

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℃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 産 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)	税 率	8%	
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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					30.0	42.5	38.0	11.2
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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	老若男女、幅広い層におすすめです。
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秒ず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




(冷凍食品) 国産紅ずわい蟹とチーズのグラタン	
名称	グラタン [原材料名] 紅ずわいかに(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、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)
内容量	200g [賞味期限] 表面下部記載 [保存方法] -18℃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 鳥取県米子市旗ヶ崎2021-8
原材料配合割合(仕込時)に	かに 7.0% チーズ 6.0%
栄養成分表示 1個(200g)当たり	調理方法 電子レンジ 500Wで約8分 電子レンジ 600Wで約6分40秒
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	・本品を袋から取り出し容器ごとレンジで加熱してください。 ・加熱不足の場合は温かくなるまで10秒ずつ加熱してください。 商品及び原料原産地について 電話 0859-35-5996 (受付 9~17時土日祝を除く)
この表示値は、目安です。	
4 938364 702109	

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 checked="" type="checkbox"/> かに、 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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ギーを扱っている場合はその旨を記入)

■ 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	<p>社である「少数精鋭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・水産冷蔵部・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。</p>		
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
T E L	0859-35-0533		F A X 0859-22-5352

■ 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

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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	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			
	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			
危機管理体制	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			