

FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年
日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	吾左衛門本舗 鯖						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (秋～冬)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	消費期限	D+4
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	米(国産)鯖、(国産)昆布(北海道)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4991305711011		
内 容 量	1本		希 望 小 売 価 格		税抜	¥1,575	税込(切捨) 税率 8% ¥1,700
1ケースあたり入数	6、10、20		保 存 温 度 帯		常温	15℃～20℃	
発 注 リードタイム	(仮)1ヶ月 / (確定)14日		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	2000食/1日	最小	10C/S	6入ケースサイズ(重量)		
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→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → HACCPの考え方を取り入れた衛生管理						

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)	30代～60代(男女問わず)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	一人用の食べ切りサイズの吾左衛門鯖です。普段のお食事としてもいいですし、吾左衛門鯖と同様に、野菜と一緒にサラダ感覚でお召し上がり下さい。	
商 品 特 徴	主要原材料の米、鯖、昆布、とも産地、品質にこだわり、酢も上質の物を使用しています。この旨味を熟成解凍がおしげもなく、ひきだしています。	

商品写真

2025年1月1日より
注文スケジュールとリードタイム変更となります。

発注リードタイム

- 仮発注 会期1ヶ月前には、仮発注の数量をお願い致します。
■確定数量 会期14日前までに確定数量発注をお願い致します。

4/1より 8貫カット リニューアル



化粧箱 21cm×7.5cm×5.0cm

名 称	昆布巻き鯖(梅酢)
原材料名	米(国産)、鯖、昆布、醸造酢、砂糖、食塩、みりん、しょうゆ、調味料(アミノ酸等)、酸味料、グリシン、酢酸Na、ソルビット、トレハロース、(一部に小麦・そば・大豆を含む)
内 容 量	1本
消費期限	枠外下部へ記載
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。
製 造 者	(株)米吾 鳥取県米子市奈喜良248-4 TEL.0859-26-1511(代)

栄養成分表(100gあたり)

エネルギー	198kcal
たんぱく質	11.5g
脂 質	5.4g
炭 水 化 物	25.8g
食塩相当量	0.97g



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、 ☐ いか、 ☐ 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
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) えび、かき、卵、いか、いくら、オレンジ、牛肉、ごま、さけ 鶏肉、豚肉、やまいも、りんご、ゼラチン

※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 米吾（カブシキガイシャ コメゴ）			
年 間 売 上 高		約7億円	従 業 員 数 （社員〇名、パート〇名など）	120人	
代 表 者 氏 名		代表取締役社長 坪井 祥隆			
メ ッ セ ー ジ		○食の事業を通して、お客様と社会に必要とされる企業になる。 ○健全な経営を通して、職員、会社共に豊かさで夢の実現を図る。 ○伝統を継承し、伝統を革新する企業になる。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.komego.co.jp			
会 社 所 在 地	〒	683-0022	鳥取県米子市奈喜良248-4		
工 場 等 所 在 地	〒	683-0022	鳥取県米子市奈喜良248-4		
担 当 者		小椋洋行 米澤修一	E - m a i l	h-ogura@komego.co.jp s-yonezawa@komego.co.jp	
T E L		0859-26-1511	F A X	0859-26-1512	

■ 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

(鯖) 鯖身入荷→解凍→酢漬け→下処理→冷蔵保存
 (昆布) 入荷→煮沸調理→冷却→冷蔵保存
 (国産米) 米浸漬→炊飯→自動酢合わせ→冷却
 (製品) 成型→金属探知→凍結→和紙包装→冷凍保存→機械解凍 ※弊社独自日本唯一の「熟成解凍」による。
 箱詰め→梱包→出荷

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(一具体的に)	一般生菌、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	工程ごとの工場内の温度管理。金属探知機の設置			
	従 業 員 の 管 理	手洗い、殺菌、消毒の徹底。白衣のチェック、月一回の検便の実施			
	施 設 設 備 の 管 理	定期的な外部検査機関による監査			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	製造部 部長 村上	連 絡 先	080-2945-7900
	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、原材料産地証明書			

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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。