

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
7月5日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

■商品特性と取引条件

| 商品名 | 国産紅ずわい蟹とチーズのグラタン (-18°C仕様) | | | | | | | | |
|---------------------------------|--|-----|-----------|-----------------------|----------------|---------------------|-------|--|--|
| 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 | 366日 | 消費期限 | | | |
| 主原料产地 (漁獲場所等) | 牛乳 (国産:白バラ牛乳) | | | JANコード (13桁もしくは8桁) | 4938364 702109 | | | | |
| 内容量 | 200g | | 希望小売価格 | 税抜 | | 税込(切捨) | | | |
| 1ケースあたり入数 | 48個 (24入×2合) | | 保存温度帯 | 冷凍 | | | | | |
| 発注リードタイム | 商流及び数量により異なる | | | 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 | 要相談 | 最小 | 3ケース | ケースサイズ(重量) | 縦(+) × 横(+) × 高さ(+) | 重量(+) | | |
| 認証等 (商品・工場・農場等) | <input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" 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 → ISO22000 | | | | | | | | |

| | | |
|--------------------------|---|---|
| ターゲット | 売り先 | <input type="checkbox"/> 外食 <input 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 checked="" type="checkbox"/> その他小売 (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) |
| | お客様 (性別・年齢層など) | 老若男女、幅広い層におススメです。 |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 本品を袋から取り出し、容器ごと電子レンジで加熱してください。加熱不足の場合はあたたかくなるまで10秒づつ加熱してください。調理時間の目安(1個あたり) > 500W 約8分 600W 約6分40秒。 | |
| 商品特徴 | 国産の紅ずわいがにと3種類のチーズをトッピングした化学調味料不使用のマカロニグラタンです。鳥取県の大山乳業で作られた白バラ牛乳を使用し滑らかな口どけのソースに仕上げました。 | |

■商品写真

| | | | | | | |
|---|---|-------|--|-------------|---|----|
|  | <p>(冷凍食品)国産紅ずわい蟹とチーズのグラタン</p> <p>名稱 グラタン [原材料名] 紅ずわいがに(国産)、ナチュラルチーズ、牛乳、野菜(玉ねぎ、コーン)、マカロニ、小麦粉、マーガリン、乳製品、醸造調味料、チキンエキス、植物油脂、ブイヨン、酵母エキス、食塩、砂糖、香辛料 / 増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、セルロース、(一部に乳成分・小麦・かに・鶏肉を含む)</p> <p>内容量 200g 賞味期限 表面下部記載 保存方法 -18°C以下 凍結前加熱の有無 加熱してありません 加熱調理の必要性 加熱してください 製造者 株式会社越河 鳥取県米子市旗崎2021-8 原材料配合割合(仕込時):かに 7.0% チーズ 6.0% 栄養成分表示 1個(200g)当たり エネルギー 240kcal たんぱく質 9.5g 脂 質 13.0g 炭水化物 20.6g 食塩相当量 1.7g この表示値は、目安です。</p> | | | | | |
| | <p>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。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> <input type="checkbox"/> えび、 <input checked="" type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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 type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューなツ <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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつかけ、 <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 checked="" type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューなツ <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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつかけ、 <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 |
| 表示義務有 | <input type="checkbox"/> えび、 <input checked="" type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューなツ <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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつかけ、 <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。)

承認・拒否

■ 出展企業紹介

| | | | |
|--------|---|------------------------|--|
| 出展企業名 | 株式会社 越河（コシカワ） | | |
| 年間売上高 | 3,352百万円 | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 社員45名、パート18名 |
| 代表者氏名 | 越河 貴文 | | |
| メッセージ | 社はである「少数精銳和を以て前進しよう」を基本精神として業務をしております。弊社は食品原料部・水産冷食部・包装資材部の三部門を展開しており、お互いに連携しながら合理的な仕入れ、コスト削減に努めています。ISO22000を取得したことで、より一層安心安全な食品作りに励んでいます。 | | |
| ホームページ | www.k-chef.jp | | |
| 会社所在地 | 〒683-0845 | 鳥取県米子市旗ヶ崎2035 | |
| 工場等所在地 | 〒683-0845 | 鳥取県米子市旗ヶ崎2021-8 | |
| 担当者 | 山本 道昭 | E-mail | m-yamamoto@k-chef.jp |
| TEL | 0859-35-0533 | FAX | 0859-22-5352 |

■ 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

原料入荷⇒グラタンソース製造⇒マカロニ茹で⇒混合⇒充填⇒トッピング⇒凍結⇒包装⇒金属探知機⇒箱詰め⇒冷凍保管⇒出荷

写真

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| 原料:紅ずわいがに | 原料 牛乳 | 調理画像 |

■ 品質管理情報

| | | | | | |
|----------|---|----------------------|-------|-----|---------------|
| 商品検査の有無 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に | 一般生菌、大腸菌検査、官能検査 | | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | ISO22000の実施(工程管理等) | | | |
| | 従業員の管理 | 入社時の衛生管理教育及び衛生講習会の実施 | | | |
| 危機管理体制 | 施設設備の管理 | 機械、設備の定期的なメンテナンスを実施 | | | |
| | 担当者連絡先 | 担当者名または 担当部署名 | 山本 道昭 | 連絡先 | 090-4697-7531 |
| | 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 | 原料受入れ記録、品質検査記録、PL保険 | | | |