

FCP展示会・商談会シート

記入日

2021年
9月10日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ふぐスモークマリネ						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (11~2月)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	180日	消費期限	**
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	マフグ:山口県産 トラフグ:国産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580251232383			
内 容 量	180g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,389	税込(切捨) 税率 8%	¥1,500
1 ケースあたり入数	8		保 存 温 度 帯	冷凍			
発 注 リードタイム	4日		販 売 エリア の 制 限	◎無 ○有-			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノ日など単位も記載)	最大	**	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						55.5 × 35.5 × 17.0	4.0
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 checked="" 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 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→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 魚好き・洋食好きな方には特におすすめしております。 また、白ワインがお好きな方にも同様にお勧めしております。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご自宅のお食事にて、ちょっと贅沢な一品として。 サラダなどと和えると、より一層美味しくお召し上がりいただけます。
商 品 特 徴	国産天然マフグの旨みを特殊冷風乾燥機で凝縮。ウイスキー樽のチップで冷煙製仕立てにし、香り豊かなマリネに仕上げました。また、マリネの素として玉ねぎ・トラフグの皮を混ぜ込んでおります。このトラフグの皮は、ふぐ特有の弾力と旨味が感じられる商品設計です。ぜひ白ワインとご一緒にお召し上がりください。

商品写真



品名:ふぐスモークマリネ LotNo.203011

●名称:ふぐ加工品●原料ふぐの種類:(標準和名:トラフグ、マフグ)●原材料名:トラフグ(国産)、玉葱、マフグ(山口県産)、加工酢(砂糖、醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、還元水あめ)、オリーブオイル、塩こしょう(食塩、こしょう、コーンリッツ、上新粉、馬鈴薯でん粉、酵母エキス)食塩、魚醤、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、ミョウバン●内容量:180g●賞味期限:別途特下部記載●保存方法:要冷凍(-18℃以下)●凍結前の加熱の有無:加熱なし●加熱調理の必要性:そのままお召し上がりください。●製造者:有限会社女洋社(ふぐ処理施設届出済番号487)山口県下関市彦島西山町4-11-17

栄養成分表示(1パック180g当り) 賞味期限 21年11月2日
 熱量318cal たんぱく質11g 脂質21.5g
 炭水化物21.4g 食塩相当量6.2g【推定値】

トラフグ皮と玉葱はよく混ぜてお使い下さい。

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 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"/> こま、 <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	有限会社玄洋社		
年 間 売 上 高	直近年度: 130百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員5名、パート4名
代 表 者 氏 名	中原徹		
メ ッ セ ー ジ	<p>「人喜」≠「人気」。 我々は「人が喜ぶ」商品づくりを目指し、「人気」ではなく「人喜」の商品をモットーとして、日々、商品立案・制作に取り組んでいます。</p> <p>「人喜」とは…買っていただいた方に喜んでもらえること。我々は「人喜」だけを追い求めるよりも、この「人喜」を追求した商品づくりを行っています。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.rakuten.co.jp/gochiso-mart/		
会 社 所 在 地	〒 750-0093	山口県下関市彦島西山町4-11-17	
工 場 等 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	清水智也	E - m a i l	genyousya-shimizu@bz04.plala.or.jp
T E L	083-250-5229	F A X	083-250-5252

■ 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

<ul style="list-style-type: none"> マフグの加工(処理)には、特殊冷風乾燥機を使用し水分をとばすことで、ふぐの旨味を凝縮させています。 その後、燻製器にて“冷燻”を施すことで、旨味・風味ともにしっとり楽しんでいただける製造工程です。 マフグは原料産地を山口県産(天然)に限定した原料にて製造しております。 マリネの素の中に入っている“トラフグの皮”は、現在、製造特許出願中。 →独自製法により、皮のコリコリ感は他社とは全く異なります。
--

 <p>小・尾処理のさいに自社工場にて原料産地から到着まで</p>	 <p>—特殊冷風乾燥機— ふぐの旨みを最大限に引き出す優れたもの！ 特殊乾燥機内の風を上下左右の方向に循環させることと特殊なファン除菌方式を採用することで、原料の表面をまんべんなく乾燥させるため、原料の内部や中心部からふぐ臭が軽減されることが可能になっております。そのため、従来の燻製乾燥くらべて短時間で、ふぐ臭の少ない商品が作り出されます。 弊内に「まづら」ラップを使用することで燻製の薬味を飛ばす、清潔に乾燥が出来ます。</p>	 <p>—ホワイトオークチップ— 火の通らない冷燻製仕上げ 特殊冷風乾燥機で水分を飛ばしたふぐの皮を冷燻製に、ウェスカーの古い弊製機にホワイトオークチップを使用し、ほかに甘い香り期間で、漂白ふぐでよく香ります。ふぐ特有の食感に、ほかに香るホワイトオークの機能。今までに食した事のない「ふぐ」となっております。</p>
--	--	--

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	自社による微生物検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造記録による管理を行っております。			
	従業員の管理	工場入室管理票にて管理。			
	施設設備の管理	防虫・防鼠対策とモニタリング、工場設備の点検管理も行っております。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	東野透	連絡先	090-3638-8992
	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保険加入あり			