

## FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年  
日FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT



第3.3版

## ■ 商品特性と取引条件

商 品 名		国産 うなぎ蒲焼カット（常温タイプ）																	
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		1年		消費期限							
主 原 料 産 地 ( 漁 獲 場 所 等 )		宮崎県、徳島県他			JAN コー ド ( 13 桁 も し く は 8 桁 )			4964347231007											
内 容 量		鰻100g+たれ小袋1ヶ(20g)			希 望 小 売 価 格			税抜		¥1,850		税込(切捨) 税率 8% ¥1,998							
1 ケースあたり入数		20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	10ケース/週		最小	1		商品 単 品 サ イ ズ			縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)		重量(デ)						
											19.0		21.5		2.0		145.0		
最小20P/ケース納品単位		縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)		重量(デ)		最大(60P)ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)			縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)		重量(デ)								
		43.0		33.0		11.0		3195.0		45.0		35.0		17.0		9160.0			
認 証 等 (商品・工場・農場等)		<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※																	
		<input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)																	

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 checked="" type="checkbox"/> その他小売 (◎業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 ) <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 駅、空港、道の駅、SA
	お 客 様 (性別・年齢層など)	旅行客に。40～60代。購入は男女共にだが、お土産をあげる相手としては男性が多い。 また海外への手土産、国内線飛行機に持ち込む方も多い
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	トースターで炙り、熱々のご飯にたれをかけ、焼きあがった鰻を載せれば完成です。 うなぎが一番美味しいですが、うざく、うまきもオススメです	
商 品 特 徴	・国産うなぎを年間180万尾販売するうなぎ屋かわすいの新商品！ ・冷凍、冷蔵販売がメインだった鰻蒲焼を常温販売用に開発しました！ ・賞味期限設定は1年と長期保存、長期販売できます	

## ■ 商品写真



名 称	うなぎ蒲焼
原 料 名	ニホンウナギ(国産)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、還元水あめ、発酵調味料、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、水あめ)、みりん、粉糖、でん粉、酵母エキス【添付たれ】しょうゆ(国内製造(小麦・大豆を含む))、発酵調味料(ぶどう糖、米醸造液、アルコール、発酵調味料、食塩)、砂糖、みりん、うなぎエキス、酵母エキス
内 容 量	特別記載(袋の上部)
賞 味 期 限	特別記載(袋の上部)
保 存 方 法	直射日光や高温多湿を避けて保存してください。
殺 菌 方 法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌処理
使 用 方 法	上記の調理方法でお召し上がりください。
製 造 者	川口水産株式会社 和歌山県有田市宮原町瀬川原212 URL https://unagiya.com

■使用上の注意・開封後は10℃以下で冷蔵保管し、お早めにお召し上がりください。

栄養成分表示(推定値)			
	うなぎ蒲焼 100g当たり	添付たれ 1袋20g当たり	1セット(うなぎ蒲焼100g、 添付たれ1袋20g)当たり
エネルギー	293 kcal	31 kcal	324 kcal
たんぱく質	23.0 g	0.9 g	23.9 g
脂 質	21.0 g	0.1 g	21.1 g
炭水化物	3.1 g	6.7 g	9.8 g
食塩相当量	1.3 g	1.3 g	2.6 g

※1個の重量にはばらつきがありますが、1セットの表示値は「うなぎ蒲焼100g」の場合の値です。


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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <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
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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカミアナツ <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいち、 <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)

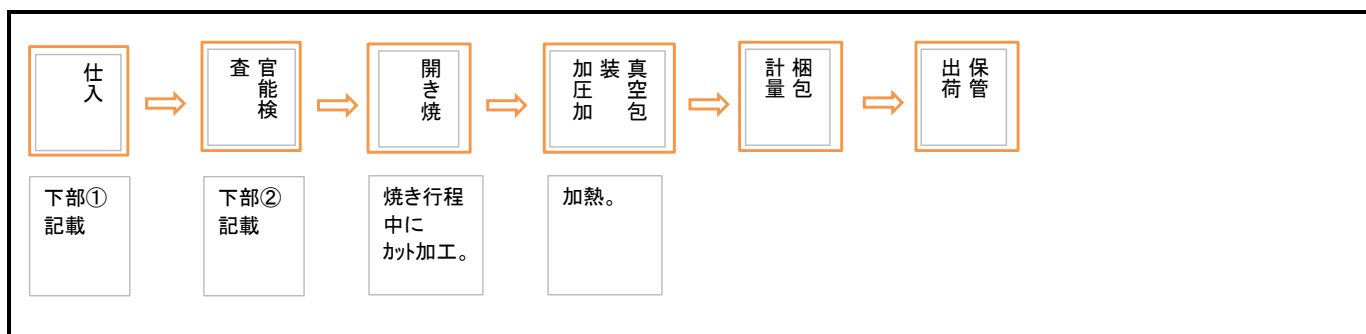
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

## ■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		川口水産株式会社(うなぎ屋かわすい)			
年 間 売 上 高		3,500,000,000		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員50名 パート9名
代 表 者 氏 名		川口泰史			
メ ッ セ ー ジ		We make you happy! 従業員と会社に関わる全ての人の幸福に貢献する  会社は全従業員が人生の内の多くの時間を過ごす「場」です。 だからその「場」がそれぞれにとって価値の高い「場」であってほしいと願っています。 従業員だけではなく、お客様、仕入れ先の方々、物流関係の方々、設備関係の方々、燃料関係の方々、金融関係の方々、ゴミを回収して下さるの方々、システム関係の方々、地域のみなさま他、会社に関わるみなさんがたくさんいらっしゃいます。 会社に関わるみんなが気持ちよく仕事ができる。 そんな素晴らしい会社をつくることを経営の基本にしています。			
ホ ー ム ペ ー ジ		<a href="https://www.unagiva.com/">https://www.unagiva.com/</a>			
会 社 所 在 地	〒	649-0435	和歌山県有田市宮原町滝川原212		
工 場 等 所 在 地	〒		同上		
担 当 者		山本秀哉		E - m a i l	<a href="mailto:yamamoto-h@unagiva.com">yamamoto-h@unagiva.com</a>
T E L		0737-88-5118		F A X	0737-88-5233

## ■ 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



### 写 真



当店では西日本の各産地、主に宮崎、徳島、愛媛、鹿児島などから活鰻を仕入れております。産地により養殖期間や育て方に違いがあるため、仕入れる産地が複数あると毎日安定して品質の良い鰻を仕入れる事ができます。



①うなぎの旬に合わせて産地を変え1年中美味しい鰻を仕入れます



②入荷全ロットでニオイの有無を試食検査します



焼きタレ、添付タレは全て自家製です

## ■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	・月1回外部に商品を送り菌検査を実施(一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌) ・製造ロット毎にキープサンプルを保管。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	和歌山県HACCPの申請と現場が一致していること。危害になりそうなポイントを集中的に衛生管理を行う			
	従業員の管理	従業員の健康、衛生状態を毎日チェックし記入。			
	施設設備の管理	作業後はもちろん、作業前も全従業員で30分の掃除を行う。製造時には金属探知機で異物混入の防止する			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	工場長	連絡先	0737-88-5118
	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。