

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
12 月 23 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

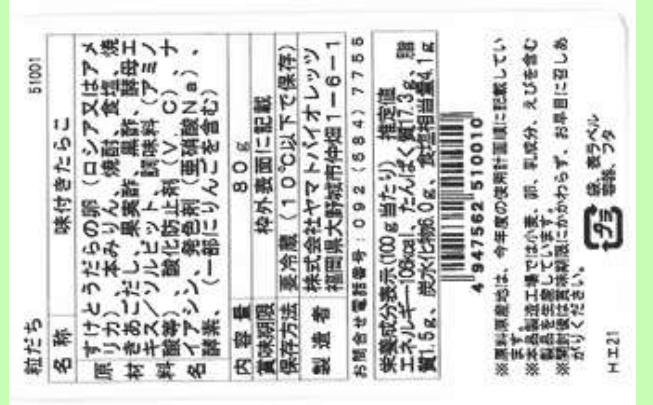
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	味のたらのこ 粒だち						
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	消費期限
主 原 料 産 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 510010		
内 容 量	80g		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	48		保 存 温 度 帯		冷凍 ▼		
発 注 リードタイム	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	1ケース	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
							47.5 34.5 27.5 7.0
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→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ISO22000						

タ ー ゲ ャ 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 ☐ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
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。新たらこ情報は必ししている。たらこの違いがわかるほどのこだわり ②課金さん➤EC駆使して取り寄せ大好き 予算の上限はない
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	あご出汁をベースに果実の甘みと麦焼酎の芳醇な香りが特徴の味付けです。 ご飯のおともや酒のおつまみ・お茶漬けに最適です。
商 品 特 徴	CAS冷凍の技術でとれたて品質のたらこを実現。 急速冷凍装置にCASエンジンを組み合わせて凍結することで、従来の凍結技術で損なわれていた食材の鮮度、食感、旨味、色味などを保持し、再現することができます。最近では医療における移植技術などの分野で開発が進むなど、CAS冷凍が注目されています。 比べてみてください。本当に美味しいたらこは粒が違います。 一般冷凍の影響が起きやすい「ドリップ」がでにくいのが特徴です。製品はゆっくり冷蔵庫で解凍してください。

商品写真

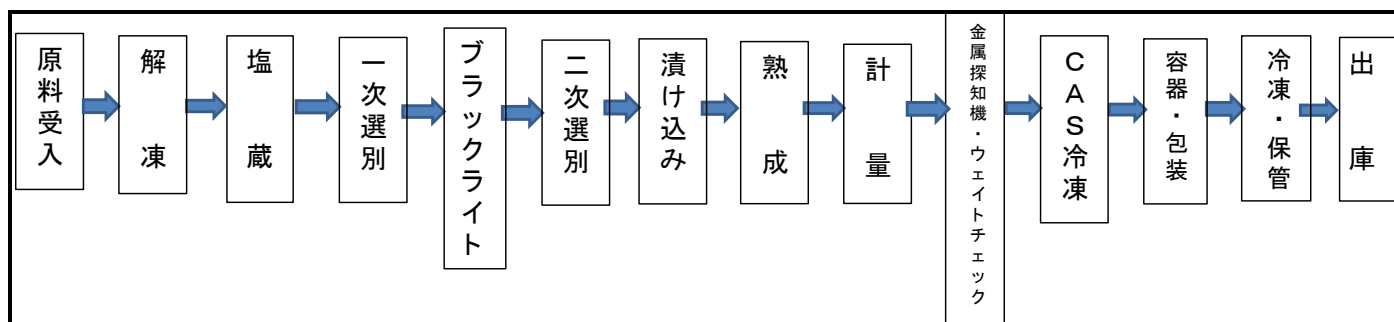
			
		アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
表示義務有		☐ えび、 ☐ かい、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	
表示を奨励 (任意表示)		☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☒ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド	
備 考		本品製造工場では、小麦、卵、乳成分、えび、大豆、りんご、ごま、もも、いか、豚肉、鶏肉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。) (承諾)・拒否

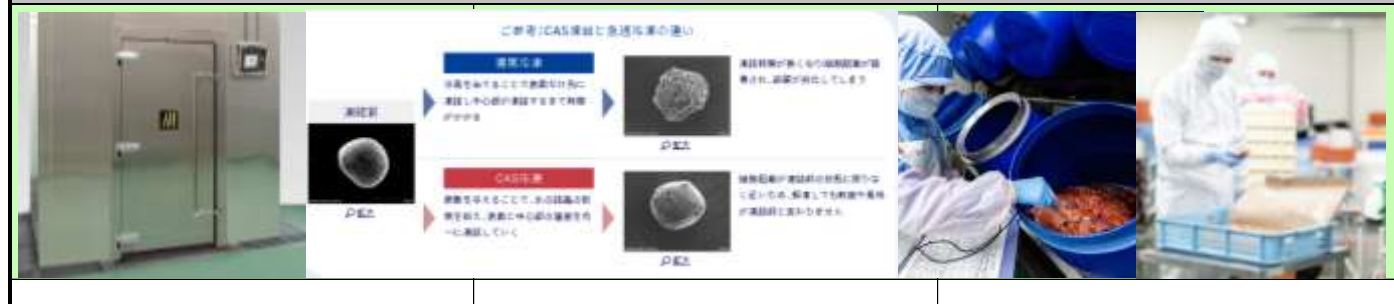
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社 ヤマトバイオレッツ		
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年ちよっと。 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://yamatobiolett.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	816-0921	福岡県大野城市仲畑1-6-1	
工 場 等 所 在 地	〒	816-0921	福岡県大野城市仲畑1-6-1	
担 当 者		公門 まみ	E - m a i l	m.kumon@yamatobiolett.jp
T E L		092-584-7755	F A X	092-584-7596

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・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	● 無 ● 有一具体的に	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、アレルギー残存検査			
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			
	従 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、従業員の衛生教育(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			
危 機 管 理 体 制	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	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/fop/index.html>をご覧ください。