

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年  
11月29日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## ■商品特性と取引条件

商品名	牛肉のからすみ						
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		
主原料产地 (漁獲場所等)	北海道十勝		JANコード (13桁もしくは8桁)	4562329607002			
内容量	40g/個		希望小売価格	税抜	¥1,600	税込(切捨) 税率 8%	¥1,728
1ケースあたり入数	要相談			保存温度帯	冷蔵	▼	10°C以下
発注リードタイム	4~5営業日			販売エリアの制限	○無	●有り	沖縄を除く
取入・最小単位 (◎ケース/日など単位も記載)	最大		最小	ケースサイズ(重量)	縦(%)	× 横(%)	× 高さ(%)
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 type="checkbox"/> その他(右に記入→) 2015年 北海道HACCP 自主衛生管理認証						
	※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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input 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 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)	40代-50代、男女
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	【居酒屋 / 和食店】酒肴・前菜の一品 【レストラン / 洋食店】パスタ・サラダの仕上げ素材 【寿司店】握り・軍艦巻・刺身のアクセント 【ホテル / 旅館】ビュッフェや会席の小皿メニュー 【バル / ダイニング】アペタイizer・チーズ盛りの追加素材 【酒販店コラボ】日本酒・ワインとのペアリング提案	
商品特徴	十勝の提携牧場で育った牛肉に北海道産米糀とモンゴル塩を練り込み、腸詰後に燻煙・乾燥・熟成を一か月以上施した“陸のからすみ”。 旨みが凝縮し、濃厚なコクとなめらかな食感を実現。和洋問わず料理の仕上げ素材として活用できる。 薄く削るだけで香りと旨みが広がり、酒肴・前菜・パスタ・サラダなど幅広いメニューの価値を向上。	

## ■商品写真

 <p>外箱 8.5cm</p> <p>商品 20.0cm</p> <p>※画像はイメージです。</p>	<p>商品名: 牛肉のからすみ 乾燥食肉製品</p> <table border="1"> <tr> <td>名 称</td><td>牛肉加工品</td><td>栄養成分表示 40g当たり推定値</td></tr> <tr> <td>原材料名</td><td>牛肉(北海道産)、米糀(米(北海道産)、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)</td><td>熱量 150kcal</td></tr> <tr> <td>内 容 量</td><td>40g</td><td>たんぱく質 8.8g</td></tr> <tr> <td>賞味期限</td><td>2026年05月30日 B5806</td><td>脂質 8.1g</td></tr> <tr> <td>保存方法</td><td>要冷蔵(10°C以下)</td><td>炭水化物 10.4g</td></tr> <tr> <td>製 造 者</td><td>(株)十勝スロウフード 北海道上川郡清水町御影 499-8 TEL 0156-63-3011</td><td>食塩相当量 3.1g</td></tr> </table> <p>紙  外箱 内袋 4562329607002</p>	名 称	牛肉加工品	栄養成分表示 40g当たり推定値	原材料名	牛肉(北海道産)、米糀(米(北海道産)、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)	熱量 150kcal	内 容 量	40g	たんぱく質 8.8g	賞味期限	2026年05月30日 B5806	脂質 8.1g	保存方法	要冷蔵(10°C以下)	炭水化物 10.4g	製 造 者	(株)十勝スロウフード 北海道上川郡清水町御影 499-8 TEL 0156-63-3011	食塩相当量 3.1g
名 称	牛肉加工品	栄養成分表示 40g当たり推定値																	
原材料名	牛肉(北海道産)、米糀(米(北海道産)、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)	熱量 150kcal																	
内 容 量	40g	たんぱく質 8.8g																	
賞味期限	2026年05月30日 B5806	脂質 8.1g																	
保存方法	要冷蔵(10°C以下)	炭水化物 10.4g																	
製 造 者	(株)十勝スロウフード 北海道上川郡清水町御影 499-8 TEL 0156-63-3011	食塩相当量 3.1g																	
<p><b>アレルギー表示(特定原材料)</b>          ※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×をします。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> <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         </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励(任意表示)</td> <td> <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"/>ギューフルーツ、<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 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         </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(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)</td> </tr> </table>	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"/> ギューフルーツ、 <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 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)													
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"/> ギューフルーツ、 <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 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)																		

※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。) 承認・拒否

## ■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 山本忠信商店		
年間売上高	71.3億(2025年6月期)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	121名(2025年6月末時点)
代表者氏名	山本 英明		
メッセージ	<p>「つくる」を「食べる」のもっと近くに 栽培現場と食卓の地理的・時間的な隔たりを乗り越え、生産者と実需者や消費者のコミュニケーションを推進し「喜び」「信頼」で結び、一人ひとりがプロフェッショナルとして「感動」を創造し、お取引先や地域の反映を実現して「ヤマチュウがあつて良かった」と言える、言ってもらえる社会の公器となるべき企業を目指します。</p> <p>現在、私達ヤマチュウグループは総勢12社となり、「1次産業2次産業3次産業を包み込み、バリューチェーンのあらゆる段階・レベルでの要求に応える企業群であること。」をビジョンとして、着々とその姿を進化させています。</p>		
ホームページ	<a href="https://www.yamachu-tokachi.co.jp/">https://www.yamachu-tokachi.co.jp/</a>		
会社所在地	〒080-0302	北海道河東郡音更町木野西通7-3	
工場等所在地	〒		
担当者	武田 侑輝人	E-mail	<a href="mailto:takeda@yamachu-tokachi.co.jp">takeda@yamachu-tokachi.co.jp</a>
TEL	0155-31-1168	FAAX	0155-31-5901

## ■ 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

【製造工程】
原料整形→塩漬→米糀・塩漬肉と混合→充填→スモーク→乾燥・熟成→包装→X線・金属検査→冷凍保管→梱包→出荷
【生産】 北海道十勝の提携牧場で健康的に育てた牛肉のみを使用。お肉の状態を見極めながら、熟練スタッフが丁寧に選別・整形。北海道産米糀とモンゴル塩を練り込む伝統的な製法に、独自の燻煙・乾燥・熟成技術を組み合わせ、深い旨みを生み出す。熟成状態を丁寧に見極めて仕上げるため、豊かな旨みと余韻を感じられる仕上がりになります。

写真		

## ■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有り具体的に	E.coli、水分活性		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	北海道HACCP認証		
	従業員の管理	北海道HACCP認証		
	施設設備の管理	北海道HACCP認証		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	跡木魁戸 (株式会社十勝スロウフード)	連絡先 0156-63-3011
	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		

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>をご覧下さい。