

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		米沢牛入りハンバーグセット					
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)、豚肉(国産)、玉ねぎ(国産)、マッシュルーム、チーズ、ブナエノキ、シメジ、マイタケ		JANコード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	デミグラスハンバーグ・イタリアンハンバーグ・和風ハンバーグ 各150g(固形量105g)×各2		希望小売価格	税抜	¥5,000	税込(切捨) 税率 8%	¥5,400
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(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 重量(キロ)
						19.5 26.5 10.0 1.2	
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 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) 35~65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 湯煎で温めるだけの簡単調理品
商品特徴	米沢牛と国産豚を使用した、お肉の旨みをお楽しみいただけるハンバーグです。黄木直営レストラン「金剛閣」のレシピで3種類のソースで仕上げました。湯煎して温めるだけでお召し上がりいただけます。 ①デミグラスハンバーグ 山形県産のフレッシュマッシュルーム、国産の玉ねぎをトッピングした深いコクのデミグラスソースで仕上げました。 ②イタリアンハンバーグ とろけるチーズ、国産の玉ねぎをトッピングし、バジルを利かせたトマトソースで仕上げました。 ③和風ハンバーグ 3種のキノコ、国産の玉ねぎをトッピングし、キノコと野菜の旨みを引き出した醤油ベースの和風ソースで仕上げました。

商品写真

デミグラス イタリアン 和風

商品の主眼がわかる。

加糖食品類 (加糖食品類)	栄養成分表示(150g当たり)	加糖食品類 (加糖食品類)	栄養成分表示(150g当たり)
名 称 米沢牛入りハンバーグ (米沢牛入りハンバーグ)	熱量 227 kcal たんぱく質 12.2 g 脂 質 11.4 g 炭水化物 15.3 g 食塩相当量 2.0 g	名 称 米沢牛入りハンバーグ (米沢牛入りハンバーグ)	熱量 228 kcal たんぱく質 12.2 g 脂 質 11.4 g 炭水化物 15.3 g 食塩相当量 2.0 g
名 称 米沢牛入りハンバーグ (米沢牛入りハンバーグ)	熱量 227 kcal たんぱく質 12.2 g 脂 質 11.4 g 炭水化物 15.3 g 食塩相当量 2.0 g	名 称 米沢牛入りハンバーグ (米沢牛入りハンバーグ)	熱量 228 kcal たんぱく質 12.2 g 脂 質 11.4 g 炭水化物 15.3 g 食塩相当量 2.0 g

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、 ☐ かに、 ☑ 小麦、 ☐ そば、 ☑ 卵 ☑ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ 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. 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	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	高橋 正樹	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。