

FCP展示会・商談会シート

記入日 2026 年 1 月 20 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	霞ヶ浦キャビア								
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	12か月	消費期限	16か月		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	茨城県桜川市真壁町		JAN コード (13桁もしくは8桁)						
内 容 量	20g 瓶入り		希 望 小 売 価 格	税抜	¥10,000	税込(切捨) 税率 8%	¥10,800		
1 ケースあたり入数	12個		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼ -18℃以下					
発 注 リードタイム	平均5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	2ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
						330.0	240.0	144.0	1.44
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ャ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☒ 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) 40歳～60歳の男女(家庭内の記念日、友人とホームパーティー等に (プチ贅沢)
商 品 特 徴	・春の花見にベイクドチーズ、刺身、キュウリ等にキャビア添え ・ハウスパーティー等にキャビアカナッペ ・バレンタインに赤ワインにステーキキャビア添え ・家族の誕生日に白ワインとチョウザメムニエルキャビア添え ・茨城県との共同開発で誕生した国産キャビア ・老舗フランス料理店シェフの監修で低塩で仕上げた「キャビア本来の食感にこだわった」キャビア ・国産にこだわり茨城県産チョウザメと瀬戸内海の塩を使用 ・チョウザメの餌は水産配合飼料のみで抗生物質等未使用

商品写真

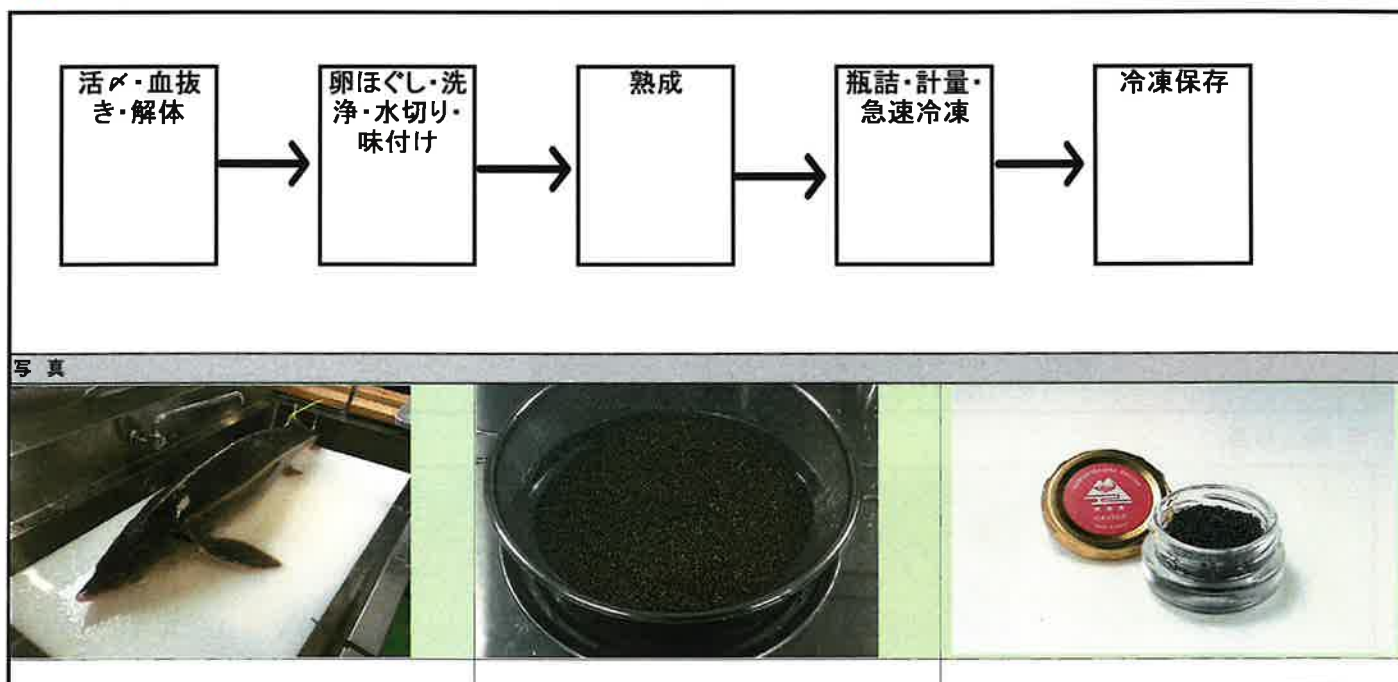
	商 品 名 : 霞ヶ浦キャビア 名 称 : 魚卵加工品 原材料名 : 魚卵(バステルチョウザメ) 茨城県産、食塩 内 容 量 : 20g 賞味期限 : 保存方法 : 冷凍 (-18℃以下) 栄養成分表示 (100gあたり) エネルギー218kcal、たんぱく質、27g、脂質 12g、炭水化物0.3g、食塩相当量2.5g (推定値) 製造者 有限会社つくばチョウザメ産業 茨城県桜川市真壁町酒寄1152-1
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パセリ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド (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)
備 考	

※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		有限会社つくばチョウザメ産業		
年 間 売 上 高		700万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名、パート2名
代 表 者 氏 名		取締役 白田正男		
メ ッ セ ー ジ		「故郷が誇れる特産物を作りたい」そんな思いを抱いたことがチョウザメ養殖を始めたきっかけでした。試行錯誤を続ける中、チョウザメは成長し商品化までにたどり着きました。稚魚から商品化まで全て自社管理をすることで、安全、安心を皆様にお届けします。今後も茨城県からチョウザメの可能性を発信続けてまいります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://tsukuba-caviar.jp/		
会 社 所 在 地	〒	300-4413	茨城県桜川市真壁町酒寄1152-1	
工 場 等 所 在 地	〒	300-4403	茨城県桜川市真壁町長岡222	
担 当 者		白田正男	E - m a i l	caviar@tsukuba-sturgeon.jp
T E L		0296-49-6500	F A X	0296-49-6500

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	微生物検査・栄養成分検査 (株)つくば分析センター			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	使用器具・処理台・加工室の清浄化。			
	従業員の管理	加工作業者は滅菌服の着用および手の洗浄・アルコール消毒の義務化。			
	施設設備の管理	加工作業時は加工室への入退出を制限し空調管理。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	白田正男	連絡先	0296-49-6500
	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			