

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
11月28日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	薩摩のかつお飯							
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	180	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	鹿児島(鹿児島産)、昆布加工品(昆布、醸造酒)、のり、ごま、めかぶ、あおさ		JANコード (13桁もしくは8桁)	4978166006388				
内 容 量	30g		希望小売価格	税抜	¥500	税込(切捨) 税率	8% ¥540	
1ケースあたり入数	30入×2合		保存温度帯	常温 ▼				
発注リードタイム	5営業日		販売エリアの制限	●無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	20	最小	2	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					49.0	28.0	40.0	4.4
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input 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 ャ 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 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代以上の女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご飯やおむすびにはもちろん、サラダやパスタ・うどんなどのトッピングに・・・	
商 品 特 徴	鹿児島県産かつお節、国産昆布、国産磯のりを使用、素材の風味を大切にしている為、身体に優しい万能ふりかけです。	

商品写真



薩摩のかつお飯 ※おにぎり、お茶漬けにひと振り ※うどん・和風パスタ・海鮮やきそばにひと振り ※浅漬け・おひたしにひと振り ※温かいご飯にもひと振り ※チャーハンにもひと振り 調味料も何でも合う お醤油、めんつゆ、佃煮のたれ、マヨネーズなどなど。																			
薩摩のかつお飯 名 称 ふりかけ 原 材 料 名 かつお(国内製造)、昆布、磯のり、ごま、めかぶ、あおさ、醸造酢 内 容 量 30g 賞 味 期 限 枠外下部に記載 保 存 時 方 法 直射日光、高温多湿を避け保存して下さい。																			
加 工 者 (株)丸庄 鹿児島県鹿児島市城南町22番16号 TEL. 099-225-2388																			
※鮮度保持剤を封入しています。 ※本製品で使用しているのり、あおさはエビ、カニの生息域で採取しています。																			
栄養成分表(100gあたり) <table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>347 kcal</td> <td>ナトリウム</td> <td>1006 mg</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>50.3 g</td> <td>水 分</td> <td>12.3 g</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>9.3 g</td> <td>炭 水 化 物</td> <td>12.5 g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>15.6 g</td> <td>食塩相当量</td> <td>2.6 g</td> </tr> </table>				エネルギー	347 kcal	ナトリウム	1006 mg	たんぱく質	50.3 g	水 分	12.3 g	脂 質	9.3 g	炭 水 化 物	12.5 g	炭水化物	15.6 g	食塩相当量	2.6 g
エネルギー	347 kcal	ナトリウム	1006 mg																
たんぱく質	50.3 g	水 分	12.3 g																
脂 質	9.3 g	炭 水 化 物	12.5 g																
炭水化物	15.6 g	食塩相当量	2.6 g																
4 978166 006388																			

アレルギー表示(特定原材料) ※使用していない項目に☐、使用している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"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いちま、 <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"/> くるみ、 <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"/> まつたけ、 <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、 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(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)



■ 出展企業紹介

出展企業名	(株)丸庄		
年間売上高	2024年度450,000千円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	20名
代表者氏名	丸山 正次		
メッセージ	日本のだし文化になくてはならない鰹節。鰹節生産量日本一の(枕崎市・指宿市)鹿児島県にて、良質の厳選した鰹節にこだわり、だし製品、削り製品を製造いたしております。今年、創業50年を迎えました。まだまだ飛躍していきます。		
ホームページ	http://www.marusyou-katsuobushi.com		
会社所在地	〒 892-0835	鹿児島県鹿児島市城南町22-16	
工場等所在地	〒		
担当者	柳原 英樹	E-mail	shop@marusyou-katuobushi.com
TEL	099-225-2388	FAX	099-225-2720

■ 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

・JAS認定工場	
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	生菌検査・金属探知・重量確認			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生産・製造工程表を作成し、毎日記録することで品質管理の徹底を行っています。			
	従業員の管理	従業員の健康管理・衛生状態を毎日チェックし記録。衛生的に管理された作業着・帽子・マスクを着用し、入念なローラーがけでゴミを取り除き内部に入ります。			
	施設設備の管理	毎日終業時に工場内を隅々まで清掃し、備品類の点検を定期的に行い、異物混入の防止に努めています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	柳原 英樹	連絡先	080-6408-6641
	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	PL保険			