

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
4月10日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT




第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	メヒカリドレス						
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)	宮城県 石巻産	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4573559870180				
内 容 量	500g	希望小売価格	税抜		税込(切捨)	税率 8%	
1ケースあたり入数	16袋	保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	注文時 確認・連絡		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	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
				56.5	27.0	18.0	8.0
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 → ISO22000						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 社社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	調理しやすいように、頭と内臓を取り除きました。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	唐揚げ、天ぷら、塩焼き、アヒージョなど	
商 品 特 徴	石巻港で水揚げされた新鮮なメヒカリを加工し急速凍結しました。	

商品写真

	(冷凍食品) 冷凍メヒカリドレス <table border="1"> <tr> <th>名称</th> <td>メヒカリ</td> <th colspan="2">栄養成分表示 100gあたり(推定値)</th> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>メヒカリ(宮城県石巻産)</td> <td>熱量</td> <td>164kcal</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>500g</td> <td>たんぱく質</td> <td>14.8g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>2025年05月31日</td> <td>脂質</td> <td>10.5g</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷蔵(-18℃以下)</td> <td>炭水化物</td> <td>0.7g</td> </tr> <tr> <td>加工者</td> <td>大興水産株式会社 宮城県石巻市魚町二丁目6-8</td> <td>食塩相当量</td> <td>1.1g</td> </tr> </table> ・解凍後お早めにお召し上がりください。  4 573559 870180  袋PA・PE ラベル紙	名称	メヒカリ	栄養成分表示 100gあたり(推定値)		原材料名	メヒカリ(宮城県石巻産)	熱量	164kcal	内容量	500g	たんぱく質	14.8g	賞味期限	2025年05月31日	脂質	10.5g	保存方法	要冷蔵(-18℃以下)	炭水化物	0.7g	加工者	大興水産株式会社 宮城県石巻市魚町二丁目6-8	食塩相当量	1.1g
	名称	メヒカリ	栄養成分表示 100gあたり(推定値)																						
原材料名	メヒカリ(宮城県石巻産)	熱量	164kcal																						
内容量	500g	たんぱく質	14.8g																						
賞味期限	2025年05月31日	脂質	10.5g																						
保存方法	要冷蔵(-18℃以下)	炭水化物	0.7g																						
加工者	大興水産株式会社 宮城県石巻市魚町二丁目6-8	食塩相当量	1.1g																						
<h3>アレルギー表示(特定原材料)</h3> ※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"/> 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"/> 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ギー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	大興水産株式会社		
年間売上高	令和5年度 17億	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和5年度 社員28名
代表者氏名	代表取締役社長 尾形 勝		
メッセージ	大興水産では、企業理念である食生活に大切なタンパク源の供給という使命感に燃え、安全、安心な食品作りを心掛け、地域及び業界発展のため社員一丸となり努力、研鑽し、より多くの皆様から信頼され、愛される企業を目指しております。		
ホームページ	https://www.taiko-suisan.co.jp/		
会社所在地	〒	大興水産株式会社	〒986-8540 宮城県石巻市魚町2-6-8
工場等所在地	〒	協同組合石巻共冷	〒986-0022 宮城県石巻市魚町2-6-3
担当者	佐藤		E-mail taiko-info@taiko-suisan.co.jp
TEL	0225-22-2136		FAX 0225-96-6574



■ 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

原料受入 → 頭・内臓除去 → 洗浄 → 目視検査 → 凍結
 → 金属探知機検査 → 計量 → 袋入れ → 梱包 → 冷蔵庫保管



■ 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)	ヒスタミン検査・微生物残存検査(一般細菌数・E. Coli・大腸菌群・黄色ブドウ球菌サルモネラ・腸炎ビブリオ・腸管出血性大腸菌O157)の実施 【宮城県公衆衛生協会に委託】		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造過程の危害要因を生物的・化学的・物理的に分析(ハザード分析)し、各工程の衛生管理を行っています		
	従業員の管理	健康診断(年1回)・検便(年3回)・予防接種(インフルエンザ)・健康状態確認(朝礼時)の実施 常に食品安全に関する教育を行い従業員のスキル管理を行っています		
	施設設備の管理	施設・設備・備品管理及び点検表、清掃マニュアルの運用 金属探知機点検・水質検査・温度計校正(各年1回)の実施		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	食品安全チーム 中川 旬	連絡先 0225-22-2136
	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	非常事態対策チーム確立 PL保険加入		