

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年  
1月12日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT  
第3.1版

## 商品特性と取引条件

商品名	まるでサーモン						
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	730日	消費期限
主原料产地 (漁獲場所等)	台湾			JANコード (13桁もしくは8桁)	4905256061743		
内容量	230g			希望小売価格	税抜	税込(切捨)	税率
1ケースあたり入数	20入り2合わせ			保存温度帯	冷凍		
発注リードタイム	約1週間			販売エリアの制限	○無	●有→	要相談
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	ケースサイズ(重量)	縦(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(%)
				35.0	21.0	32.0	約10.5
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 checked="" 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 type="checkbox"/> 中食 <input 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 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→)
	お客様 (性別・年齢層など)	妊娠中の方、お子様、ご年配の方でも安心してお召し上がりいただけます。また、ヴィーガン認証を取得しておりインバウンド需要のニーズにもおこたえしております。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	寿司ネタ・軍艦ネタ・丼ぶりなど、飲食店やスーパー、コンビニなどで。	
商品特徴	植物由来の次世代シーフードです。 特に見た目のクオリティにこだわり本物と大変近くなっています。 まるでマグロの他に、まるでサーモン、まるでイカもあり、お寿司、海鮮丼風にもお勧めです。 ヴィーガン認証を取得しておりインバウンド需要のニーズにもおこたえしております。	

## 商品写真



商品名：まるでサーモン(NC)

●名称：こんにゃく加工品  
 ●原材料名：こんにゃく粉、食塩／ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類)、トレハロース、ソルビット、調味料(無機塩等)、パブリカラ色素、炭酸カルシウム、水酸化カルシウム  
 ●内容量：230g  
 ●保存方法：-18℃以下で保存してください  
 ●原産国名：台湾 ●輸入者：あづまフーズ株式会社 三重県三重郡菰野町大字永井3095-45  
 ●取扱上の注意：開封後は10℃以下で保管の上お早めにお召し上がりください  
 ●栄養成分表示(100gあたり、推定値)  
 エネルギー57kcal、たんぱく質0.3g、脂質0g、炭水化物12.7g、食塩相当量0.7g  
 ●解凍方法：冷蔵庫で自然解凍

袋：PE、PA

azuma foods

本商品は、魚介類含む  
動物性原料を一切使用  
しておりません

LOT:20240412



### 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×をします。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input 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"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューなツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> じま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> しいたけ、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> かぶ、 <input type="checkbox"/> セラチン、 <input type="checkbox"/> 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) 本商品は、魚介類を含む動物性原料を一切使用しておりません

※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 一 ム ペ ー ジ	<a href="https://www.azumafoods.co.jp/">https://www.azumafoods.co.jp/</a>		
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	<a href="mailto:r-sakoda@azumafoods.co.jp">r-sakoda@azumafoods.co.jp</a>
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商品の対応も行っており、オリジナル商品のご提案が可能になります。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 檢 查 の 有 無	● 無 サ ● 無 つ 具 備 對 応	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 產 ・ 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。			
	從 業 員 の 管 理	従業員の衛生状態が維持されるよう、工場での衛星管理を行っている。			
	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>をご覧下さい。