

# FCP展示会・商談会シート

記入日  
2024年  
12月6日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT  
第3.1版

## 商品特性と取引条件

商品名	米沢牛焼肉食べ比べセット							
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)	牛肉(山形県産)			JANコード (13桁もしくは8桁)				
内容量	サーロイン、ロース、肩ロース、肩、モモ、バラ 各60g			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(%) 22.5	横(%) 38.0	高さ(%) 5.0	重量(%) 0.9
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 checked="" 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 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)	45~65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	
商品特徴	創業大正12年の米沢牛黄木が肉質にこだわり選び抜いた米沢牛6種の部位を焼肉用といたしました。各部位の食感や味わいの食べ比べをお楽しみいただけます。	

## 商品写真



※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ます。美味しい、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りう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 一 ム ペ ー ジ	<a href="https://yonezawagyu-o-ki.com/">https://yonezawagyu-o-ki.com/</a>		
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	<a href="mailto:m_plaza@o-ki.co.jp">m_plaza@o-ki.co.jp</a>
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 ※農産品の場合は栽培面積・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使用しています。
- 2.熟練した手作業で部位ごとに切り分け、少量小分けにする技術と工程ラインを所有しています。
- 3.品質にバラつきが出ないよう、業務指示書には商品の俯瞰写真を掲載し見本として製造業務に従事しています。
- 4.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。
- 5.急速冷凍機で瞬時に凍結することで、肉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 檢 査 の 有 無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・年1回健康診断、年2回検便実施</li> <li>・従業員教育(年2回品質管理セミナーを実施)</li> </ul>			
	施 設 設 備 の 管 理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・備品、資材管理表の運用、洗浄・殺菌のマニュアル運用</li> <li>・防虫防鼠対策実施</li> </ul>			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名	高 橋 正 樹	連 絡 先	080-5781-4557
	危 機 管 理 に 關 する 対 応 や 生 產 物 賠 償 責 態 保 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>をご覧下さい。