

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年
1 月 13 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	燻マヨ									
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (夏)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	330日間	消 費 期 限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	日 本		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4573250410074					
内 容 量	200g		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥800	税込(切捨)	¥864	税率 8%	
1ケースあたり入数	12		保 存 温 度 帯		常温 ▼					
発 注 リードタイム	3営業日		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	96	最小	4	ケースサイズ	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)	
						2.2	2.9	1.1	5.0	
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→) ※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 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 checked="" 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)	自社店舗、ECサイトでの購入者は30代中心に購入いただいております。小売りでは道の駅等土産物店に。海鮮中心の飲食店、お弁当の惣菜メーカー、単価高めの居酒屋などにお使いいただいております。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	自宅で友人を集めての食事会などに、高級な見た目が映えるガラス瓶タイプのマヨネーズです。いつものポテサラがスモーク風味に、サーモンの刺身がみずみずしいスモークサーモン等、手間いらずで様々な使い方をお楽しみいただけます。
商 品 特 徴	ヤマザクラチップで燻製したなたね油でつくられた燻製風味のマヨネーズです。燻製による香ばしい香りの効果により、アミノ酸などを使用せずに味わいを表現しております。他、香料くん液、保存料も使用しておりません。


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"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input 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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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 checked="" type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
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		株式会社リオ			
年 間 売 上 高		40百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名 パート4名	
代 表 者 氏 名		市川 正秀			
メ ッ セ ー ジ		kazusa-smokeは液体燻製技術の特許を取得し2012年に設立しました。 「液体調味料を燻製する」という発想で様々な調味料のシーンに新しい可能性を注ぎ込み、香りを通して食の世界に貢献して行きたいと考えております。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://kazusa-smoke.com/			
会 社 所 在 地	〒	292-0052	千葉県木更津市祇園2-24-18		
工 場 等 所 在 地	〒	292-0054	千葉県木更津市長須賀2038-4		
担 当 者		市川奈生	E - m a i l	nao@kazusa-smoke.com	
T E L		0438-71-1700	F A X	0438-71-1701	

■ 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

原料計量・混合	仕上げ乳化	印字・箱詰め	<p>本品の製造は(株)フレッシュ食品へ委託しており、(株)リオは販売者です。 なたね油を当社で燻製加工したものを原料として、本品を製造しています。</p>
↓	↓	↓	
攪拌	マグネットトラップ	重量チェック	
↓	↓	↓	
予備乳化	ストレーナー	保管・検査	
↓	↓	↓	
ストレーナー	充填・包装・重量チェック	出荷	

写真(以下は原料のなたね油を加工する工場内の写真です。)

		
設備:クリーンルーム設備	作業:リテール品の充填の様子	検査:ガスクロによる香りの検査

■ 品質管理情報(原料の燻製なたね油の管理方法)

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	水分、酸価、よう素価、過酸化価、屈折率			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料保管、燻製加工、充填、製品保管、出荷を電子書類や有機JAS認証の監査記録書として保管しております。			
	従業員の管理	工場入場時手順、健康チェック、持ち込み物チェックの実施を行っております。			
	施設設備の管理	使用機器は洗浄マニュアル、施設も清掃マニュアルを用いております。チェックシートを用いて日々確認しております。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	齋藤 晶	連絡先	0438-71-1700
	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	危機管理記録書、連絡フロー等を作成しております。有事の際にスムーズに対応できるよう備えております。ビジネス総合保険制度へ加入しております。			

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。