

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
11 月 13 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	秋田比内地鶏ガラ炊き あきたの旨だし麺 そば(即席袋タイプ)								
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	180日	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	国内製造		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4979971530112					
内 容 量	104g(めん60g)		希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨) 税率	8%		
1ケースあたり入数	15		保 存 温 度 帯	常温 ▼					
発 注 リードタイム	14		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	30	最小	3	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)		
						32.0	38.5	16.0	2.1
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 →								

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 ☒ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	麺類(ラーメン・うどん・そば)を提供している飲食店様
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	オリジナルメニューを即席麺として製造し、お土産等で販売	
商 品 特 徴	お湯を注いで簡単に喫食できる即席麺	

商品写真

		栄養成分表示 1食分(104gあたり) <table><tr><td>エネルギー</td><td>253kcal</td></tr><tr><td>たんぱく質</td><td>8.4g</td></tr><tr><td>脂 質</td><td>0.5g</td></tr><tr><td>炭 水 化 物</td><td>53.7g</td></tr><tr><td>食塩相当量</td><td>7.1g</td></tr></table> この表示値は、目安です。 (現物の写真) <table><tr><td>名 称</td><td>乾燥麺</td></tr><tr><td>原材料名</td><td>麺(小麦粉(国内製造)、そば粉、小麦たんぱく、食塩、酢酸Na、酒糟、ビタミンE、(原材料の一部に小麦を含む)) つゆ(醤油(国内製造)、砂糖、食塩、たんぱく加水分解物、果糖ぶどう糖液糖、鶏脂、かつお節エキス、ポークエキス、比内地鶏ガラスープ、こんぶエキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む))</td></tr><tr><td>内 容 量</td><td>104g(麺60g、つゆ44g)</td></tr><tr><td>賞味期限</td><td>表面上部に記載</td></tr><tr><td>保存方法</td><td>直射日光、高温多湿を避けて保存</td></tr><tr><td>製 造 者</td><td>ヤマヨ 株式会社 秋田県秋田市泉中央1-3-56 電話018-863-5344</td></tr></table> ※使用原材料にともなう、アレルギー体質の方はご注意ください。 ※本品についてお気づきの点がございましたら、お手数ですが製造者までご連絡ください。	エネルギー	253kcal	たんぱく質	8.4g	脂 質	0.5g	炭 水 化 物	53.7g	食塩相当量	7.1g	名 称	乾燥麺	原材料名	麺(小麦粉(国内製造)、そば粉、小麦たんぱく、食塩、酢酸Na、酒糟、ビタミンE、(原材料の一部に小麦を含む)) つゆ(醤油(国内製造)、砂糖、食塩、たんぱく加水分解物、果糖ぶどう糖液糖、鶏脂、かつお節エキス、ポークエキス、比内地鶏ガラスープ、こんぶエキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む))	内 容 量	104g(麺60g、つゆ44g)	賞味期限	表面上部に記載	保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存	製 造 者	ヤマヨ 株式会社 秋田県秋田市泉中央1-3-56 電話018-863-5344
エネルギー	253kcal																							
たんぱく質	8.4g																							
脂 質	0.5g																							
炭 水 化 物	53.7g																							
食塩相当量	7.1g																							
名 称	乾燥麺																							
原材料名	麺(小麦粉(国内製造)、そば粉、小麦たんぱく、食塩、酢酸Na、酒糟、ビタミンE、(原材料の一部に小麦を含む)) つゆ(醤油(国内製造)、砂糖、食塩、たんぱく加水分解物、果糖ぶどう糖液糖、鶏脂、かつお節エキス、ポークエキス、比内地鶏ガラスープ、こんぶエキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む))																							
内 容 量	104g(麺60g、つゆ44g)																							
賞味期限	表面上部に記載																							
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存																							
製 造 者	ヤマヨ 株式会社 秋田県秋田市泉中央1-3-56 電話018-863-5344																							
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。 <table><tr><td>表示義務有</td><td>☐ えび、☐ かき、☒ 小麦、☒ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td>☐ 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、☐ アーモンド</td></tr><tr><td>備 考</td><td>(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)</td></tr></table>			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、 ☐ アーモンド	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)																
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、 ☐ アーモンド																							
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)																							

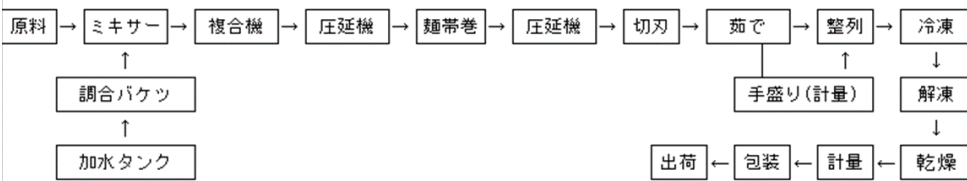
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		ヤマヨ株式会社		
年 間 売 上 高		令和6年度 500百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和7年度 社員24名 パート24
代 表 者 氏 名		米澤 弘晃		
メ ッ セ ー ジ		大正2年から麺の製造販売をしている秋田ラーメン専門店ヤマヨです。秋田県秋田市にヤマヨの工場があります。創業100年、地域の皆様に愛され、ここまでやってまいりました。 「おいしさを大切に」「麺のある多様な食文化の橋渡し役」を合言葉に地域の食材を使ったラーメン、中華そば、つけめん製品開発を通して、秋田の素晴らしさを発信して		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.mengasuki.com/		
会 社 所 在 地	〒	010-0917	秋田県秋田市泉中央一丁目3番56号	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		米澤 弘晃	E - m a i l	info@yamayonomen.com
T E L		018-863-5344	F A X	018-824-3474

■ 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

					
					
自動ラインによる切出し		茹で計量 / 乾燥工程			
					
ウェイトチェッカー/金属探知機による検品					

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	細菌検査(一般細菌、大腸菌群)、目視検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPに基づく衛生管理			
	従業員の管理	工場入場前の手洗い、粘着ロール、健康状況等を衛生記録表にて記録し管理			
	施設設備の管理	作業終了後の清掃時、器具機械類の清掃・欠損等の状況を器具機械類保守点検簿に記録し管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	企画室 佐藤 義信	連絡先	018-863-5344
	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	各工程での製造記録をとり管理 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<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。