

# FCP展示会・商談会シート

記入日

年  
月  
日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	うなぎの蒲焼 1枚入									
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	100日	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	宮 崎 県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)							
内 容 量	うなぎ蒲焼1尾(110g)、うなぎのタレ18g、山椒の粉0.2g		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥8,000	税込(切捨)	税率	8%	¥8,640
1 ケースあたり入数	1		保 存 温 度 帯		常温 ▼					
発 注 リードタイム	5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	50ケース/日	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
							10.0	29.0	2.0	0.1
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 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 → 株式会社 新橋玉木屋									

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 checked="" 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)	ファミリー層、ビジネスでの手土産など 料理の原料としての利用など
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのままお御飯と共に召し上がりいただく他、原料として「ひつまぶし、卵とじ、う巻き」などに使えます。 また常温での保管、運搬が容易の為、お手土産として最適です。	
商 品 特 徴	常温保存が可能です。湯煎するか、様子を観ながら電子レンジにかけるとすぐにお召し上がりいただけます。保存料、着色料、アミノ酸などの添加物は一切使用しておらずお子様にも安心して召し上がりいただけます。	

## 商品写真

								
	<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 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"/> あわび、<input type="checkbox"/> いち、<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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、<input type="checkbox"/> 鶏肉、<input 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 type="checkbox"/> りんご、<input type="checkbox"/> ゼラチン、<input type="checkbox"/> アーモンド                  (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> <tr> <td>備 考</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>		表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いち、 <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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input 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 type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド (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)	備 考	
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いち、 <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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input 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 type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド (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)							
備 考								

※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	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 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。