製造委託先のイーナバリ株式会社様へ直接製造当日に納品します。本商品は、レトルトカレーと言っても当店と製造委託先のイーナバリ様と共同で1商品で利用するお肉の大きさ、具材、数量、レトルトカレーの色味、辛さを幾度となく打ち合わせを重ねつつ伊賀牛の旨味、甘味を感じていただきつつもちょっぴりスパイシーで本格的なカレーに仕上がっております。





ビーフカレー5個セット



ビーフカレー盛り付け例



当店は伊賀牛の仕入れで様々な受賞牛を購入しています

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ○ 有(具体的に)	<ul style="list-style-type: none"> 受入担当者が、外箱に異状はないか・品物名や数量などが、注文通りであるか・保管温度が守られていたかを確認する 原材料・仕掛品・製品等が温度基準に従って保管されているか・庫内温度を確認し、記録する 		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	<ul style="list-style-type: none"> 品物名や数量などが、注文通りであるか・保管温度が守られていたか 包丁、まな板などの使い分け(アレルゲン管理)・器具(トンクなど)を衛生的に使用する 原料計量後、焼成カルシウムを使用し、既定の濃度で規定時間つけ置く 製品全品を金属検出機に通し、金属異物の有無を確認する 		
	従業員の管理	食品取扱者の衛生管理手順に従って、就業前に健康管理記録を記入する		
	施設設備の管理	始業前、作業中、業務終了後に洗浄・消毒・殺菌の手順書に従って、洗浄・殺菌を行う		
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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。