

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年  
12 月 16 日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	佃煮ふりかけ 12袋入						
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	90日	消費期限	180日
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	ひじき(韓国、中国)、こぼろ(中国)、生姜(タイ)、すけとうだらの卵(ロシア)、しらす(韓国)、帆立貝(国産)、まぐろ(国産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4941407185500			
内 容 量	105g (12袋の内容量計)		希 望 小 売 価 格	税抜	¥2,600	税込(切捨) 税率 8%	¥2,808
1 ケースあたり入数	10		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	7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	10	最小	1	ケースサイズ		
					縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					32.0 × 27.0 × 21.0	4.0	
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 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 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 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→) お 客 様 (性別・年齢層など)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	アツアツの御飯にそのままふりかけてお召し上がりください。半生タイプのふりかけがごはんに混ぜる事でふかふかに戻り美味しく召し上がりいただけます。野菜の和え物に混ぜ込んだり、パスタに混ぜて和風に仕上げるなどごはん以外にもお手軽にお料理が楽しめる商品です。
商 品 特 徴	個包装なので1膳分にぴったりの使い切りサイズです。佃煮の製法を使い、最初に料理を作り、手間と時間をかけてゆっくりと水分をとばしていき仕上げます。元は本来の料理の為、しっかりと食べ応えが御座います。製造からパッケージングまで全て手作業で仕上げております。

## 商品写真



名 称	ふりかけ話合せ(F-4)		賞味期限	枠外(箱側面)に記載	
原材料名	ひじき(韓国産、中国産)、乾燥人参、鶏肉、椎茸、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、脱脂大豆、発酵調味料、本みりん、米酢、たん白加水分解物、かつおエキス、昆布エキス、清酒、調味料(アミノ酸等)、香辛料、乾燥人参、醤油(小麦を含む)、砂糖、かびぼう、清酒、発酵調味料、たん白加水分解物、本みりん、米酢、こぼろ(中国産)、乾燥人参、鶏肉、醤油(小麦・大豆を含む)、かつお、砂糖、こま、こま油、脱脂大豆、清酒、発酵調味料、本みりん、米酢、唐辛子、還元水飴、生麦/調味料(アミノ酸等)、調味料(アミノ酸等)、山椒粉(中国産)、昆布、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、本みりん、発酵調味料、清酒、砂糖、あさつき、還元水飴、山椒粉、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物、その他/安定剤(セルロース)、調味料(アミノ酸等)、調味料(アミノ酸等)しらす(韓国産)、粒粒、乾燥三つ葉(大豆を含む)、発酵調味料(小麦を含む)、食塩/イソグルタミン酸、グルタミン酸、調味料(アミノ酸等)、調味料(アミノ酸等)しらす(韓国産)、粒粒、乾燥三つ葉(大豆を含む)、発酵調味料(小麦を含む)、乾燥のり、すけとうだらの卵、かつお削り屑、生麦、たん白加水分解物、発酵調味料、乾燥三つ葉、本みりん、清酒、還元水飴、寒天/調味料(アミノ酸等)、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物、かつお、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、還元水飴、ヒトエグサ、発酵調味料、七味唐辛子(ごまを含む)、本みりん、米酢、生姜、昆布、かつお(フィリピン産)、鶏肉塩漬(鶏、食塩)、赤もみしり塩漬(しそ、食塩、梅酢)、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、こま、かつお削り屑、本みりん、発酵調味料、でん粉分解物、還元水飴、生麦、米酢/調味料、調味料(アミノ酸等)、調味料(アミノ酸等)しらす(韓国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、山椒の塩漬漬、山椒の塩漬漬、ひしき、砂糖、乾燥三つ葉、発酵調味料、本みりん、還元水飴、かつおエキス、昆布、食塩/調味料(アミノ酸等)				
内容量	107g(ひじき12g、五目野菜・きんぴら 各11g、切干昆布10g、生麦・うなぎ山椒 各9g、たらこ昆布・粒粒しらす・帆立貝・磯まぐろ 各8g、梅かつお7g、山椒しらす6g)				
保存方法	直射日光を避け、なるべく涼しい所で保存。    製造者    韓新橋玉木屋 東京都港区新橋4-25-4 石田ビル1階				
製造所	韓新橋玉木屋 千葉工場 千葉市美浜区新港222-5				
表示義務有	<input checked="" type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くらみ、 <input checked="" 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"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いしか、 <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"/> こま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ、 <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				
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 新橋玉木屋		
年 間 売 上 高		令和6年度 366百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2025年6月時点 44名(社員21名/パート23名)
代 表 者 氏 名		代表取締役 田巻 恭子		
メ ッ セ ー ジ		天明2年(1782年)創業以来の伝統の味を守り続けています。日本の伝統文化である佃煮・煮豆を次の世代に繋げるべく、万人向けの味付けである塩味の少ない商品や、デザート、ふりかけなどを開発しています。昨今、機械による一括製造が主流の中、弊社は全商品手作りの伝統的手法に則り、保存料・着色料を無添加とし佃煮本来の味を皆様に提供いたします。		
ホ ー ム ペ ー ジ		<a href="https://www.tamakiva.co.jp/">https://www.tamakiva.co.jp/</a>		
会 社 所 在 地	〒	105-0004	東京都港区新橋4丁目25番4号石田ビル1F	
工 場 等 所 在 地	〒	261-0002	千葉県千葉市美浜区新港222-5	
担 当 者		小畑 雅士	E - m a i l	<a href="mailto:obata@tamakiva.co.jp">obata@tamakiva.co.jp</a>
T E L		03-6450-1973	F A X	03-6450-1974

## ■ 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

天明2年(1782年)の創業以来、おいしさを磨き続けて242年。玉木屋の佃煮には創業から伝え継がれた秘伝のたれが生きています。素材ごとに煮込んだタレを継ぎ足し使用しておりますので、コクと旨味が違います。

自社工場での国内生産を徹底しており、生産から販売まで、一貫した品質管理で安心をお届け致します。

従業員による手作りに拘り、素材の味を活かすべく、無香料・無着色料にて生産しています。

素材によって形や大きさが違う佃煮は、機械を使って容器に詰めることが出来ません。とても手間がかかりますが、一つ一つ丁寧に手作業にて詰めています。

伝統の味を守りつつ、海外のお客様や幅広い年代層の方々に佃煮を知ってもらうよう、洋風のアレンジ商品の開発に取り組んでいます。ご飯のおともやお酒のおつまみなどで愛されている日本の伝統食・佃煮をワインに合うようにアレンジ。佃煮の新しい魅力を発信しています。

### 写 真

		写真
---	---	----

## ■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(具体的に)	栄養成分検査 保存細菌検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPに準じた運用			
	従 業 員 の 管 理	HACCPに準じた運用			
	施 設 設 備 の 管 理	HACCPに準じた運用			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	小畑 雅士	連 絡 先	03-6450-1973
	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>をご覧ください。