

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年  
1月10日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	レイゾウ アツヤキ タマゴ チュウホンダマ <b>冷蔵 厚焼玉子 中本玉</b>						
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	年間販売可能	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	7日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	国産	JANコード (13桁もしくは8桁)	4936069331259				
内 容 量	1本 500g	希望小売価格	税抜	¥500	税込(切捨) 税率 8%	¥540	
1ケースあたり入数	20本入	保存温度帯	冷蔵 ▼				
発注リードタイム	1日~3日(納品場所によります)	販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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 5000本	最小 20本	ケースサイズ	縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(%)
				235.0	485.0	16.0	11.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <input 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 →						

タ ー ゲ 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 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 type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ( <input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 )
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのままお召し上がりいただけます。、スライスカットしてお寿司のネタに使用していただいたり、細長くカットして太巻き寿司に使用していただいたりしております。
商 品 特 徴	お客様の使用用途に合わせてカットして使用していただいたり、弊社でカットした商品のご提案も可能です。

## 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"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ、 <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	株式会社三和玉店		
年間売上高	令和7年度 約20億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和7年1月現在 60名
代表者氏名	代表取締役 森 満		
メッセージ	私たち三和玉店は、鶏卵加工品の製造業として、創業以来変わらぬ味の玉子焼製品をご提供していきます。		
ホームページ	<a href="http://www.sanwaegg.com/">http://www.sanwaegg.com/</a>		
会社所在地	〒 370-0012	群馬県高崎市大沢町221-1	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	渡井 聡秀	E-mail	<a href="mailto:sales@sanwaegg.com">sales@sanwaegg.com</a>
TEL	027-352-4144	FAX	027-353-3144

■ 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

<p>弊社の冷蔵商品の製造工程</p> <p>原料配合 → 攪拌 → 焼成 → 急速冷却 → 計量 → 包装 → 金属探知 → 冷蔵保存 → 検査 → 出荷</p> <p>弊社の冷凍商品の製造工程</p> <p>原材料調合 → 攪拌 → 焼成 → 急速冷却 → 計量 → 真空包装 → 金属探知 → 急速凍結 → 冷凍保存 → 検査 → 出荷</p>
---

写真

		
新鮮な液卵と冷凍液卵を使用しています。	自動焼成機を導入しています。	焼成後、急速冷却を行い旨味を逃しません。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	一般生菌数/大腸菌群/黄色ブドウ球菌/サルモネラ菌		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	商品製造各所での検査、金属探知機、X線検査機導入など		
	従業員の管理	手洗い、製造現場入室前のローラー掛け、体調管理など		
	施設設備の管理	製造開始前点検、製造終了後の設備点検など		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	研究室	連絡先 027-352-4144
	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		