

# FCP展示会・商談会シート

記入用

2025 年  
11 月 28 日

**FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT**

第3.1版

#### ■ 商品特性と取引条件

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"/> 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→)
	お客様 (性別・年齢層など)	国産食材にこだわりのある方、調理時間を短縮したい方
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ケ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



#### 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×を記入する。

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 右欄に〇をして下さい。(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)	121名(社員83名、パート38名)
代表者氏名	山本 英明		
メッセージ	<p>『「つくる」を「食べる」のもっと近くに』          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”ヤマチュウがあつて良かった”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	<a href="https://www.yamachu-tokachi.co.jp/">https://www.yamachu-tokachi.co.jp/</a>		
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-mail	<a href="mailto:otomo@yamachu-tokachi.co.jp">otomo@yamachu-tokachi.co.jp</a>
TEL	0155-31-1168	FAAX	0155-31-8633

■ 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

じゃがいも洗浄→皮むき→カット→スチーム加熱(100°C、30分、芯温85°C以上)→マッシュ→放冷(15°C以下)→計量・包装→急速冷凍(-40°C)→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°C以下)→出荷

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一般的に	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>をご覧下さい。