

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2021年  
10月7日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT

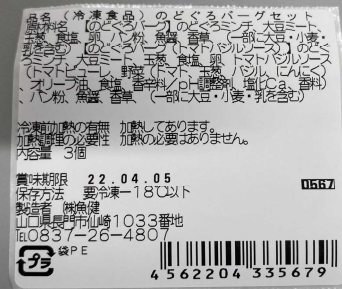
第3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	のどぐろバーグ				
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	180日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	山口県産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	3個	希 望 卸 価 格	税抜	¥1,300	税込(切捨) 税率 8% ¥1,404
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	冷凍		
発 注 リードタイム	5日~7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/日 など単位も記載)	最大	最小	3	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) 重量(㎏)
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 checked="" 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 type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レシ    ( <input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" 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) 40代から60代 女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	電子レンジで温めるだけで手軽にお召し上がり頂けます。
商 品 特 徴	山口県産のどぐろをミンチにし、大豆ミート、玉葱、卵を加えた手作りのハンバーグです。女性向けに3種の香草でアレンジしています。

## 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×をする。

表示義務有	<input checked="" type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" 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 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 type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
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 魚健		
年 間 売 上 高	平成27年度 3300万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名パート6名
代 表 者 氏 名	西川幸二		
メ ッ セ ー ジ	山口県北浦の魚に魅せられ、平成20年に移住し会社を設立しました。山口の魚とできる限り無添加にこだわり製造しています。イベント販売を通じお客様とのコミュニケーションを図り、よりお客様のニーズにそった物作りをすすめています。学校給食にも使用して頂き栄養士との意見交換も行っています		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="http://uoken.biz">http://uoken.biz</a>		
会 社 所 在 地	〒 759-5241	山口県下関市豊北町大字阿川2655-1	
工 場 等 所 在 地	〒 759-4106	山口県長門市仙崎1033	
担 当 者	西川幸二	E - m a i l	<a href="mailto:uoken.nishikawa@ybb.ne.jp">uoken.nishikawa@ybb.ne.jp</a>
T E L	0837-26-480	F A X	0837-26-4807

■ 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

製造工程	原料解凍→次処理→焼き上げ→調味→真空→加圧加熱殺菌→金属検知器		

写 真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	作業指示書に従い製造し、製造日報・品温記録をつける			
	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	西川幸二	連絡先	090-7491-3474
	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			