

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	いぶりがっこダイスカット						
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)	国産	JANコード (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	500g	希望小売価格	税抜	税込(切捨)		税率 8%	
1ケースあたり入数	20	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9日(関西以南10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	11.1	
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 ャ 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 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→)
お 客 様 (性別・年齢など)	業務用食材として(ポテトサラダ、タルタルソース、チャーハン、ドレッシング、ピザ等)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ポテトサラダやタルタルソースに混ぜてお使いいただけます。クリームチーズとの相性が良いです。ドレッシングやピザのトッピング等アレンジ自在です。
商 品 特 徴	国産大根を広葉樹で燃し続け香りよく干し上げ、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)は使用していません。取り扱いやすいよう粗みじん切りになっております。

商品写真




名 称	たくあん漬(刻み)	栄養成分表示(100gあたり)
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)	エネルギー・・・99 kcal たんぱく質・・・1.7 g 脂 質・・・0.1 g 炭水化物・・・22.9 g 食塩相当量・・・3.8 g
原料原産地名	国産(だいこん)	
内 容 量	枠外下部に記載	
賞味期限	枠外下部に記載	
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。	この表示値は、目安です。
製 造 者	株式会社 雄勝野きむらや 〒019-0112 秋田県湯沢市下院内字常盤町91	お問い合わせ 電話 0183-52-3650 ホームページ www.iburigakko.com ◆開封後は賞味期限にかかわらず、お早めにお召し上がりください。

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"/> 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"/> いちか、 <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"/> パナ、 <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 checked="" 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)

※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	https://iburigakko.com/		
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	kimura-y@yutopia.or.jp
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→一次カット→計量袋詰め→真空包装→加熱殺菌→冷却→除水→一時保管→ダイスカット→計量袋詰め→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。		