

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年
1 月 10 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

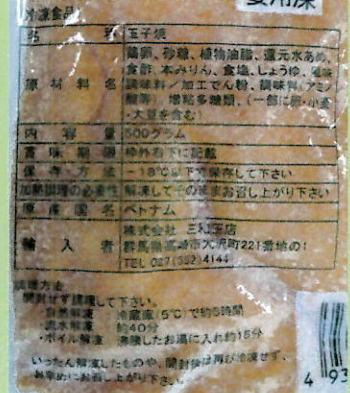
第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	冷凍 厚焼玉子SV レイトウ アツヤキ タマゴ							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	年間販売可能		賞味期限／消費期限		賞味期限	360日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	ベトナム産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		JANコード無し			
内 容 量	1本 500g		希 望 小 売 価 格		税抜	¥500	税込(切捨) 税率 8%	¥540
1ケースあたり入数	20本入		保 存 温 度 帯		冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	1日～3日(納品場所によります)		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	5000本	最小	20本	ケ ー ス サ イ ズ		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
							80.0 48.5 24.0	11.0
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 → ISO22000取得 CODEXHACCP取得 USFDA取得済							

タ ー ゲ 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)	飲食店経営者や、スーパーマーケットの店頭販売など。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	弊社のベトナム工場で製造した商品を国内販売しております。真空包装しており、そのままボイル調理可能です。	
商 品 特 徴	そのままでも美味しくいただける味に仕上げております。お弁当にもおすすめです。	

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、 ☐ かに、 ☐ くるみ、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☒ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ アーモンド、 ☐ 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、 ☐ じま、 ☐ まけ、 ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナッツ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン (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		株式会社三和玉店		
年 間 売 上 高		令和7年度 約20億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和7年1月現在 60名
代 表 者 氏 名		代表取締役 森 満		
メ ッ セ ー ジ		私たち三和玉店は、鶏卵加工品の製造業として、創業以来変わらぬ味の玉子焼製品をご提供していきます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.sanwaegg.com/		
会 社 所 在 地	〒	370-0012	群馬県高崎市大沢町221-1	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		渡井 聡秀	E - m a i l	sales@sanwaegg.com
T E L		027-352-4144	F A X	027-353-3144



■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

弊社の冷蔵商品の製造工程

原料配合 → 攪拌 → 焼成 → 急速冷却 → 計量 → 包装 → 金属探知 → 冷蔵保存 → 検査 → 出荷

弊社の冷凍商品の製造工程

原材料調合 → 攪拌 → 焼成 → 急速冷却 → 計量 → 真空包装 → 金属探知 → 急速凍結 → 冷凍保存 → 検査 → 出荷

写 真



新鮮な液卵と冷凍液卵を使用しています。



自動焼成機を導入しています。



焼成後、急速冷却を行い旨味を逃しません。

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○無 ●有(具体的に)	一般生菌数/大腸菌群/黄色ブドウ球菌/サルモネラ菌			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	商品製造各所での検査、金属探知機、X線検査機導入など			
	従 業 員 の 管 理	手洗い、製造現場入室前のローラー掛け、体調管理など			
	施 設 設 備 の 管 理	製造開始前点検、製造終了後の設備点検など			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	研究室	連 絡 先	027-352-4144
	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保険加入有			

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。