

商品特性と取引条件

商 品 名			やさしいうすやきえびせん（手焼き）								
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 産 地 （ 漁 獲 場 所 等 ）			有明海		JAN コー ド （ 13 桁 も し く は 8 桁 ）		4532023 883613				
内 容 量			30g(約30枚) (縦23.5cm×横17.8cm×高さ3.0cm)約45g		参 考 上 代		税抜	¥800	税込(切捨)	¥864	
									税率		8%
1 ケースあたり入数			20袋入り		保 存 温 度 帯		常温		直射日光・高温多湿を避けて 常温保存してください		
発 注 リードタイム			2日～7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	要相談	最小	2ケース	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)		重量(kg)
									29.0		40.0
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→) HACCP認証は受けてはいませんが、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 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 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	☒ その他(右に記入→) こだわりのお店
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	骨を強くするカルシウムと、老化防止、疲労回復、抗酸化作用のあるアスタキサンチンが豊富に含まれてるアミエビをまるごと使用しているので、健康意識の高い方、お子様やご年配の方へのおやつに最適です。	
商 品 特 徴	有明海で獲れた新鮮なアミエビをまるごと使った、素朴でやさしい風味の薄焼き手焼きせんべいです。添加物不使用でミネラルとカルシウムが豊富に含まれています。「パリッ、ふわっ」の軽い食感で、硬いものが苦手な方や小さなお子様にも安心して召し上がっていただけます。	

商品写真



商 品 名	やさしいうすやきえびせん
名 称	焼き菓子
原材料名	アキアミ（有明海産）、小麦粉、食塩、（一部にえび・小麦を含む）
内 容 量	30g
賞味期限	この面の下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて常温保存してください
製 造 者	株式会社やまひら 〒832-0077 福岡県柳川市筑紫町 607-1



栄 養 成 分 表 示 1 袋 当 た り (推 定 値)	
エ ネ ル ギ ー	114 kcal
タンパク質	5.2 g
脂 質	1 g
炭 水 化 物	21.2 g
食塩相当量	0.7 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、 ☐ くるみ、
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いちじ、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ 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) 一部にえび・小麦を含む

■ 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、地方が主役になれる時代を実践し、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	https://yamahira.mutugorou.co.jp/			
会社所在地	832-0066	福岡県柳川市稲荷町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)、柳川市稲荷町100-1(第一工場)		
担 当 者		E - m a i l	order@mutugorou.co.jp	
T E L	0944-72-5321	F A X	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つ手作りで製造しているの、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	○ 無 ○ 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ける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>をご覧ください。