

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
1月16日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	ライクチキン オリジナル1kg						
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	365	消費期限	
主原料产地 (漁獲場所等)	オランダ			JANコード (13桁もしくは8桁) 4931839217481			
内容量	1kg/袋		希望小売価格	税抜		税込(切捨)	
1ケースあたり入数	7袋		保存温度帯	冷凍▼			
発注リードタイム	3営業日後納品。北海道、九州、中国四国地方への配送は4営業日後です。			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	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(キロ)	40.6 25.3 27.9 7.2
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 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)	■健康志向の高い方 ■外国人 ■ヴィーガン、ベジタリアン、フレキシタリアン ■宗教上、動物性原料が召し上がれない方
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	特に採用いただいているのは、ホテル(朝食ブッフェ・ラウンジ・アラカルト)、外食(健康メニュー・目新しいメニューを出したいとき)、社員食堂になります。 幅広い業界、シーンで実績があるので、お客様に合わせたご提案が可能です。	
商品特徴	「ライクチキン」は、歯ごたえのある食感と纖維感が特徴のチキンタイプの大豆ミートです。バラ冷凍で湯戻し不要、焼き、揚げ、茹でなどの調理ができ、ヴィーガンの方だけでなく筋トレやボディメイクに関心が高い方々にも親しまれている食材です。 また、冷凍保存できるため、衛生面でも使用いただきやすい食材になります。	

商品写真

	商品名 / ライクチキン!? [オリジナル] 下味付き	
	●品名：大豆たんぱく食品 ●原材料名：大豆たんぱく濃縮物(大豆を含む：遺伝子組み換えでない)、食用ひまわり油、食塩、香辛料(パプリカパウダー、ホワイトペッパー、ショウガ、ナツメグ、マース、カルダモン) / 香料 ●内容量：1kg ●賞味期限：枠外下部に記載 ●保存方法：要冷凍(-18°C以下) ●凍結前加熱の有無：加熱してありません ●加熱調理の必要性：加熱してお召し上がりください ●原産国名：オランダ ●販売者：原田産業株式会社 東京都千代田区丸の内 2-7-2 ●加工者：株式会社シルバー・ライフ 栃木県足利市羽刈町 576-6	
	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×をします。	
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"/> 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 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。)

承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	原田産業株式会社		
年間売上高	155.4億円(2025年3月期)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	210名
代表者氏名	代表取締役社長 原田 暁		
メッセージ	創立100周年を機に、これまでの100年、そしてこれからを見据え新たな企業理念を掲げ、「挑戦」をその中心におきました。『すべては挑戦から。Make the best move.』自らが挑戦者として最高の一手を共創する変革のパートナーであり続けることを日々の使命に掲げています。		
ホームページ	https://www.haradacorp.co.jp/		
会社所在地	〒542-0081	大阪府大阪市中央区南船場二丁目10番14号	
工場等所在地	〒		
担当者	田邊 真琴	E-mail	tanabe.makoto.23@haradacorp.co.jp
TEL	080-8822-9089	FAX	03-3213-8399

■ 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:	<pre> graph LR Water((水)) --> HTEC[高温押出調理] SPConc((大豆たんぱく濃縮物)) --> HTEC HTEC --> Cutting[切断] Cutting --> HC[加熱調理] HC --> Seasoning[調味] Seasoning --> IRC[個別急速冷却] IRC --> Packaging[包装] Packaging --> Freezing1[冷凍保存
(-18°C)] Freezing1 --> IT[輸入時輸送
(-18°C)] IT --> Freezing2[冷凍保存
(-18°C)
(国内)] Freezing2 --> SmallPack[小分け包装
(国内)] SmallPack --> FinalFreezing[冷凍保存
(-18°C)
(国内)] </pre>									
写真										
	写真		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	衛生規格:一般生菌数(3,000,000以下/g)、E coli(陰性) 品質規格:金属探知機(鉄1.0mm、SUS2.5mm)、X線検査(SUS0.7mm、セラミック5.0mm、ガラス4.0mm)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理			
	従業員の管理			
	施設設備の管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名		連絡先
	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			

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。