

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年

11 月 28 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT


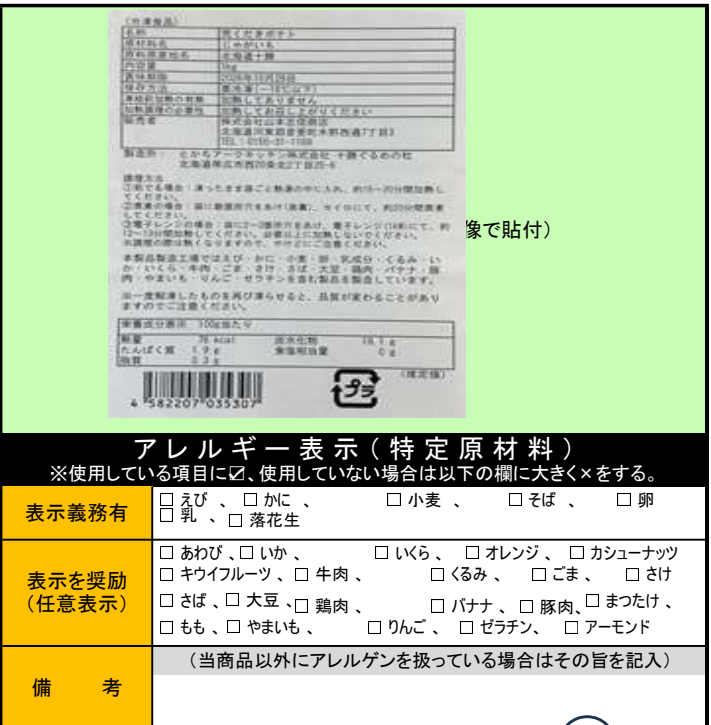
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	荒くだきポテト						
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	D + 365	消 費 期 限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	北海道十勝		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4582207035307			
内 容 量	1kg		希 望 小 売 価 格	税 抜	税込(切捨)	税率	
1 ケースあたり入数	1kg × 10袋		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	5~7日		販 売 エリア の 制 限	○ 無 ◎ 有→ 沖縄を除く			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	10cs	最小	1cs	ケースサイズ(重量) ばらサイズ(重量)		
				縦(Φ) × 横(Φ) × 高さ(Φ)	重量(※)		
				39.8	28.6	22.0	10.5
				20.0	28.0	3.7	1.01
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 checked="" 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"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 <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)	冷凍のまま、約20分間湯せん、または蒸してしてください。または袋に数箇所穴をあけレンジ(1000W)で12~13分間加熱してください。 マヨネーズなど調味料と合わせるだけでポテトサラダに、また挽肉、玉ねぎと併せてコロックにもご利用できます。
商品特徴	北海道十勝産のじゃがいも「トヨシロ」100%使用。 ゴロゴロ感が残る仕上がりでアレンジの幅があります。

商品写真


							
<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"/> 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 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 </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"/> 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 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	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"/> 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 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						
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 山本忠信商店	
年 間 売 上 高		60.4億	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)
代 表 者 氏 名		山本 英明	
メ ッ セ ー ジ		<p>《「つくる」を「食べる」のもと近くに》 栽培現場と食卓の地理的・時間的な隔たりを乗り越え、生産者と実需者や消費者のコミュニケーションを推進し「喜び」と「信頼」で結び、一人ひとりがプロフェッショナルとして「感動」を創造し、お取引先や地域の反映を 実現して”ヤマチュウがあって良かった”と言える、言ってもらえる社会の公器となるべき企業を目指します。 現在、私達ヤマチュウグループは総勢12社となり、「1次産業2次産業3次産業を包み込み、バリューチェーンのあらゆる段階・レベルでの要求に応える企業群であること。」をビジョンとして、着々とその姿を進化させています。</p>	
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.yamachu-tokachi.co.jp/	
会 社 所 在 地	〒	080-0302	北海道河東郡音更町木野西通7-3
工 場 等 所 在 地	〒	080-2460	北海道帯広市西20条北2丁目25-6
担 当 者		大友 直人	E - m a i l
T E L		0155-31-1168	F A X
			otomo@yamachu-tokachi.co.jp
			0155-31-8633



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

じゃがいも洗浄→皮むき→カット→スチーム加熱(100℃、30分、芯温85℃以上)→マッシュ→放冷(15℃以下)→計量・包装→急速冷凍(-40℃)→検品→
金属検査(Fe: φ 2.5mm、Sus: φ 3.0mm)→ラベル貼付→箱詰め→冷凍保管(-18℃以下)→出荷

写 真



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(具体的に)	一般生菌、大腸菌、大腸菌群			
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	品質管理課	連 絡 先	0155-31-1168
	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。