

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年  
1月18日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	いぶりがっこ短切り2本入り						
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 (2月~8月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	1年	消費期限	—	
主原料産地 (漁獲場所等)	国産	JANコード (13桁もしくは8桁)	4969930000015				
内 容 量	150g	希望小売価格	税抜	税込(切捨)		税率 8%	
1ケースあたり入数	30	保存温度帯	常温	▼ 開封後要冷蔵			
発注リードタイム	国内最短3日(関西以南4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 要相談	最小 2c/s	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
				23.0	42.0	19.5	6.0
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 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 → GI						

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 checked="" 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)	晩酌される方、包丁を使い慣れている方、料理(特におつまみ作り)が好きな方、新たなごはんのお供を探している方、添加物を好まない方等。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ごはんのお供、酒のおつまみはもちろん、創作料理の材料としてお使いいただけます。チーズとの相性が良いです。また、刻んでポテトサラダやタルタルソースに入れるのも最近人気のご利用方法です。ドレッシングの具材に、ピザのトッピングなどにも、食材として色々なアレンジが可能です。	
商品特徴	国産大根を一本一本手作業で細紐で編み、天井につるし、広葉樹で燃し続け香りよく干し上げます。米ぬかと塩、砂糖を主体に漬込んでおります。囲炉裏火の昔に想いをはせる素朴な風味の沢庵です。自然な風味にこだわり、保存料、着色料、調味料(アミノ酸等)は使用しておりません。	

## 商品写真



名 称	たくあん漬	賞味期限	枠外下部に記載
原材料名	だいこん、漬け原材料(砂糖、食塩、米ぬか、還元水飴、醸造酢)	保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
原料産地名	国産(だいこん)	製造者	株式会社 雄勝野きむろ 〒019-0112 秋田県湯沢市下院内字常盤 TEL 0183-52-365
内 容 量	枠外下部に記載		

**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"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input checked="" type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <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)

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社雄勝野きむらや		
年間売上高	303百万円(2025年度)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	25名(社員23名、パート2名)
代表者氏名	代表取締役 木村吉伸		
メッセージ	昭和38年の創業以来、素材の風味を大切にした製法を追求し、添加物を出来る限り使用しない漬物造りを目標にして参りました。今後も漬物造りを通してお客様の健康と幸せに少しでもお手伝いできるような研究を重ね、より良い山里の風味をお届けできるよう精進して参ります。		
ホームページ	<a href="https://iburigakko.com/">https://iburigakko.com/</a>		
会社所在地	〒019-0112	秋田県湯沢市下院内字常盤町91番地	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	木村淳子	E-mail	<a href="mailto:kimura-y@yutopia.or.jp">kimura-y@yutopia.or.jp</a>
TEL	0183-52-3650	FAX	0183-52-4570

■ 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

原料入荷→編み込み→吊り下げ→燻製乾燥→漬け込み→熟成→洗浄→針孔→頭尻カット→ひげ取り→成形カット→真空包装→X線検査→金属検査→加熱殺菌→冷却→除水→目視検品→印字→箱詰→出荷

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	金属検査、X線検査を行っております(全量)。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	殺菌、金属探知機、X線検査機毎に記録をつけ、管理しています。		
	従業員の管理	作業者は衛生的に管理された帽子(二重)、マスク、作業着、長靴を着用し、入室前には入念にローラー掛けを行い、異物混入に努めております。		
	施設設備の管理	毎日、使用器具、機械の徹底した掃除、洗浄、消毒を行っております。捕虫器も常時配置し、防虫対策に努めています。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理	連絡先 0183-52-3650
	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保険に加入し、万一の対策をしています。		