

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年  
1 月 13 日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	若松屋さつま揚げ棒シリーズ						
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	1 年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	タイ、ベトナム、米国		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4985136040150			
内 容 量	110 g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥450	税込(切捨) 税率 8%	¥486
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	10日間		販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有→			
取入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	ケースサイズ	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)		
				230.0	230.0	120.0	3.0
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 → 30						

タ ー ゲ ャ 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input 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)	30～80代女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。また、解凍後500Wの電子レンジで30秒加熱でさらにおいしくお召し上がりいただけます。お鍋の具材にもご利用いただけます。	
商 品 特 徴	高たんぱく、低カロリー。ワンハンドで手軽にいつでも食べられる。	

## 商品写真



チーズ棒	
名 称	さつま揚げ
原材料名	魚肉(輸入)、チーズ、砂糖、食塩、植物油、青のり/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、(一部に小麦・乳成分を含む)
内 容 量	1本
賞味期限	枠外裏面上部に記載
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製 造 者	有限会社 若松屋
製 造 所	三重県伊勢市河崎1丁目9-28 三重県伊勢市下野町653-9

### 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 checked="" type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <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"/> アーモンド、 <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"/> 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"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナツ <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 (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)
備 考	



※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		有限会社若松屋		
年 間 売 上 高		3.3億	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員18名、パート13名
代 表 者 氏 名		美濃 松謙		
メ ッ セ ー ジ		創業明治三十八年以來、手間暇かけて作ることを惜しまない姿勢を守っています。「美味しい物は人を呼ぶ」という言葉で製造しております。日本食品認定機構においてHACCPを取得。工場内の施設改修及び従業員研修を積極的に行っています。また1997年よりかまぼこ体験工房を実施し、お客様へ歴史ある蒲鉾の素晴らしを広める事業を行っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		<a href="http://www.wakamatsuya.co.jp">http://www.wakamatsuya.co.jp</a>		
会 社 所 在 地	〒	5160009	三重県伊勢市河崎1丁目9番28号	
工 場 等 所 在 地	〒	5160003	三重県下野町653-9	
担 当 者		美濃 松謙	E - m a i l	matsunori@wakamatsuya.co.jp
T E L		0596231721	F A X	0596270160



■ 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

魚肉⇒採肉・解凍⇒らいかい・調味⇒具材混合⇒成型⇒油調(こめ油使用)⇒冷却⇒真空包装⇒冷却⇒出荷		
写 真		
		

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPにより管理マニュアルを作成及び研修会の実施			
	従 業 員 の 管 理	検便、ノロウイルス検査、健康診断を実施。			
	施 設 設 備 の 管 理	防犯カメラを各所に設置し、人の管理を行っている。夜間においてはセコム契約。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	岩 井 厚	連 絡 先	596310123
	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	緊急時マニュアルを設置。社内モバイルchat.HACCPチームにより製造記録。PL保険加入。			