

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
12月24日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

■商品特性と取引条件

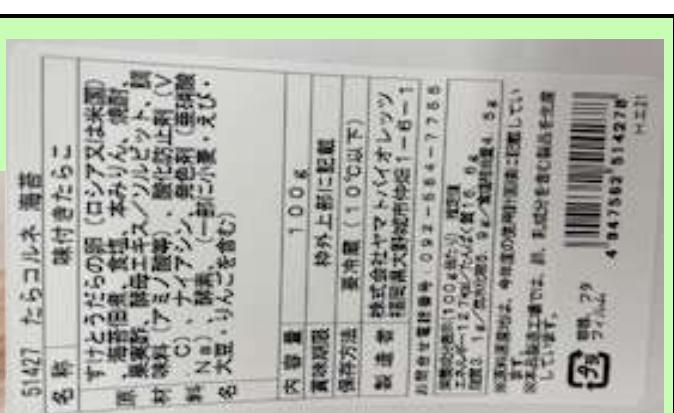
商品名	たらコルネ 海苔							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()			賞味期限／消費期限	賞味期限	14日	消費期限	
主原料产地 (漁獲場所等)	ロシア又はアメリカ			JANコード (13桁もしくは8桁)	4947562 514278			
内容量	100g			希望小売価格	税抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 8%	¥1,080
1ケースあたり入数	54			保存温度帯	冷凍			
発注リードタイム	未定			販売エリアの制限	無	有り		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日など単位も記載)	最大	要相談	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(±) × 横(±) × 高さ(±)	重量(±)	
					47.5	34.5	27.5	9.5
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→) ISO2200 <small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 →</small>							

ターゲット	売り先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input 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 <small>(<input type="checkbox"/>業務用対応可能 <input type="checkbox"/>ギフト対応可能)</small> <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ECサイト
	お客様 (性別・年齢層など)	ペルソナ①たらこ星人さん とにかくたらこ大好き。新たらこ情報は□している。たらこの違いがわかる②課金さん ►EC駆使して取り寄せ大好き③お料理好きさん►家事育児に忙しく時短料理を好む
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのまま飯にのせて。 卵かけご飯と一緒に食べると醤油いらず。 米の炊飯時にカットしたたらコルネ海苔をのせて一緒に炊くだけ。 おうち時間を持ちとんと贅沢してくれる逸品。	
商品特徴	業界初!!明太子の本場・博多から、今までにない新しいたらこが登場! 商標登録出願番号:特許2021-131288 製法特許出願番号:特許2021-188950 生たらこの中に海苔の佃煮ペーストを独自の技術で注入しました。 たらこの食感はそのままに、いつもと違う味わいが楽しめます。 果実の甘みと麦焼酎の芳醇な香りの相乗効果で、絶品ハーモニーを醸し出しています。	



JAPAN FOOD
EXPO
2025年1月
ランプリ受賞









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。

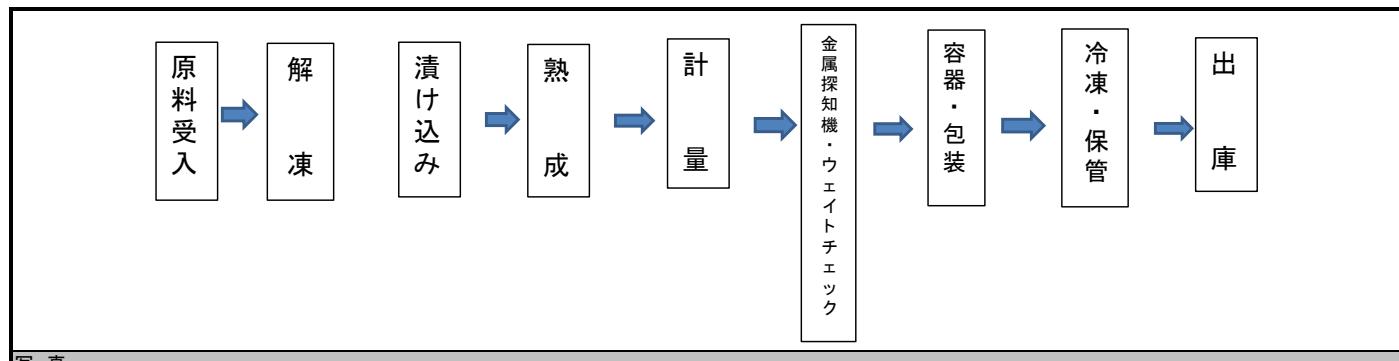
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューなツ <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"/> バナナ、 <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	本品製造工場では、小麦、卵、乳成分、えび、大豆、いかを含む製品を生産しています。

※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。) (承認)・ (拒否)

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 ヤマトバイオレツツ		
年間売上高	令和6年度 1724百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	61名(社員11名・パート50名)
代表者氏名	代表取締役社長 梁川 剛一		
メッセージ	博多の明太子作りを支え続けて30年ちょっと。私たちは、明太子製造において国際基準規格『ISO22000』に準じた工場で、お客様に更なる安心・信頼をお届けできるよう原料の選定から商品の企画・開発・製造・品質管理まで一貫して行っています。日本一たらこを大切にする会社を目指しております。		
ホームページ	https://yamatobioletz.co.jp		
会社所在地	〒816-0921	福岡県大野城市仲畠1-6-1	
工場等所在地	〒816-0921	福岡県大野城市仲畠1-6-1	
担当者	公門 まみ	E-mail	m.kumon@yamatobioletz.jp
TEL	092-584-7755	FAX	092-584-7596

■ 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



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	一般生菌数、大腸菌、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌／ロット毎、落下菌検査、ふき取り検査、アレルゲン残存検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	2019年ISO22000認証・取得、SFMSの運用、HACCP計画の運用			
危機管理体制	從業員の管理	工場の入退出チェック、有傷者対応マニュアル、從業員の衛生教育(年間計画)等			
	施設設備の管理	外部業者との工場インフラのメンテナンスの契約、防虫・防鼠専門業との契約			
	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	食品安全チーム荻原昌幸	連絡先	092-404-0026
	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	緊急時対応の内部規定(①製品回収②製造機器、工場設備のトラブル停電等③火災、地震、労災等発生時)マニュアル有り。生産物賠償責任保険の加入有り。			

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。