

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	
主原料产地 (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	110g	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・最小販入単位 (◎ケース/日など単位も記載)	最大	最小	ケースサイズ	縦(深さ) × 横(幅) × 高さ(高さ)	重量(重さ)	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					

ターゲット	売り先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input 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 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 type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <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"/> 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"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <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
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来、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さを広める事業を行っています。		
ホームページ	http://www.wakamatsuya.co.jp		
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-mail	matsunori@wakamatsuya.co.jp
TEL	0596231721	FAAX	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⇒真材混合⇒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	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	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	担当者名または 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。		