

## ■ 商品特性と取引条件

商 品 名	まんまえびせん							
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	製造日より 180日	消費期限			
主 原 料 产 地 (漁獲場所等)	芝エビ(有明海)	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4532023 882517					
内 容 量	2枚入り×4袋 (縦15.5cm×横25.5cm×高さ3cm)約170g	参 考 上 代	税抜	¥1,200	税込(切捨) 税率 8%	¥1,296		
1ケースあたり入数	15個	保 存 温 度 帯	常温					
発 注 リードタイム	発注から5日~7日	販 售 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 <b>要相談</b>	最小 <b>2ケース</b>	ケースサイズ(重量)	縦(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(%)			
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) HACCP認証は受けてはいないが、HACCPに沿った衛生管理を行っています ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

タ ー ゲ っ ト	売 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input 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)	性別、年齢は問わず日配品としてもお土産品としてもご利用いただけます
利 用 シ 一 ソン (利用方法・おすすめレシピ等)	本物志向のお客様向けに作りました。九州土産としてはもちろんのこと、日頃の手土産、自分へのご褒美に、エビ本来の味をお楽しみください。究極のえびせんべいです。1枚に1尾使用。	
商 品 特 徴	有明海で水揚げされる芝エビを、姿の「まんま」せんべいにしました。 福岡・糸島産のまたいちの塩とガーリックオイル、芝エビ本来の芳醇な香りと軽い歯ざわりの新食感の「まんまえびせん」	

## ■ 商品写真



## ■企業紹介

出展企業名	株式会社 やまひら		
代表者氏名	代表取締役 社長 金子 英典		
メッセージ	「株式会社やまひら(夜明茶屋)」は、商いを通して、世界に冠たる有明海の宝を今に引継ぎ、後世に残していく努力を惜しまない。明治23年創業時より、長年に渡る地道な努力は、今や我が社の強みとなり、それが、地域の誰もが必要としている価値になると信じ、その強みを以て、地方が主役になる時代を実践し、全国の地域の価値を再発見し、取り入れ、社業及び地元地域に貢献したいと思っている会社や経営者の皆様へも還元していくことを約束します。		
ホームページ	<a href="https://yamahirayutugorou.co.jp/">https://yamahirayutugorou.co.jp/</a>		
会社所在地	832-0066	福岡県柳川市稻荷町94-1	
工場等所在地	832-0077	柳川市筑紫町607-1(第二工場)、柳川市筑紫町607-2(水産センター)、柳川市稻荷町100-1(第一工場)	
担当者			E-mail <a href="mailto:order@mutugorou.co.jp">order@mutugorou.co.jp</a>
TEL	0944-72-5321	FAX	0944-72-2509

## ■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

原料には海産物卸だからこそ手に入る厳選の素材を使用。  
長年有明海の魚介類加工で培ってきた加工技術を存分に活かした昔ながらの調理法で一つ一つ手作りで製造しているので、品質も安心安全です。  
原料の選定・カット・調味・レトルト加工梱包等すべての作業を自社で行っております。  
2020年6月より第2水産加工場、2022年11月より水産センターの稼働が始まり、より安心・安全・清潔な環境の中で製造しております。



写真



## ■品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に	株式会社日本食品機能分析研究所にて細菌・成分分析依頼、検査済。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	1週間ごとに生産計画作成。HACCPに沿って各製造工程においての危害要因の基準を設定。確認後に記録表に記入。		
	従業員の管理	衛生管理事項を設定。就業前の健康管理チェックシートへの記入の徹底。		
	施設設備の管理	一般衛生管理確認記録を作成し就業前・就業後の清掃の実施。清掃後は記録表に記入。備品等は使用後に酸性・アルカリ電解水にて洗浄し除菌の徹底。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	江口勝彦(製造部長)	連絡先 0944-85-0703
	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保険加入(2億円)		

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。