

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
1月19日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

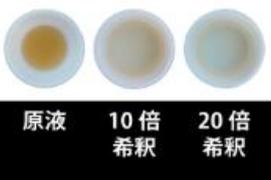
商 品 名	素材調味だし あさり 400ml							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()		賞味期限/消費期限	賞味期限	1年	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	中国・日本		JANコード (13桁もしくは8桁)	4960002050815				
内 容 量	400 ml		希望小売価格	税抜		税込(切捨)		税率
1ケースあたり入数	12本		保存温度帯	常温				
発注リードタイム			販売エリアの制限	●無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	30	最小	1	ケースサイズ(重量)			縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
					303	246	249	5.9
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 → FSSC22000, ISO22000, FDA							

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 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)	旨味に関心のある美食家
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	料理に合わせ希釈して使用。お吸い物、ラーメン、パスタ、ドリアなど	
商 品 特 徴	厳選したあせりを贅沢に使用。殻ごとじっくりと煮出した風味とむき身だけで煮出した旨味を合わせました。濃厚な旨味で幅広い料理に使える液体調味だしです。和食、ラーメン店、居酒屋、洋食店さまにオススメです。	

商品写真



【あさり】



原液 10倍希釈 20倍希釈

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"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input checked="" 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 checked="" 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"/> ベラチン、 <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 フタバ		
年 間 売 上 高	30億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	169名
代 表 者 氏 名	代表取締役 江口 晃		
メ ッ セ ー ジ	<p>長年にわたり“ダシ”を手がけ、業界をリードする実績と技術を築いてまいりました。私たちの強みは、科学的データと職人の感覚を融合させた品質管理にあります。常に「ブレのない確かな味わい」を提供し続けることでお客様の信頼をいただき、この技術を礎に「世界一の総合ダシサプライヤー」を目標に日本の“DASHI”を世界へ広げます。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.futaba-com.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 959-1136	新潟県三条市川通中町477	
工 場 等 所 在 地	〒 959-1136	新潟県三条市川通中町477	
担 当 者	古川 斉	E - m a i l	www-admin@futaba-com.co.jp
T E L	0256-45-7272	F A X	0256-45-7165

■ 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

私たちの「おいしさ」は、①科学と感性を融合した開発、②国際基準の生産管理、③組織的な品質意識、という三つの柱で支えられています。

1. 科学と感性が生む、奥深いおいしさ
味覚センサーの科学的データと、熟練開発者の五感を融合。安定した品質の上に、人の心に響く「本当のおいしさ」を追求しています。
2. 国際基準が約束する、確かな安全性
食品安全の国際規格「FSSC22000」に基づき、全工程で徹底した管理を実践。世界水準の安全な商品づくりをお約束します。
3. 全社で支える「当たり前」の安心
「品質管理委員会」などを通じ、「食の安全は当たり前」という意識を徹底。組織力でお客様の安心を確固たるものにしていきます。

この「おいしさ」と「安心」の両輪で、お客様の食卓に笑顔をお届けします。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的に)	製造ロットごとの菌数検査、中央研究所内に検査室(菌検査室、成分分析室)を設置		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	国際認証に基づく衛生管理、製造工程管理を実施		
	従業員の管理	全従業員を対象とした健康診断(年1回)・検便(年2回)。製造部対象の衛生健康チェックによる製造現場入室管理・体調管理(毎朝)。また衛生教育として、入社・部署異動で製造作業に携わる場合の食品衛生教育。その他アレルギー教育や衛生教育、食中毒予防教育を実施。		
	施設設備の管理	施設設備機器の清掃手順書に即した清掃を実施。また設備保守点検計画・記録に基づき、定期的に施設設備を確認・メンテナンスしている。その他、工場敷地巡回による施設設備の状態確認(年2回)。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	経営企画室 大橋成安	連絡先 www-admin@futaba-com.co.jp
	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	事業継続計画、緊急事態テスト記録、回収/リコール規定_3.1、PL保険 限度額3億円		

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>をご覧ください。