

# FCP展示会・商談会シート

記入日  
月 日 年

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

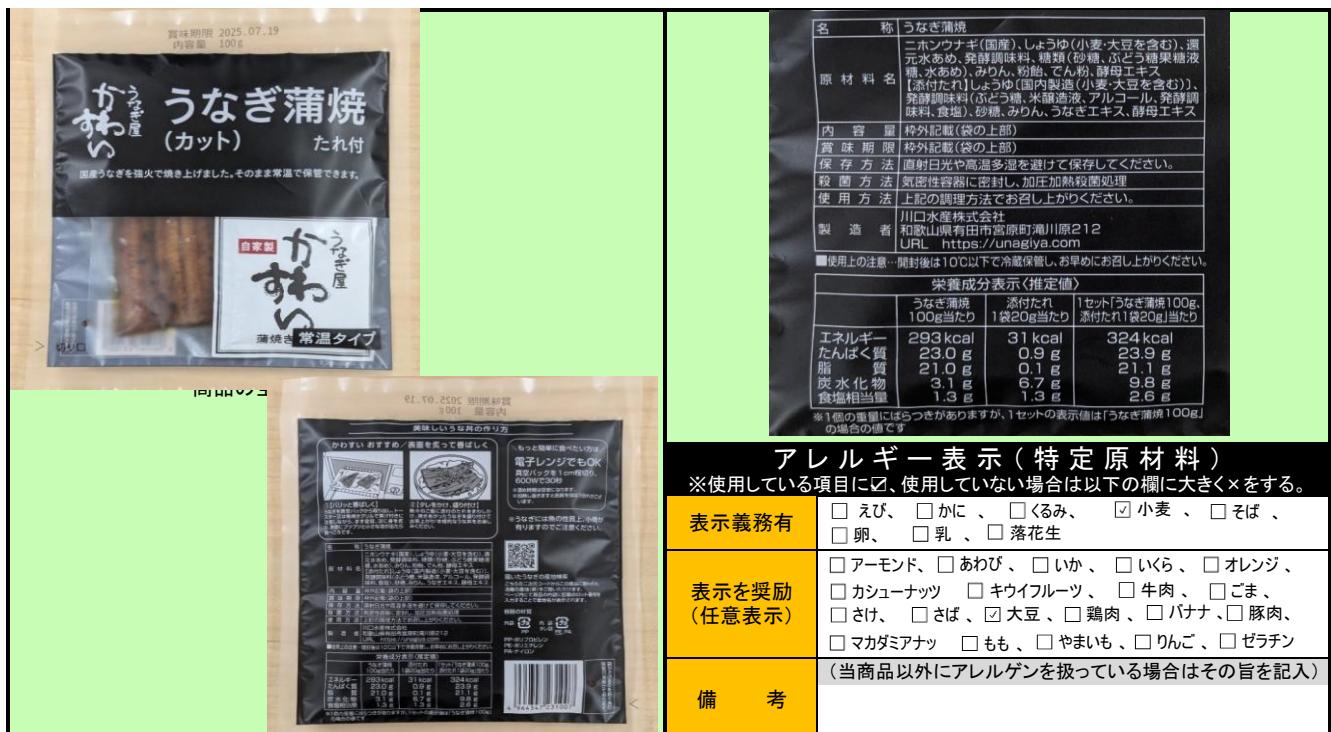
第3.3版

## ■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<br>(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<br>(漁獲場所等)              | 宮崎県、徳島県他   |         |                                   | JAN コード<br>(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)<br>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<br>(◎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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) | 重量(㌘)                  |
| 最小20P/ケース納品単位                     | 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)  | 重量(㌘)   | 最大(60P)ケース納品単位<br>(◎ケース/日など単位も記載) | 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)    | 重量(㌘)         |                     |                        |
| 認証等<br>(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) ※<br><input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)<br>和歌山県版HACCP取得<br>※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<br><input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能<br><input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)<br><b>駅、空港、道の駅、SA</b> |
|                              | お 客 様<br>(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。<br>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<br>(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。<br>うな丼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！<br>・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！<br>・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



## ■ 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<br>(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  | <p>We make you happy!<br/>従業員と会社に関わる全ての人の幸福に貢献する</p> <p>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。<br/>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。<br/>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方々、システム関係の方々、地域のみなさま他、会社に縁のある方がたくさんいらっしゃいます。<br/>会社に関わるみんなが気持ちよく仕事をできる。<br/>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。</p> |                        |                        |
| ホームページ | <a href="https://www.unagiya.com/">https://www.unagiya.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-mail                 | yamamoto-h@unagiya.com |
| TEL    | 0737-88-5118  | FAAX                   | 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

|   |           |                      |       |     |     |
|---|-----------|----------------------|-------|-----|-----|
| 仕入  | 査官能検      | 開き焼                  | 加圧真空包 | 計量包 | 出荷管 |
| 下部①<br>記載   | 下部②<br>記載 | 焼き行程<br>中に<br>カット加工。 | 加熱。   |     |     |
| <b>写真</b>   |           |                      |       |     |     |
|  <p>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。<br/>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ことができます。</p> |           |                      |       |     |     |
| <p>①うなぎの旬に合わせ産地を変え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</p>   |           |                      |       |     |     |

## ■ 品質管理情報

|          |   |  |     |     |              |
|----------|---|--|-----|-----|--------------|
| 商品検査の有無  | <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に | ・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)<br>・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。                                       |     |     |              |
| 危機管理体制   | 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             |     |     |              |
|          | 担当者連絡先  | 担当者名または<br>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>をご覧下さい。