

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
11月27日

**FOOD
COMMUNICATION
PROJECT**

第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	牛とろフレーク(500g)					
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	180日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	北海道十勝		JAN コ 一 ド (13桁もしくは8桁)	4562329590021		
内 容 量	500g/袋		希 望 小 売 価 格	税抜	税込(切捨)	
1ケースあたり入数	要相談		保 存 温 度 帯	冷凍	▼ 冷凍-25℃以下	
発 注 リード タイム	4~5営業日		販 售 エ リ ア の 制 限	○無	◎有	沖縄を除く
最 大 * 最 小 * 入 納 量 単 位 (◎ケース/日など単位も記載)	最大	最小	ケース サイズ(重 量)	縦(%) × 横(%) × 高さ(%)	重 量(%)	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <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→) 2015年 北海道HACCP 自主衛生管理認証 ※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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input 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代-40代、男女
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	【居酒屋 / 焼肉店】締めのご飯メニュー 【寿司店】握りや軍艦巻のネタ 【バル / ダイニング】アペタイザーの原料	【ラーメン店】サイドメニュー 【和食店 / ホテル】一品メニューまたはコースメニュー
商品特徴	凍ったままアツアツご飯にふりかけるだけ。牛肉本来の旨みと、とろけるような食感をお楽しみください。北海道十勝の提携牧場で育て方からこだわった牛肉を、独自の製法で仕上げた非加熱食肉製品です。2023年1月の「ふるさと祭り東京」で、全国から集結したご当地どんぶりNO.1の座をかけたイベント、"第12回 全国ご当地どんぶり選手権 IN 東京ドーム"にて悲願のグランプリ受賞！！	

商品写真



※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 右欄に〇をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 山本忠信商店		
年間売上高	71.3億(2025年6月期)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	121名(2025年6月末時点)
代表者氏名	山本 英明		
メッセージ	<p>「つくる」を「食べる」のもっと近くに 栽培現場と食卓の地理的・時間的な隔たりを乗り越え、生産者と実需者や消費者のコミュニケーションを推進し「喜び」「信頼」で結び、一人ひとりがプロフェッショナルとして「感動」を創造し、お取引先や地域の反映を実現して「ヤマチュウがあつて良かった」と言える、言ってもらえる社会の公器となるべき企業を目指します。</p> <p>現在、私達ヤマチュウグループは総勢12社となり、「1次産業2次産業3次産業を包み込み、バリューチェーンのあらゆる段階・レベルでの要求に応える企業群であること。」をビジョンとして、着々とその姿を進化させています。</p>		
ホームページ	https://www.yamachu-tokachi.co.jp/		
会社所在地	〒080-0302	北海道河東郡音更町木野西通7-3	
工場等所在地	〒		
担当者	武田 侑輝人	E-mail	takeda@yamachu-tokachi.co.jp
TEL	0155-31-1168	FAX	0155-31-5901

■ 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

【製造工程】
原料整形→塩漬→ふき取り→カット→凍結→半解凍→切断→凍結→袋詰め・計量→X線・金属検出機検査→箱詰め→細菌検査
【生産】

原料整形:ロース・モモ・バラといった各部位を職人が丁寧に手作業でトリミング。 塩漬:塩と最低限の発色剤が入った漬け込み液に一定期間漬け込むことで、限りなく生に近い味わいの生ハム加工を実現。 切断:カット時に切り分けた赤身と脂を牛ごとに変わった肉の状態を見ながらブレンドし、フレーク状になるよう機械で切断します。フレークの粒の大きさを揃えるのもまた職人の技量が光るところ。
写真

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有	生菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O26、O103、O111、O121、O145及びO157、カンピロバクター、リストリア・モノサイトゲネス		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	北海道HACCP認証		
	従業員の管理	北海道HACCP認証		
	施設設備の管理	北海道HACCP認証		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	跡ヶ崎戸 (株式会社十勝スロウフード)	連絡先 0156-63-3011
	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		

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>をご覧下さい。