

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年  
12月13日



第3.1版

## 商品特性と取引条件

商品名	稲庭即席うどん						
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)	4979971724016				
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	最小	ケースサイズ(重量)			縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
			32.0	38.5	16.0	2.1	
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢など)	種類を提供店 お店のファンのお客様。お土産で購入のお客様。
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、お土産品等で販売	
商品特徴	三百余年の歴史を誇る「稲庭うどん」を特殊製法で簡単にお召し上がれる即席麺に仕上げました。稲庭うどん特有のしなやかでつるめきのある食感をお楽しみいただけます。	

## 商品写真

**熱湯入れて待つだけ5分**

秋田 比内地鶏つゆ付き  
**稲庭即席うどん**

美味献上

おいしいお召し上がり方(1人前)

- ①器に麺を入れ、熱湯を500ml注いでください。
- ②熱湯を入れた器にふたをして5分待つてください。スープは器の上に置き、良く温めてください。
- ③5分後、スープを器に入れて、良くかき混ぜてお召し上がりください。お好みにより、天ぷら、ねぎ、たまごなどを添えてお召し上がりください。

栄養成分表示 1食分(104gあたり)			
	めん1袋 (60gあたり)	つゆ (44gあたり)	1食分
エネルギー	208kcal	64kcal	272kcal
タンパク質	4.7g	2.7g	7.4g
脂質	0.9g	2.2g	3.1g
炭水化物	44.9g	8.4g	53.3g
食塩相当量	2.8g	7.2g	10g

※この表示値は、目安です。

名称	乾燥麺
原材料名	めん[小麦粉(国内製造)、食塩、でん粉(一部に小麦を含む)] つゆ[しょうゆ(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(めん60g、つゆ44g)
賞味期限	枠外上部に記載
保温方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保管してください
製造者	ヤマヨ株式会社 TEL 018-863-5344 秋田県秋田市泉中央1-3-56


**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 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"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いちか、 <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"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input checked="" type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <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、 <input type="checkbox"/> 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)

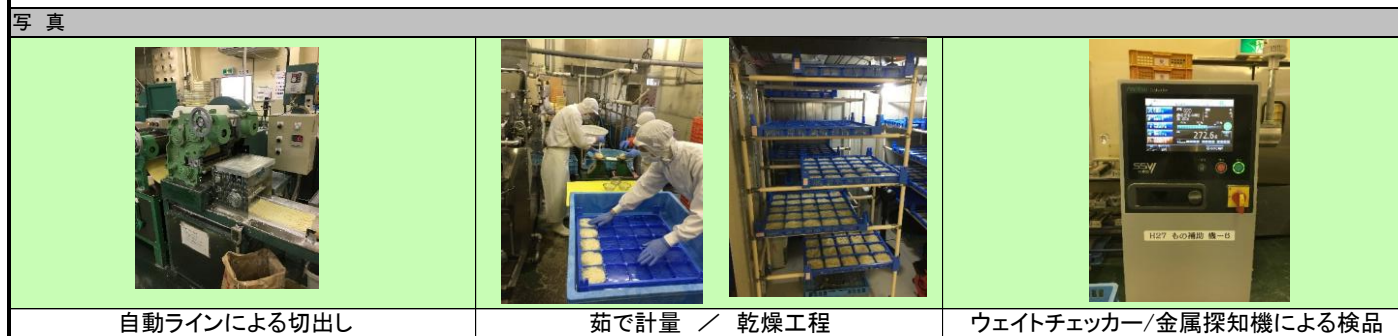
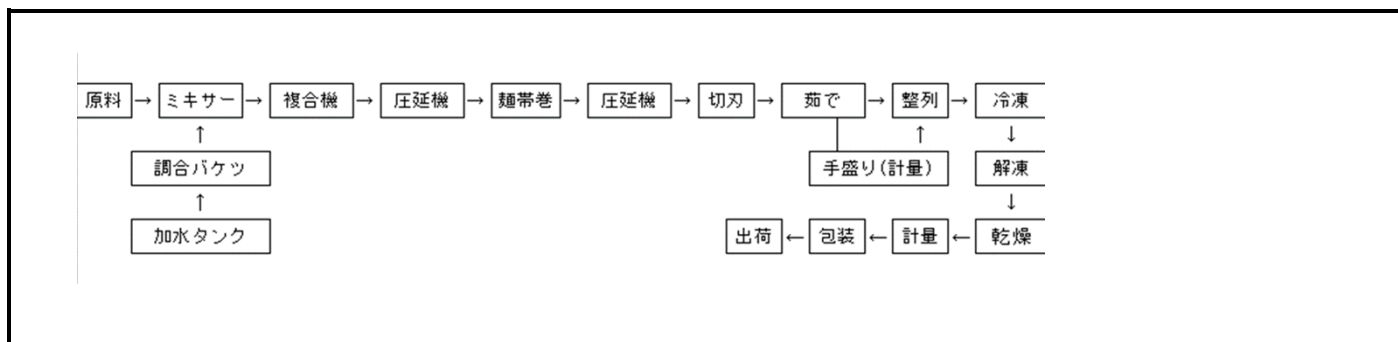
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

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 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	<a href="https://www.mengasuki.com/">https://www.mengasuki.com/</a>		
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-mail	<a href="mailto:info@yamayonomen.com">info@yamayonomen.com</a>
TEL	018-863-5344	FAX	018-824-3474

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 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	HACCPI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			