

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
12 月 6 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	米沢牛すき焼鍋						
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	30	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	米沢牛(山形県産)、白菜(国産)、玉ねぎ(国産)、人参(国産)、ねぎ(国産)、エノキ(国産)、春菊(国産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	霜降り鍋 約250g×2、赤身鍋 約250g×2 すき焼のタレ130g×4		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥10,000	税込(切捨) 税率 8%	¥10,800
1 ケースあたり入数	1		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	4		販 売 エリア の 制 限	○ 無 ● 有→ 沖縄除く一部離島			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	1	最小	1	ケースサイズ(重量)		
				縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(kg)
				24.0	× 48.0	× 11.0	2.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☒ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→) (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能)
お 客 様 (性別・年齢層など)	50～65歳
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	贈答品・自宅用商材、ご家庭でちょっと贅沢な食事を楽しむ ガスコンロ、IH電磁調理器で温めるだけの簡単調理品
商 品 特 徴	黄木の米沢牛を使用し便利なすき焼個食鍋といたしました。黄木特製の味噌と醤油で仕立てたタレが米沢牛の味わいを更に引き立てます。ガスコンロやIHで温めるだけでお召し上がりいただけます。

商品写真



米沢牛すき焼鍋(赤身肉)タレ別添

名 称 | 牛 す き 焼 鍋

原 料 名 | 牛肉(山形県産米沢牛)、白菜(国産)、玉ねぎ(国産)、人参、ねぎ、エノキ、春菊、乾豆腐、干しエビ、乾燥シイタケ、(一部に小麦・牛肉を含む)

内 容 量 | 250g

賞味期限 | 特外表面下部に記載

保存方法 | -18℃以下で保存してください。

製 造 者 | 株式会社 米沢牛黄木
山形県米沢市万世町子625
直通 ☎ 0238-21-0283

製 造 所 | 山形県米沢市万世町子5493

原材料配合割合: 米沢牛 36.0%
(製品に占める割合)(仕込時)

栄養成分表示 (1包装(250g)当たり)

熱量284kcal、たんぱく質21.1g、脂質11.3g、炭水化物11.5g、食塩相当量0.2g (推定値)

添付のタレを入れて、必ず加熱してお召し上がりください。

本品製造工場では、えびを含む製品を生産しています。

米沢牛すき焼鍋(霜降り肉)タレ別添

名 称 | 牛 す き 焼 鍋

原 料 名 | 牛肉(山形県産米沢牛)、白菜(国産)、玉ねぎ(国産)、人参、ねぎ、エノキ、春菊、乾豆腐、干しエビ、乾燥シイタケ、(一部に小麦・牛肉を含む)

内 容 量 | 250g

賞味期限 | 特外表面下部に記載

保存方法 | -18℃以下で保存してください。

製 造 者 | 株式会社 米沢牛黄木
山形県米沢市万世町子625
直通 ☎ 0238-21-0283

製 造 所 | 山形県米沢市万世町子5493

原材料配合割合: 米沢牛 36.0%
(製品に占める割合)(仕込時)

栄養成分表示 (1包装(250g)当たり)

熱量425kcal、たんぱく質15.4g、脂質34.5g、炭水化物11.4g、食塩相当量0.2g (推定値)

添付のタレを入れて、必ず加熱してお召し上がりください。

本品製造工場では、えびを含む製品を生産しています。

冷蔵庫に保存
すき焼のたれ(小袋)

名 称 | すき焼のたれ

原材料名 | みそ(国産)、醤油、砂糖、みりん、しょうゆ、チアシード、(一部に小麦・大豆を含む)

内 容 量 | 130g

賞味期限 | 特外表面下部に記載

保存方法 | 10℃以下で保存してください。

販売者 | 株式会社 米沢牛黄木
山形県米沢市万世町子625
製造者 | 内巻醸造株式会社
福島県福島市上町字西上原田1-7

栄養成分表示 (1袋(130g)当たり) (推定値)

エネルギー162kcal、たんぱく質3.8g、脂質1.5g、炭水化物23.3g、食塩相当量4.8g

25.01.18

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	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いちま、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☒ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ 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。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社米沢牛黄木		
年 間 売 上 高		2023年度：2,622,285,281円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員94名、パート23名
代 表 者 氏 名		代表取締役社長 黄木 修太郎		
メ ッ セ ー ジ		米沢牛と米沢牛黄木の商品およびサービスのブランド価値を従業員と共に高めていきます。美味しく、安心できる「食の原点」に立ち、包装・接客・施設などへ常に相違工夫を加え信頼を築きます。社内外の衆知を集め業務や待遇を改善し、従業員が充実した生活を送ることができることを目指します。従業員の技術・ノウハウを共有財産として受け継がれる仕組みを築き、従業員がお客様の満足度を上げるために自ら学びお互いがお互いを育てる環境を作ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://yonezawagyu-o-ki.com/		
会 社 所 在 地	〒	992-0017	山形県米沢市桜木町3-41	
工 場 等 所 在 地	〒	992-1125	山形県米沢市万世町片子5497	
担 当 者		法人営業部 川上 祐輔	E - m a i l	m_plaza@o-ki.co.jp
T E L		0238-21-0283	F A X	0238-21-0284

■ 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

1. 米沢牛枝肉市場で代表が自ら選び米沢牛を主原料としています。
2. ISO22000を運用した原料管理生産管理体制で、物的な環境のみならず人的な教育も行き届き安心安全な商品の提供をお約束できます。
3. 直営レストラン「金剛閣」のシェフが監修したレシピで仕上げ、具材の盛り付けを手作業で行うことで美しい外観のビジュアルを均一に再現しています。
4. 念入りな野菜への加熱下処理を行うことで、鮮度と食感が保たれます。
5. 急速冷凍機で瞬時に凍結することで、肉と野菜のうまみを損なうことなくご賞味いただけます。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	微生物検査:一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌(自社検査、外部機関:(株)江東微生物研究所に検査委託)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ISO22000に準じ、原料の入庫から製造、保管、出荷に至るまでの一元管理を実施。			
	従業員の管理	・年1回健康診断、年2回検便実施 ・従業員教育(年2回品質管理セミナーを実施)			
	施設設備の管理	・備品、資材管理表の運用、洗浄・殺菌のマニュアル運用 ・防虫防鼠対策実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	樋口 幸弘	連絡先	080-5781-4557
	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	商品事故発生時の対応フローチャート有り。 PL保険加入。			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。