FCP展示会・商談会シート

記入日 2025 年 11 月 5 日



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	海の香					
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 365日 消費期限			
主原料産地(漁獲場所等)	アメリカ	JAN コ ー ド (13 桁もしくは 8 桁)	4901737839481			
内 容 量	33g	希望 小売価格	税抜 ¥140 税込(切捨) 税率 8% **Table 1.51*** **Table 1.51** **Table 1.51*** **Table 1.51** **Table 1.51**			
1ケースあたり入数	60入り2合わせ	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	30日	販 売 エリア の 制 限	○無 ◉ 有→ 欧州を除く			
取入・取小ソース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記 **	最大 なし 最小 200ケース	ケースサイズ(重量)	縦(学) × 横(学) × 高さ(学) 重量(*n) 23.5 32.0 14.5 2.3			
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 →					

ターゲット	売 り 先	□ 外食□ 内食□ 商社・卸売□ メーカー□ スーパーマーケット□ 百貨店□ その他(右に記入→)			
	お 客 様 (性別・年齢層な ど)	健康志向の20~50代男女が主なターゲット。子どものおやつ、働く世代の間食やオフィスでの補食、ジム通いのたんぱく質補給など、性別問わず幅広い層に適した商品です。			
利 用 シ 一 ン (利用方法・おすすめレシピ 等)	常温保存が可能な個包装(33g)タイプで、手軽に食べられることから、さまざまなシーンでの活用が期待されます。例えば、オフィスや学校での間食、通勤・通学中の軽食、スポーツやジム後のたんぱく質補給、旅行やアウトドアでの携帯食として便利です。また、ランチボックスやお弁当の一品としても重宝され、忙しい日常の中で栄養バランスを意識した補食としても適しています。冷蔵不要のため、保存や持ち運びが容易で、家庭内のストック食品や非常食としても活用可能です。健康志向の高まりにより、低脂質・高たんぱくなスナックとして、子どもから大人まで幅広い層に支持されることが期待されます。				
商 品 特 徴	す。高たんぱく・低脂質で つ携帯性に優れ、オフィ としても活用可能です。	装(33g)タイプのカニカマで、冷蔵・冷凍設備が不要なため、輸送・保管・陳列のコストを大幅に削減できまでヘルシーなスナックとして、健康志向の消費者に適しており、間食や補食に最適です。個包装で衛生的かスや学校、アウトドアなど様々なシーンで手軽に楽しめます。賞味期限は365日と長く、家庭のストック食品高品質なスケソウダラすり身を使用し、日本国内工場製造の安心・安全な商品であり、「日本品質」を訴求でスナック売場、健康食品コーナーなどでの展開が効果的です。			

■ 商品写真



■出展企業紹介

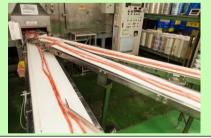
出展企業名	株式会社スギョ					
年 間 売 上 高	360億円(グル		従業員数 (社員O名、パートO名など)	750名		
代表者氏名	杉野 浩也					
メッセージ	弊社は1640年創業、約400年近くの歴史を持つ、開発型食品メーカーです。1972年に世界で初めてカニカマを開発して以来、パイオニアとして、日本、そして世界の水産加工品業界をリードして参りました。「おいしさを能登から世界へ」をモットーに、創業時から受け継がれてきた独自の技術力と開発魂で、安心・安全・最高品質の「MADE IN JAPAN」クオリティのおいしさを、世界へ発信しています。					
ホームページ	https://www.sugiyo.co.jp/					
会社所在地	926-0852	石川県七尾市西三階町10号4-1				
工場等所在地	926-0828	石川県七尾市白馬町70部1-21				
担 当 者	宝泉		E – mail	kaigai@sugiyo.co.jp		
T E L	0767-57-0087		F A X	0767-52-2571		

■ 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

- ①冷凍すり身細切(カニ肉の白色を表現するために最適かつ最高級グレードのもののみを使用)
 ⇒②練りにの工程では「職人の技術」が必要不可欠です)
 ⇒③形成(カニ肉を食べたときの弾力ある食感に近づけるため、ひねりながら紐状にします)
 ⇒④着色(合成着色料は一切不使用!トマトやパプリカから抽出された、天然色素のみを使用)
 ※本物のカニと同様の「まばらな赤色」を表現するために、フィルムを使った弊社独自の技術で色付けしています。
- ⇒⑤加熱

- ⇒⑧梱包







②練り工程には職人の技術が必要不可欠です ④独自の着色方法により、自然な色合いを生み出します

⑧人の手で検品・梱包し、完成です

■品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	微生物検査、理化学検査(破断物性、pH、水分率)、官能検査				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPに基づく食品衛生管理の実施、食品安全マネジメントシステム(JFS-B) /FSSC22000の運用				
	従業員の管理	HACCPに基づく一般衛生管理、従業員教育の実施				
	施設設備の管理	HACCPに基づく製造環境・施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担 当 部 署 名	品質保証部	連	絡 先	0767-53-0180
	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	PL保険加入有り				