

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	業務用 ミニ笹かまぼこ ゆず入り						
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)		4901737839788		
内 容 量	800g		希 望 小 売 価 格		税抜	¥2,500	税込(切捨) 税率 8% ¥2,700
1ケースあたり入数	12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 ● 有一 欧州を除く		
取入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	なし	最小	5ケース	ケースサイズ(重量)		
					縦(デ)	横(デ)	高さ(デ)
					27.5	40.5	17.5
					重量(%) 9.9		
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 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 ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	20～60代の男女が中心。和食を好み、健康志向で減塩・高たんぱくな食材を求める家庭層や、惣菜を選ぶシニア層・中高年層が主なターゲット。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	業務用惣菜や弁当の一品として、煮物・おでん・和風セットメニューなどに幅広く使用されます。ゆず皮の爽やかな香りが魚肉の旨味を引き立て、季節感や高級感を演出。煮込んでも型崩れしにくく、香りが残るため、温かい料理に最適です。冷凍保存で1年間の賞味期限があり、必要量だけ解凍して使用できるため、食品ロス削減にも貢献します。最終的には、スーパーやデリカで販売される惣菜・弁当を通じて、和食を好む消費者に提供されることが多く、香り・彩り・食感のアクセントとして高い評価を得ています。	
商 品 特 徴	業務用すり身加工品で、爽やかなゆず皮を練り込んだ笹かまぼこです。主原料には高品質なスケソウダラすり身を使用しています。ゆず皮は加熱調理後も香りが残るよう設計されており、煮物やおでんなどの温かい料理に最適です。冷凍保存(−18℃以下)で1年間の賞味期限があり、必要量だけ取り出して使用可能。サイズが均一で調理現場での扱いやすさに優れ、業務用惣菜や弁当向けに幅広く対応できます。香り・彩り・食感のアクセントとして、季節感や高級感を演出できる差別化素材です。	

■ 商品写真



業務用 ミニ笹かまぼこ ゆず入り		DC
名 称	魚肉(アメリカ、アルゼンチン)、でん粉、卵白、食塩、発酵調味液、清酒、砂糖、ゆず皮/加工でん粉、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・大豆を含む)	
原 料 名		
内 容 量	50枚	
賞味期限	25.01.31	
保存方法	冷凍(−18℃以下)で保存	
販 売 者	株式会社スギヨ	
	石川県七尾市府中町員外27-1	
製造所	株式会社高浜	
	宮城県塩釜市貞山通3丁目1-10	
でん粉含有率:6%(仕込み時)、原材料配合割合:ゆず皮 0.7%(仕込み時)原材料の魚はえび、かにを食べています。この商品は乳を使用した商品と同じ設備で製造しています。本品に見られる黒い生地は魚の皮で、異物ではありません。再凍結しますと品質が変わることがありますので、おやめください。スギヨお客様相談室(0120-798770:受付は土・日・祝日を除く9時～17時)		
栄養成分表示 (製品10枚(標準160g)当たり)		
エネルギー	145	kcal
たんぱく質	17.1	g
脂質	0.2	g
炭水化物	18.7	g
食塩相当量	3.5	g
自社計算した推定値です。		
JIS 5		4 501737 839788

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、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☒ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ 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	(当商品以外にアレルゲン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		ヘルシー&ハッピー スギヨ SUGIYO CO.,LTD.
年 間 売 上 高		360億円(グループ会社含む)	従 業 員 数 (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		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.sugivo.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	〒	985-0011	宮城県塩釜市貞山通3丁目1-10	
担 当 者		宝泉	E - m a i l	kaigai@sugivo.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冷凍すり身カッティング ⇒ ②調合 ⇒ ③形成 ⇒ ④加熱 ⇒ ⑤冷却 ⇒ ⑥包装 ⇒ ⑦凍結 ⇒ ⑧箱詰 ⇒ ⑨冷凍保管			
おすすめレシピ画像			
			

■ 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。