

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年
1 月 10 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

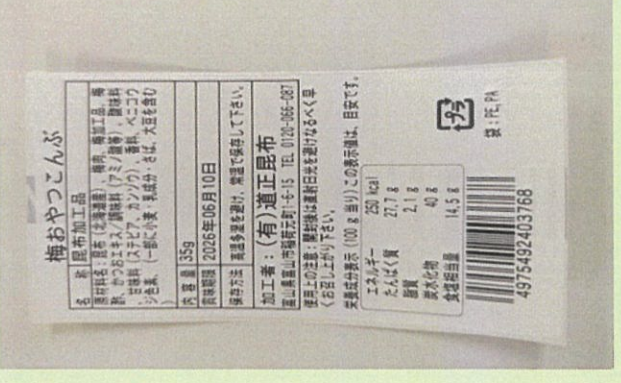
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	梅おやつ						
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	12ヶ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	北海道		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4975492403768			
内 容 量	35g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥500	税率 8%	¥540
1ケースあたり入数	30		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	5日間		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	5	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						33.5	40.5
						14.5	1.8
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→) ※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)	男女 10代～
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	勉強中・工作中、小腹が空いた時やお茶請け等にお召し上がり下さい。昆布の食物繊維と梅のクエン酸は美容に良いといわれています。ダイエット中の方にもお奨めです。	
商 品 特 徴	北海道産昆布で作ったおやつ昆布に紀州梅をまぶした酸味がさわやかなおやつ昆布です。やわらかく仕上げましたから幅広い年代層にお召し上がりできます。	

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	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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) 製造工場では卵、乳、小麦、えび、かにを含む製品の生産をしています。
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		有限会社道正昆布		
年 間 売 上 高		2億8千万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	15名
代 表 者 氏 名		塩井仁司		
メ ッ セ ー ジ		大正5年4月に創業、今年で108年を迎える富山では老舗の昆布屋として、富山県内に多くのファンを持っています。最近ではネット販売にて、日本全国に販売をしております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.dosho-kombu.jp		
会 社 所 在 地		〒 930-0010	富山県富山市稲荷元町1-6-15	
工 場 等 所 在 地		〒 930-0010	富山県富山市稲荷元町1-6-15	
担 当 者		塩井	E - m a i l	shioi@dosho-kombu.jp
T E L		076-432-6087	F A X	076-441-7817



道正昆布
DOSHO KOMBU
SINCE 1916

■ 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

北海道及び東北地方の漁業関係から材料を仕入れています。弊社は直接の生産者ではありませんが、定期的生産者との懇談会や現地に訪問して生産者とのコミュニケーションを図っております。また、仕入れた昆布を下請け業者にて加工昆布を製造して仕入れています。

写 真

			写真	写真
--	--	--	----	----

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有(具体的に)	原料の受入れ確認→原料の保管→金属探知機の管理			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	衛生管理の実施記録の管理 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
	従業員の管理	従業員衛生点検記録表の管理			
	施設設備の管理	定期的な防虫対策 定期的な設備点検と清掃			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	浦本	連絡先	076-432-6087
	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	日新火災海上保険 ビジサポ(総合賠償責任保険)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>をご覧ください。