

FCP展示会・商談会シート

記入日 2026年 1月20日



商品特性と取引条件

商品名	ご当地いしかり鍋2人前				
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	180日	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	北海道産地	JANコード (13桁もしくは8桁)	4560351569022		
内容量	1200g	希望小売価格	税抜	¥3,000	税込(切捨) 税率 8% ¥3,240
1ケースあたり入数	10	保存温度帯	冷凍		
発注リードタイム		販売エリアの制限	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
			235mm	300mm	70mm 1.2kg
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 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) (業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) マーケット、物産展、家庭
ターゲット	お客様 (性別・年齢層など) お子さまからお年寄りまで
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お鍋につゆと具材を入れて煮込むだけで、本格的な郷土料理が完成します。一番美味しく食べる秘訣は、乾燥野菜の戻し汁を捨てずにそのまま汁として加えることです。お好みで豆腐やキャベツを足すと野菜の甘みがより引き立ちます。2人前ですがヘルシーな具材が中心なので、贅沢な夕食はもちろん、のうどんと楽しむ「満足感のある夜食」にも最適です。
商品特徴	石狩市内の4社が共同開発し、地元名産「鮭爽醇鳥ひだか」が監修した本格ストレートタレが最大の差別化ポイントです。石狩産小麦のうどんや厳選された道産鮭など、地産地消にこだわった素材を使用しているため、市販の鍋セットよりも濃厚な本場の旨味を堪能できます。誰でも手軽にプロの味を再現できるよう、冷凍技術と乾燥野菜の配合に工夫を凝らした一品です。

商品写真

【原材料】
 【鍋つゆ】味噌(国内製造)、酒、かつお昆布だし、バター/カラメル色素、(一部に乳成分・大豆を含む)【うどん】小麦粉(小麦(北海道産))、食塩/加工濃粉、(一部に小麦を含む)【鮭切り身】鮭(北海道産)、(一部に鮭を含む)【鮭つみれ】鮭(北海道産)、豆腐、助産すり身(スケウツクラ(北海道産))、植物油、小麦粉、ラード、脱脂粉乳、食塩、山椒、こしょう/増粘剤(加工濃粉)、調味料(アミノ酸等)、凝固剤、(一部に小麦・乳成分・鮭・ゼラチン・大豆を含む)【しらたき、乾燥野菜】乾燥しらたき、にんじん、たまねぎ、ごぼう/凝固剤、pH調整剤【味付けくら】鮭魚卵(北海道産)、醤油、米発酵調味料、植物たん白加水分解物、還元水飴、みりん、麦芽糖、食塩、調節エキス/調味料(アミノ酸等)、(一部にいくら・小麦・大豆を含む)

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×を付ける。
 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、くろみ、ごま、さけ
さば、大豆、鶏肉、ひな、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ゲン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 右欄の☑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)シヨクラク		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	
代表者氏名	佐々木真実子		
メッセージ			
ホームページ	https://ishikari-shokuraku/		
会社所在地	〒061-3201	北海道石狩市花川南1条1丁目5番地	
工場所在地	〒		
担当者		E-mail	
T E L	011-685-1615	F A X	011-685-1632

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

写真

品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	一定ロット毎に大腸菌群、一般生菌検査を受けております
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	現場と合致していることを確認している生産工程図を書き出し、危害となりそうなポイントを集中的に衛生管理している
	従業員の管理	従業員の健康状態、衛生状態を毎日チェックし記録。生産を行う上で、間違いが起こらないように従業員の動線も確認して、安全衛生を確保している。
危機管理体制	施設設備の管理	毎日終業時に隅々まで工場を清掃し、週に1度は工場外回りを含めた清掃を、防虫駆除対策を施し、備品類の点検を定期的に行って異物混入の防止に努めている
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 佐々木真実子 連絡先 090-2812-4450
	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

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.meff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。