

FCP展示会・商談会シート

記入日

2021年
9月30日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	熟成関門たこ エスカルゴ風					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (夏)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	60日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	山口県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4560159900454		
内 容 量	80g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,500	税込(切捨) 税率 8% ¥1,620
1 ケースあたり入数	24個		保 存 温 度 帯	冷蔵		
発 注 リードタイム	7日		販 売 エリア の 制 限	◎無 ○有一		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	5ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(φ)
					21.0	27.0 15.0 6100.0
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 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 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) 30~40代
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	バターが溶ける程度に加熱して、ジャガイモと和えたり、パスタの具材としてお楽しみ頂けます。パケットに乗せ加熱しても美味しく召し上げて頂けます。
商 品 特 徴	真蛸を塩麴で熟成しており旨味が強く、香りのよいバターと和えています。

商品写真



●名称/魚介類加工品 ●原材料名/真蛸(下関産)、塩麴(米麹、食塩、酒精)、バター、パセリ、ガーリック、エシャロット ●内容量/80g ●保存方法/要冷蔵(10℃以下) ●販売者/株式会社みつ樹海産 油谷工場:山口県長門市油谷向津貝下2066:下関 本社 TEL(083)-254-5133

エネルギー 86kJ
たんぱく質 16.6g
脂質 6.9g
炭水化物 2.3g
食塩相当量 5.4g

賞味期限

4 560159 900454

～お召し上がり方～
バターが溶ける程度に加熱してお召し上がりください。ジャガイモと和えたり、パスタの具材としてもお楽しみいただけます。
【注意】耐熱瓶ではございません。瓶ごと加熱の際は必ず蓋を開けて行い、急激な温度差によるひび割れや火傷等に十分ご注意ください。

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 checked="" 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) 代替え表記でバターを記載しております。

※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	株式会社みつ樹海産		
年 間 売 上 高	2020年度6,100万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名パート3名
代 表 者 氏 名	代表取締役 中村大樹		
メ ッ セ ー ジ	湾に面した加工場にて、主に山口県産の素材を活かした商品づくりに取り組んでいます。地域に伝わる伝統の製法に最新の技術を組み合わせ、新たな商品を産み出します。		
ホ ー ム ペ ー ジ	URL= http://www.mitsuki-kaisan.com/		
会 社 所 在 地	〒 751-0806	山口県下関市川中豊町5-8-15	
工 場 等 所 在 地	〒 759-4623	山口県長門市油谷向津具下2066	
担 当 者	中村大樹	E - m a i l	taiki.nakamura@mitsuki-kaisan.com
T E L	080-6321-3104	F A X	083-254-5134

■ 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

全国的にも評価の高い下関産の日本酒「天美」に使用される麴を用いて製造しております。獲れたての真蛸をポイルし塩麴に漬け込むことにより旨味をしっかりと引き出しています。これをガーリックや香草の香りが特長のフランス産のエスカルゴバターと和えております。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	ピンに詰める前に金属探知機に通します。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	各商品の工程表を作成し、それに従い製造を行います。			
	従業員の管理	着衣や製造作業などルールに沿って行うよう徹底しています。			
	施設設備の管理	常に衛生的に保ち、作業前に使用する器具の再度除菌を行います。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	中村	連絡先	080-6321-3104
	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	P L 保険加入			