

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2021年  
8月19日



第3.1版

## 商品特性と取引条件

商品名	トラフグのサフランリゾット						
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)	トラフグ:国産	JANコード (13桁もしくは8桁)					
内容量	220g	希望小売価格	税抜	¥900	税込(切捨)		¥972
			税率	8%			
1ケースあたり入数	24	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	7日	販売エリアの制限	◎無 ○有-				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノ日 など単位も記載)	最大 1	最小 1	ケースサイズ(重量)	縦(φ)	× 横(φ)	× 高さ(φ)	重量(φ)
				31.0	44.0	16.0	6.5
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 → HACCPの考え方を取り入れた衛生管理						

ターゲット	売 り 先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 会社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" 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"/> 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) 健康や美容に関心が高い生活意識の高い30代から60代の女性。価格はあまり気にせず健康・美容によかつ味も美味しいと思える食品に敏感に反応する層。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	カロリーや脂質、塩分が少し気になる方のそれでもちょっと贅沢な朝食や昼食としてお楽しみいただけます。レトルトパックのまま湯煎していただくかお皿に移してレンジでチンしてお手軽にお召し上がりいただけます。
商品特徴	トラフグと野菜の旨みを凝縮した濃厚なスープで、低カロリーで低糖質な「こんにやく米」を混ぜ合わせお米を炊き上げました。そこに、高級スパイス「サフラン」をプラス。魚特有の臭みがおさえられ、エキゾチックな香りが漂います。トラフグの身は少し塩味をつけて軽く炙って香ばししく、存在感を持たせました。また、食べやすく切ったプルプルのフグ皮やエンドウ豆も加え、コラーゲンや植物繊維もとれる贅沢なリゾットに仕上げました。下関市の事業「下関三海の極味」の新規共同開発商品です。

## 商品写真




一括表示  
が読めるように画像で貼付)


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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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。)

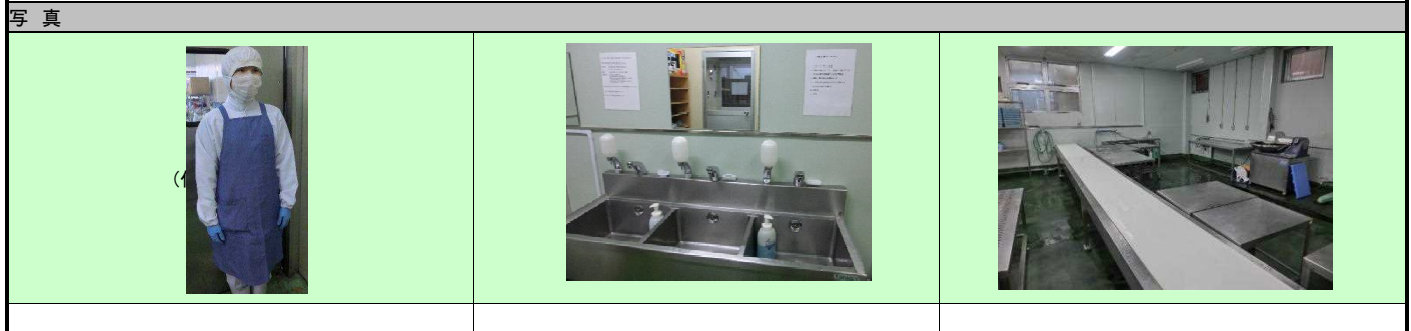
承諾 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 山賀		
年 間 売 上 高	-	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員18名・パート13名
代 表 者 氏 名	代表取締役 山賀 竜郎		
メ ッ セ ー ジ	「海の幸を人の幸せに」をモットーにフグをはじめとした水産資源の豊富な下関で鮮度、素材の良さを信条として物造りを行っています。ふく刺し・ふくちりをはじめ、近年では業務用食品や下関前浜の鮮魚等を素材とした加工品など多種多様な商品造りを行っています。下関の伝統を守りつつ日夜新しい美味しさ造りに努めています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="https://shimonoseki-yamaga.jp/">https://shimonoseki-yamaga.jp/</a>		
会 社 所 在 地	〒 750-0093	山口県下関市彦島西山町2丁目1-24	
工 場 等 所 在 地	〒 750-0093	山口県下関市彦島西山町2丁目1-24	
担 当 者	沖本 士朗	E - m a i l	<a href="mailto:yamaga@shimonoseki-yamaga.jp">yamaga@shimonoseki-yamaga.jp</a>
T E L	083-250-5025	F A X	083-250-5026

■ 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

各原料搬入→各原料目視チェック→各原料計量→袋入れ・充填→真空→加圧加熱殺菌→包装・梱包→保管→出荷
--



■ 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	公的検査機関又は、自主検査(細菌検査)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程をマニュアル化し、金属探知機等の異物混入チェック			
	従業員の管理	朝、就業前に健康チェック			
	施設設備の管理	防虫等は外部に委託、機械等(冷凍・冷蔵庫)も定期的に業者へ保守・点検依頼			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	本村 昌義	連絡先	083-250-5025
	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	原材料納期の記録(納品書等)、細菌検査記録、健康チェック(検便含む)、製造記録、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>をご覧ください。