

FCP展示会・商談会シート

記入日

2021年
9月1日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名		トラフグスープ 極					
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	1 年	消 費 期 限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	国 産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4942008000155			
内 容 量	300g × 2		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 8%	¥1,080
1 ケースあたり入数	20		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	1週間		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	1	最小	ケースサイズ(重量)			重量(%)
				縦(デ)	横(デ)	高さ(デ)	重量(%)
				24.5	17.0	4.5	0.7
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 checked="" 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 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 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)	食べやすい商品ですので、いろいろな年齢層に適しています。 老若男女を問いません。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	トラフグ・フュメド・ポアソン(フランス料理のベースになるスープ)ですので、お醤油を足して雑炊にできます。また加塩バターを加え、生クリームや牛乳、ワインで味を整えるとリゾットになります。ゴルゴンゾーラなどの青カビチーズもよく合います。
商 品 特 徴	トラフグのアラと昆布、玉ねぎ、人参を加えじっくり時間を掛けてスープを作っています。健康に留意し敢えて塩を加えていません。使用される用途に合わせて塩分の調整ができます。(味の調整にトラフグ魚醤を使用しています)

商品写真

下関三海の極味
SHIMANAMI MITSUMI NO KYUMAMI
トラフグスープ
極
〜トラフグ・フュメド・ポアソン〜

とらふく雑炊の作り方

とらふくりゾットの作り方

名称	スープ
原料フグの種類	標準和名:トラフグ(国産)
原材料名	トラフグ(国産) トラフグ魚醤、昆布 人参、玉葱
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内容量	600g (300g×2)
製造年月日	別途下部記載
賞味期限	別途下部記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存すること。
販売者	株式会社 河久 山口県下関市彦島西山町4-11-18 TEL(083)267-8829


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。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <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 checked="" 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 checked="" 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 河久		
年 間 売 上 高	1億5千万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員6名 パート4名
代 表 者 氏 名	望月俊孝		
メ ッ セ ー ジ	弊社は1992年4月創業の会社です。主に魚介類の「フグ製品」の製造開発をしており、社内に水産養殖研究所を設置し育種の研究開発も行っています。フグ製品の開発では、トラフグ魚醤を開発し、科学調味料不使用のSDGsな商品開発販売を目指しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	kawaku.net		
会 社 所 在 地	〒 750-0093	山口県下関市彦島西山町4-11-18	
工 場 等 所 在 地	〒 750-0093	山口県下関市彦島西山町4-11-18	
担 当 者	望月俊孝	E - m a i l	mochizuki@kawaku.com
T E L	083-267-8829	F A X	083-267-8329

■ 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

トラフグのアラと昆布、玉ねぎ、人参を加えじっくり時間を掛けてスープを作っています。健康に留意し敢えて塩を加えていません。使用される用途に合わせて塩分の調整ができます。(味の調整にトラフグ魚醤を使用しています)
工場にレトルト殺菌機を設置し、レトルト食品の開発をしています。
研究開発では産学連携で、東京大学大学院農学部、山口県産業技術センターと連携して、商品開発を行なっています。

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)	外部委託 山口県産業技術センター、下関保健所		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	業界(水産加工業)のHaccpに準拠した管理		
	従 業 員 の 管 理	業界(水産加工業)のHaccpに準拠した管理		
	施 設 設 備 の 管 理	業界(水産加工業)のHaccpに準拠した管理		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	望月俊孝	連 絡 先 090-3174-0982
	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	生産物賠償責任保険加入済み(PL保険)		

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。