

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年
1 月 14 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	冷凍ソフトシェルブラックタイガー海老串						
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	冷凍730日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	タイ		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4905256060517			
内 容 量	300g(12本)		希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨)	
						税率	
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	1週間		販 売 エ リ ア の 制 限	●無 ○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		最小	3ケース	ケースサイズ(重量)	縦(ギン) × 横(ギン) × 高さ(ギン)	重量(キロ)
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→) BAP ※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 (☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	串打ち済みの商品を探している方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	焼き物、フライ、天ぷら	
商 品 特 徴	殻の柔らかいソフトシェルシュリンプに串を打つことで、調理の際の手間をカット出来る商材です。	

商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)	
	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、 ☐ かに、 ☐ 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、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド (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)	
備 考		

※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		あづまフーズ株式会社		
年 間 売 上 高		39億4000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員 65名 / パート 50名
代 表 者 氏 名		代表取締役社長 中島 隆		
メ ッ セ ー ジ		日本食の、“その先”へ―「日本の四方を囲む海の恵み」―この大切な海の恵みに”味わい”や”彩り”を、時には”文化”も添えて皆様にお届けできる喜びを忘れない。こうした気持ちを絶えず持ち続け、地域に密着した「新しい食文化の刷新」を実施し、従来の食文化にこだわることなく独創的で安心安全である製品を地域社会の豊かさ生活の為に開発・発展し続けることを使命として参ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.azumafoods.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒	〒510-1311	三重県三重郡菰野町大字永井3095-45	
工 場 等 所 在 地	〒	同上		
担 当 者		迫田 亮	E - m a i l	r-sakoda@azumafoods.co.jp
T E L	03-5540-6844		F A X	03-6280-5523

■ 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

業務用規格の商品から量販など		
内容量1kg規格の業務用から50gの少量パックまでの製造を手掛けております。 ロットに応じてPB商品の対応もっており、オリジナル商品のご提案が可能になります。		
写 真		
	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無サ○有フ農林水産省に	一般生菌数・大腸菌群数/ロット毎/自社検査室			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	異物混入の防止、異物の検出及び異物の除去に取り組んでいる。			
	従業員の管理	従業員の衛生状態が維持されるよう、工場での衛生管理を行っている。			
	施設設備の管理	食品の汚染が起こらないように排水及び廃棄物の処理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理部	連絡先	059-396-5577
	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保険加入済み			

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。