

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年  
3月7日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT


第3.1版


## 商品特性と取引条件

商 品 名	イカ墨黒焼きそば				
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	20日	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	小麦粉(国内製造)	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4582434863186		
内 容 量	めん130g×2 ソース28g×2	希望小売価格	税抜	¥460	税込(切捨) 税率 8% ¥496
1ケースあたり入数	20	保存温度帯	冷蔵 ▼		
発注リードタイム	2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 最小 1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 checked="" 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 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"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	20~60代 男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	主食、おつまみ	
商 品 特 徴	普通の焼きそばを作る要領で簡単に調理できます。 イカ墨は麺に練り込んでいますので食べても歯は黒くなりません。	

## 商品写真



名 称	黒し中華麺	栄養成分表示(100g当たり)
原 料 名	〔めん〕小麦粉〔国内製造〕、イカ墨(粉未、食塩/かんすい、H/P/ローソ、乳化剤、(一部)小麦・大豆を含む)〔ソース〕イカ墨(国内製造)、たん白加水分解物、醤油、植物油、ソースニングオイル、ポークエキス、チキンエキス、野菜(イロ)、食塩、砂糖、玉ねぎ、香辛料、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、(一部)小麦・大豆・鶏肉(豚肉を含む)	エネルギー 157kcal 炭水化物 29.1g たんぱく質 5.6g 食塩相当量 2.4g 脂 質 2.0g ※推定値
内 容 量	316g(めん)130g×2、(ソース)28g×2	 4 582434 863186
賞味期限	特外裏面右下に記載	
使用上の注意	賞味期限内にお召し上がりください。	保存方法   0℃~10℃要冷蔵
製 造 者	(株)フクランド TEL 0558-36-3199 〒410-3514 静岡県賀茂郡西伊豆町に科399-3	注意：使用原料に伴うアレルギー体質の方はご注意ください。 本品製造工場では、そば、大豆、エビ、卵を含む製品を製造しています。

**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。

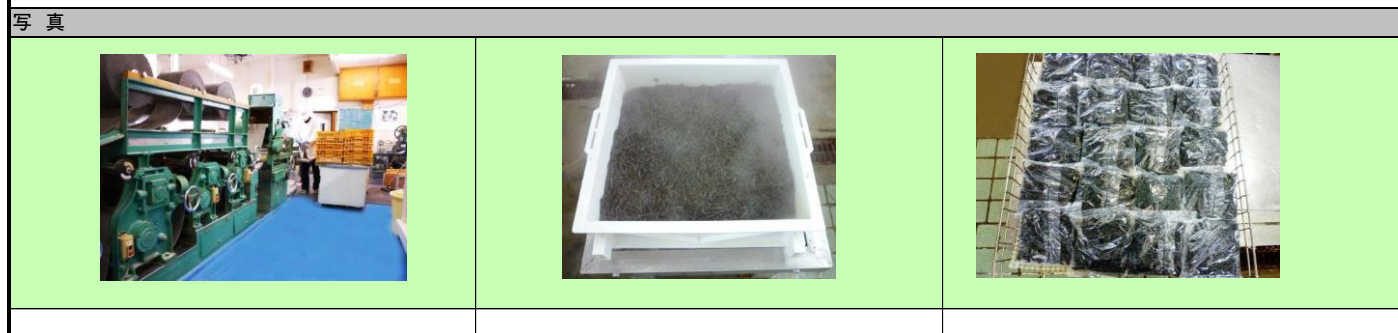
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input checked="" type="checkbox"/> いか、 <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 checked="" type="checkbox"/> さば、 <input 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)

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社クックランド 堂ヶ島製麺		
年間売上高	5000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	8名(パート含む)
代表者氏名	遠藤一郎		写真
メッセージ	私達は地域の素材を生かした製品を開発し商品化しています。 OEMも、小ロットでお受けしていますので、是非ご相談ください。		
ホームページ	<a href="https://cook-land.co.jp/food-processing/dougaiima-noodle/">https://cook-land.co.jp/food-processing/dougaiima-noodle/</a>		
会社所在地	〒 415-0013	静岡県下田市柿崎1105-53	
工場等所在地	〒 410-3514	静岡県賀茂郡西伊豆町仁科399-3	
担当者	加賀延明	E-mail	<a href="mailto:cook-men@sea.plala.or.jp">cook-men@sea.plala.or.jp</a>
TEL	0558-36-3199	FAX	0558-36-3198

■ 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原料受入⇒②計量⇒③ミキシング⇒④複合⇒⑤熟成⇒⑥圧延⇒⑦切り出し⇒⑧蒸し⇒⑨袋詰め⇒
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">①保管庫の温度は10℃</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">③6分</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">⑤1時</div> </div>
⑩蒸気殺菌⇒⑪冷却⇒⑫金属探知機⇒⑬包装⇒⑭梱包⇒⑮出荷
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">中心温度</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">⑫Fe1.2*</div> </div>



■ 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	微生物センター(外部委託)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	各種製造マニュアルの完備、製造日報、ロットナンバー管理			
	従業員の管理	検便 月1回 健康診断 年1回			
	施設設備の管理	消防所検査、保健所検査良好			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	加賀延明	連絡先	090-2263-3633
	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	PL保険加入済み			