

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年
1 月 13 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	三方焼(さんぼうやき)						
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	1 年	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	日 本		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4985136070195		
内 容 量	90g		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥200	税込(切捨) 税率 8% ¥216
1 ケースあたり入数	20		保 存 温 度 帯		冷凍 ▼		
発 注 リードタイム	10日間		販 売 エリア の 制 限		◎ 無 ○ 有→		
取入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	ケースサイズ		縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)	
					230.0	230.0	120.0 3.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 30						

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30～80代女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。また、解凍後500Wの電子レンジで30秒加熱でさらにおいしくお召し上がりいただけます。	
商 品 特 徴	外側の生地は米粉で作られ、グルテンフリー。	

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 checked="" type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" 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"/> アーモンド、 <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"/> 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"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナツ <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	
備 考	(当商品以外にアレルギー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		有限会社若松屋		
年 間 売 上 高		3.3億	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員18名、パート13名
代 表 者 氏 名		美濃 松謙		
メ ッ セ ー ジ		創業明治三十八年以來、手間暇かけて作ることを惜しまない姿勢を守っています。「美味しい物は人を呼ぶ」という言葉で製造しております。日本食品認定機構においてHACCPを取得。工場内の施設改修及び従業員研修を積極的に行っています。また1997年よりかまぼこ体験工房を実施し、お客様へ歴史ある蒲鉾の素晴らしを広める事業を行っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.wakamatsuya.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	5160009	三重県伊勢市河崎1丁目9番28号	
工 場 等 所 在 地	〒	5160003	三重県下野町653-9	
担 当 者		美濃 松謙	E - m a i l	matsunori@wakamatsuya.co.jp
T E L		0596231721	F A X	0596270160



■ 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

HACCP手法に基づき、原材料管理から保管まで責任を持って管理して記録を付けています。配合から製品温度管理まで管理し、記録を付けています。保管区画、製造区画と外部を厳密に分け、内部に入るものは衛生的に管理された作業着、帽子、マスク、長靴を着用し、手洗い後に入ります。衛生安全教育は、従業員一人一人に施しています。直接原料や加工後の商品に接触する可能性のある装置や器具は毎日の清掃に加えて、1週間に一度従業員による一斉清掃を行い、施設の衛生管理を行っています。また、清掃は記録しています。

写 真



■ 品質管理情報

商品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	製造ロット毎に検体を保管し、定期的に外部検査機関で一般生菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌の検査を実施している。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPにより管理マニュアルを作成及び研修会の実施 原料細断・調味・成型・加熱・冷却・包装・金属探知機・加熱・冷却・梱包・出荷			
	従 業 員 の 管 理	検便、ノロウイルス検査、健康診断を実施。			
	施 設 設 備 の 管 理	防犯カメラを各所に設置し、人の管理を行っている。夜間においてはセコム契約。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	岩 井 厚	連 絡 先	596310123
	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	緊急時マニュアルを設置。社内モバイルchat.HACCPチームにより製造記録。PL保険加入。			