

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
6 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	〈新杵屋×米沢牛黄木〉牛肉どまん中 一膳ご飯						
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	90	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)			JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	160g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥850	税込(切捨) 税率 8%	¥918
1 ケースあたり入数	36		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	4		販 売 エリア の 制 限	○ 無 ● 有ー 沖縄除く一部離島			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	1	最小	1	ケースサイズ(重量)		
				縦(寸)	×	横(寸)	×
				高さ(寸)	×	重量(kg)	
				22.5	×	32.5	×
				30.0	×	6.0	
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 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 (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	40～65歳
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	・贈答品、自宅用商材 ・できたての有名駅弁を自宅で堪能 ・電子レンジで温めるだけの簡単調理	
商 品 特 徴	山形新幹線開業にあわせて開発され、いまでは全国的に人気のある駅弁となった「牛肉どまん中弁当」を一膳サイズで再現した、新杵屋と米沢牛黄木のコラボレーション商品です。電子レンジで温めると出来たての牛肉どまん中弁当がご自宅でお楽しみいただけます。	

商品写真

		<table border="1"> <tr> <td>名 称</td><td colspan="2">味付け牛肉ご飯(牛肉どまん中)</td></tr> <tr> <td>原 料 名</td><td colspan="2">うるち米(山形県産)、牛肉(国産)、タレ(しょうゆ、砂糖、本みりん、中双糖、水あめ)、インゲン、ごぼう、人参、白ごま/酢酸ナトリウム、グリシン、pH調整剤、甘味料(カンゾウ抽出物)、調味料(核酸)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・牛肉・ごま・大豆を含む)</td></tr> <tr> <td>内 容 量</td><td>160g</td><td>賞味期限</td></tr> <tr> <td>保存方法</td><td colspan="2">-18℃以下で保存してください。</td></tr> <tr> <td>製 造 者</td><td colspan="2">株式会社 米沢牛黄木 山形県米沢市万世町片子625 直営店TEL 0238-21-0283</td></tr> <tr> <td>製造所</td><td colspan="2">山形県米沢市万世町片子5493</td></tr> <tr> <td>原材料配合割合</td><td colspan="2">黒毛和牛 23.4%</td></tr> <tr> <td>栄養成分表示</td><td colspan="2">(1包装(160g)当たり)</td></tr> <tr> <td>熱量</td><td>405kcal</td><td>たんぱく質</td></tr> <tr> <td>炭水化物</td><td>64.1g</td><td>食塩相当量</td></tr> <tr> <td colspan="3">[お召し上がり方] 袋のまま電子レンジで500W 3分～3分30秒を目安に加熱してください。</td></tr> </table>	名 称	味付け牛肉ご飯(牛肉どまん中)		原 料 名	うるち米(山形県産)、牛肉(国産)、タレ(しょうゆ、砂糖、本みりん、中双糖、水あめ)、インゲン、ごぼう、人参、白ごま/酢酸ナトリウム、グリシン、pH調整剤、甘味料(カンゾウ抽出物)、調味料(核酸)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・牛肉・ごま・大豆を含む)		内 容 量	160g	賞味期限	保存方法	-18℃以下で保存してください。		製 造 者	株式会社 米沢牛黄木 山形県米沢市万世町片子625 直営店TEL 0238-21-0283		製造所	山形県米沢市万世町片子5493		原材料配合割合	黒毛和牛 23.4%		栄養成分表示	(1包装(160g)当たり)		熱量	405kcal	たんぱく質	炭水化物	64.1g	食塩相当量	[お召し上がり方] 袋のまま電子レンジで500W 3分～3分30秒を目安に加熱してください。		
名 称	味付け牛肉ご飯(牛肉どまん中)																																		
原 料 名	うるち米(山形県産)、牛肉(国産)、タレ(しょうゆ、砂糖、本みりん、中双糖、水あめ)、インゲン、ごぼう、人参、白ごま/酢酸ナトリウム、グリシン、pH調整剤、甘味料(カンゾウ抽出物)、調味料(核酸)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・牛肉・ごま・大豆を含む)																																		
内 容 量	160g	賞味期限																																	
保存方法	-18℃以下で保存してください。																																		
製 造 者	株式会社 米沢牛黄木 山形県米沢市万世町片子625 直営店TEL 0238-21-0283																																		
製造所	山形県米沢市万世町片子5493																																		
原材料配合割合	黒毛和牛 23.4%																																		
栄養成分表示	(1包装(160g)当たり)																																		
熱量	405kcal	たんぱく質																																	
炭水化物	64.1g	食塩相当量																																	
[お召し上がり方] 袋のまま電子レンジで500W 3分～3分30秒を目安に加熱してください。																																			
		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、 ☐ 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		株式会社米沢牛黄木			
年 間 売 上 高		2023年度:2,622,285,281円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員94名、パート23名
代 表 者 氏 名		代表取締役社長 黄木 修太郎			
メ ッ セ ー ジ		米沢牛と米沢牛黄木の商品およびサービスのブランド価値を従業員と共に高めていきます。美味しく、安心できる「食の原点」に立ち、包装・接客・施設などへ常に相違工夫を加え信頼を築きます。社内外の衆知を集め業務や待遇を改善し、従業員が充実した生活を送ることができることを目指します。従業員の技術・ノウハウを共有財産として受け継がれる仕組みを築き、従業員がお客様の満足度を上げるために自ら学びお互いがお互いを育てる環境を作ります。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://yonezawagyu-o-ki.com/			
会 社 所 在 地	〒	992-0017	山形県米沢市桜木町3-41		
工 場 等 所 在 地	〒	992-1125	山形県米沢市万世町片子5497		
担 当 者		法人営業部 川上 祐輔		E - m a i l	m_plaza@o-ki.co.jp
T E L	0238-21-0283		F A X	0238-21-0284	

■ 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

1. 牛肉どまん中弁当の製造元「新幹屋」のレシピを継承し、原料肉の裁断・味付け・加熱調理の工程を取り入れています。
2. 急速冷凍機で瞬時に凍結することで、肉と野菜のうまみを損なうことなくご賞味いただけます。
3. ISO22000を運用した原料管理生産管理体制で、物的な環境のみならず人的な教育も行き届き安心安全な商品の提供をお約束できます。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	微生物検査:一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌(自社検査、外部機関:(株)江東微生物研究所に検査委託)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ISO22000に準じ、原料の入庫から製造、保管、出荷に至るまでの一元管理を実施。			
	従業員の管理	・年1回健康診断、年2回検便実施 ・従業員教育(年2回品質管理セミナーを実施)			
	施設設備の管理	・備品、資材管理表の運用、洗浄・殺菌のマニュアル運用 ・防虫防鼠対策実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	樋口 幸弘	連絡先	080-5781-4557
	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	商品事故発生時の対応フローチャート有り。 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。