

FCP展示会・商談会シート

記入日
2026年
1月13日

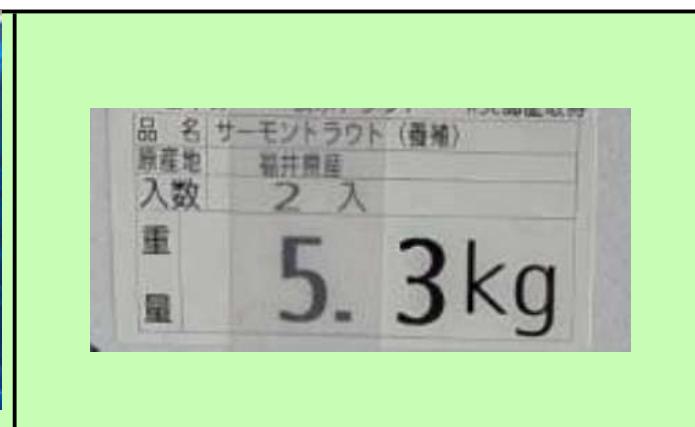
FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	ふくいサーモン(生鮮)						
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		消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	福井県			JANコード (13桁もしくは8桁)			
内容量	2尾~			希望小売価格	税抜		税込(切捨) 税率
1ケースあたり入数	規格による			保存温度帯	冷蔵▼		
発注リードタイム	1週間前			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	100尾	最小	2尾	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→) ASC認証 ※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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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 type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	高所得者層、環境を配慮される方がターゲットです。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お寿司やお刺身などの和食から、カルパッチョやサラダ、バター やオリーブオイルを使ったソテー やムニエルなどの洋食料理にも向いています。	
商品特徴	福井県の山奥から流れてくる川の水を利用して「かけ流し」での養殖を行っています。近年、大手企業が取り組もうとしている室内閉鎖循環方式での養殖とは一線を画した味に仕上がっていきます。臭みが全くなく、サーモン本来の旨味・甘みを最大限に引き出しております。味・色において差別化できるサーモンです。	

商品写真



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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <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"/> いか、 <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 checked="" type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつげ、 <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	福井中央魚市株式会社		
年 間 売 上 高	194億円（令和7年3月期）	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	77名（令和7年3月末時点）
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 三木 讓		
メ ッ セ ー ジ	日本の魚食文化を、もっと豊かに、楽しく。 福井の食を支える一社として使命の実践に全力で挑み、 グローバルに活躍する100年企業を目指します。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.fukui-marunaka.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒	910-8578 福井県福井市大和田1-101	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	商品部 川野やよい	E - m a i l	kawano@fukui-marunaka.co.jp
T E L	0776-53-9955	F A X	0776-53-1603

■ 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

お客様のご要望に合わせて、ラウンド・ドレス・トリム・ロイン・スライスなど、あらゆる規格に対応して商品化を行うことが出来ます。

年間約150t～200t程の水揚げを予定しています。
春先だけではなく、通年・フレッシュでの納品が可能です。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 檢 查 の 有 無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有 <small>一具体的に</small>	ご依頼に合わせて検査を行います		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	当社は工場を保有しておりません。 ご要望に合わせて協力工場(HACCP対応工場)での加工を行うことが可能で す。		
	従 業 員 の 管 理			
危 機 管 理 体 制	施 設 設 備 の 管 理			
	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名	商品部・川野	連 絡 先
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保険加入済み		

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。