

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
7月19日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■商品特性と取引条件

商品名	いか下足竜田揚げ							
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	冷凍365日	消費期限	
主原料产地 (漁獲場所等)	青森県			JANコード (13桁もしくは8桁)	なし			
内容量	1kg			希望小売価格	税抜		税込(切捨)	
1ケースあたり入数	10入			保存温度帯	冷凍▼			
発注リードタイム	3~7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	100ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(%)	
					426.0	336.0	214.0	10.7
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 checked="" 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 → 烏取県認証HACCP							

ターゲット	売り先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパー・マーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <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 <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	20~60代 男性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	必要な量だけ袋から取り出し冷凍のまま約170°Cの油で4~5本づつ1分半程度揚げて下さい。あんかけやマリネにしても美味です。量販店惣菜、居酒屋メニュー、すし店サイドメニュー他	
商品特徴	青森県産のムラサキイカ下足を使用。食べ易い様一口サイズにカットしたイカを独自配合の調味液に漬け込み粉付けをしました。柔らかい食感と食べ応えがあり、無添加に仕上げておりますので安心・安全な惣菜品です。こうばしい味わいがやみつきになる一品です。	

■商品写真

	<p>(現)で貼付</p>	<p>アレルギー表示(特定原材料)</p> <p>※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×をします。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> <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 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> <input type="checkbox"/>あわび、 <input checked="" type="checkbox"/>いか、 <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 type="checkbox"/>鶏肉、 <input type="checkbox"/>バナナ、 <input 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 </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	<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 checked="" type="checkbox"/> いか、 <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 type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input 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)
		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 checked="" type="checkbox"/> いか、 <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 type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input 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)								
<p>※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。) <input type="checkbox"/>承認・拒否</p>									

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 福栄		
年間売上高	428,000,000円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	35名
代表者氏名	岩田 謙二郎		
メッセージ	海とともに生きて、一人ひとりの命を尊重し、海とともに生きて、海の命を尊重する。人との出会いを大切に、仲間との絆を育み、信頼関係を築いてゆく。そして、一つ一つの仕事を愚直なまでに丁寧に、情熱と誇りをもって取り組み、さらには、培ってきた技術や熱い思いを、次の世代へと着実に引き継ぎ、魅力ある漁業、水産業へと育てていく。それが私たちの心意気です。		
ホームページ	https://minato-yoshimaru.jp/		
会社所在地	〒684-0034	鳥取県境港市昭和町5-6	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	前田 亮	E-mail	fukuei-maeta@royal.ocn.ne.jp
TEL	0859-44-3555	FAAX	0859-44-5577

■ 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

船凍ムラサキイカ受入(設定-23℃)→原料解凍→イカカット処理・選別→洗浄(上水)→タレ漬込→粉付→検品・並べ→冷凍(設定-33℃)→袋詰・目視検査(異物除去)→計量→シール包装→金属検査(Fe1.2・Sus2.0)→検品→箱詰(数量・包装状態のチェック)→保管(設定-23℃)→出荷

写真



■ 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)	一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	各商品ごとに製造工程管理表がある			
	従業員の管理	新入社員の育成、日々の体調管理			
危機管理体制	施設設備の管理	各設備に対しての清掃記録、保守記録がある			
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	前田 亮	連絡先	0859-44-3555
	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	品質検査記録、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>をご覧下さい。