

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	葡萄佃煮 帆立（ぶどうつくだに ほたて）						
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)	帆立貝(国産) 山椒(国産・和歌山県)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4941407130500			
内 容 量	70g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,800	税込(切捨) 税率 8%	¥1,944
1 ケースあたり入数	10P		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)
						34.0 21.0 11.0	1.0
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 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 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→)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 減塩を気にする方にお勧めです。従来の佃煮よりも減塩タイプで柔らかく仕上げております。お子様、ご高齢の方、特に塩分を気にする方にも美味しく召し上がって頂けます。
商 品 特 徴	和歌山県産の山椒をその姿から葡萄山椒と呼んでいます。その香り高い山椒で減塩タイプの佃煮に仕上げております。山椒は辛味を抑え、爽やかな風味に仕上げる事でお子様にも召し上がって頂けます。保存料・着色料・添加物 未使用です。

商品写真

		<p>名称 佃煮(葡萄あさり)</p> <p>原材料名 あさり(中国産)、生薑、山椒の実、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、減塩元水、あさりエキス、発酵調味料</p> <p>内容量 70g</p> <p>賞味期限 外上(製造)に記載</p> <p>保存方法 直射日光を避け、なるべく涼しい所で保存。</p> <p>製造者 株式会社 山椒屋</p> <p>製造所 東京都港区新橋4-25-4 石臼ビル1階</p> <p>栄養成分表示(1袋/70gあたり)</p> <table border="1"> <tr><td>熱 量</td><td>123kcal</td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>11.4g</td></tr> <tr><td>脂 質</td><td>1.8g</td></tr> <tr><td>炭 水 化 物</td><td>15.2g</td></tr> <tr><td>食塩相当量</td><td>2.5g</td></tr> </table> <p>※使用上の注意: 開封後は冷蔵庫に保存し、なるべくお早めにお召し上がり下さい。</p> <p>大粒の香り高い、ぶどう山椒。ぶどう山椒は、実が葡萄の葉のような形から名付けられました。江戸時代から愛用されて栽培が盛んになりました。なかでも和歌山県有田地方はぶどう山椒の生産地として知られ、実山椒は6〜8月が収穫時期で、手作業で行われます。玉木屋では、風味豊かなぶどう山椒を独自の製法で塩と煮込み、薄味で香り高い佃煮の逸品としてお届けしております。</p>		熱 量	123kcal	たんぱく質	11.4g	脂 質	1.8g	炭 水 化 物	15.2g	食塩相当量	2.5g
熱 量	123kcal												
たんぱく質	11.4g												
脂 質	1.8g												
炭 水 化 物	15.2g												
食塩相当量	2.5g												
		<p>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。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td><input type="checkbox"/> えび、<input type="checkbox"/> かき、<input type="checkbox"/> くるみ、<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</td> </tr> <tr> <td>表示を奨励(任意表示)</td> <td><input type="checkbox"/> アーモンド、<input type="checkbox"/> あわび、<input type="checkbox"/> いかり、<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"/> ごま、<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</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"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <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"/> いかり、 <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"/> ごま、 <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)				
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <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"/> いかり、 <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"/> ごま、 <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		https://www.tamakiva.co.jp/		
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	obata@tamakiva.co.jp
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 ● 有一具体的に	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。