

## FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年  
11 月 5 日FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## ■ 商品特性と取引条件

|                                      |  |  |                                                                                                                                                                                                                                |    |                                 |       |                      |        |                             |           |  |
|--------------------------------------|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------|-------|----------------------|--------|-----------------------------|-----------|--|
| 商 品 名                                |  |  | 輸出用香り箱バラ凍結1kg袋                                                                                                                                                                                                                 |    |                                 |       |                      |        |                             |           |  |
| 提 供 可 能 時 期<br>(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                 | 270日   | 消費期限                        |           |  |
| 主 原 料 産 地<br>( 漁 獲 場 所 等 )           |  |  | アメリカ                                                                                                                                                                                                                           |    | JAN コー ド<br>( 13 桁 もし く は 8 桁 ) |       | 4901737841583        |        |                             |           |  |
| 内 容 量                                |  |  | 1kg                                                                                                                                                                                                                            |    | 希 望 小 売 価 格                     |       | 税 抜                  | ¥2,100 | 税込(切捨)<br>税率                | 8% ¥2,268 |  |
| 1ケースあたり入数                            |  |  | 10入り                                                                                                                                                                                                                           |    | 保 存 温 度 帯                       |       | 冷凍 ▼                 |        |                             |           |  |
| 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・最小ケース納品単位<br>( ◎ケース / 日 など単位も記載 ) |  |  | 最大                                                                                                                                                                                                                             | なし | 最小                              | 10ケース | ケースサイズ(重量)           |        | 縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) × 重量(%) |           |  |
|                                      |  |  |                                                                                                                                                                                                                                |    |                                 |       | 27.0                 | 41.0   | 30.0                        | 11.0      |  |
| 認 証 等<br>( 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) ※<br><input type="checkbox"/> その他(右に記入→)    FSSC22000<br>※印のものは、具体的な取得内容を記載 → |    |                                 |       |                      |        |                             |           |  |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| タ ー ゲ ャ ッ ト                 | 売 り 先                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他小売<br><input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー<br><input type="checkbox"/> その他(右に記入→) |
|                             | お 客 様<br>(性別・年齢層など)                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 30～60代男女が主なターゲット。高品質な日本食を好む家庭層、健康志向の消費者、デリ・寿司売場を利用する幅広い層に訴求可能。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 利 用 シ ーン<br>(利用方法・おすすめレシピ等) | 「香り箱」は加熱不要でそのまま使用できるため、業務用として寿司ネタ、刺身風盛り合わせ、海鮮丼、手巻き寿司などに最適です。鮮やかな色合いと繊維感が本物の香箱ガニを再現しており、見た目の華やかさと高級感を演出できます。サラダや冷菜のトッピング、スープや茶碗蒸しの具材としても活用でき、和食・アジア料理を提供する店舗や惣菜工場、デリカなどで幅広く使用可能です。冷凍バラ凍結タイプのため、必要量だけ取り出して使用でき、調理現場での効率性や食品ロス削減にも貢献します。高品質な日本製素材として、海外の高級スーパーや寿司チェーン、ホテル・レストランの調理現場での採用が期待される商品です。         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 商 品 特 徴                     | 「香り箱」は、ズワイガニのような見た目と風味を再現した高級カニカマで、第45回農林水産祭にて天皇杯を受賞したスズギョの代表商品です。主原料には高品質なスケソウダラすり身を使用し、本物に近い味を実現。加熱不要でそのまま使用できるため、寿司ネタ、刺身風、サラダ、スープなど多様な業務用メニューに対応可能です。冷凍バラ凍結タイプで、1kgパックから必要量だけ取り出して使用できる利便性があり、食品ロスの削減にも貢献。石川県七尾市の自社工場で製造されており、日本製ならではの品質と安全性を海外市場にも訴求できます。繊細な繊維感と鮮やかな色合いが料理の価値を高め、業務用食材として高い評価を得ています。 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## ■ 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"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵<br><input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 表示を奨励<br>(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<br><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<br><input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、<br><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   |              | 株式会社スギヨ                                                                                                                                                                                                  |                           | <div>ヘルシー&amp;ハッピー<br/>スギヨ<br/>SUGIYO CO.,LTD.</div>         |
| 年 間 売 上 高   |              | 360億円(グループ会社含む)                                                                                                                                                                                          | 従 業 員 数<br>(社員〇名、パート〇名など) | 750名                                                         |
| 代 表 者 氏 名   |              | 杉野 浩也                                                                                                                                                                                                    |                           |                                                              |
| メ ッ セ ー ジ   |              | <p>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。</p> |                           |                                                              |
| ホ ー ム ペ ー ジ |              | <a href="https://www.sugivo.co.jp/">https://www.sugivo.co.jp/</a>                                                                                                                                        |                           |                                                              |
| 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 - m a i l               | <a href="mailto:kaigai@sugivo.co.jp">kaigai@sugivo.co.jp</a> |
| 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 ※農産物の場合は栽培面積・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)<br>⇒②練り(この工程では「職人の技術」が必要不可欠です)<br>⇒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)<br>⇒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)<br>※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。<br>⇒⑤加熱<br>⇒⑥冷却<br>⇒⑦梱包<br>⇒⑧冷凍 |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

### 写 真

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
| 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                                                           | ⑦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<br>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<br>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)の加入など | PL保険加入有り                                              |           |       |              |

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>をご覧ください。