

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年
9 月 1 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	海苔たらこ～頂いただき						
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	150日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	宮城県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4573481390596			
内 容 量	95g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥700	税込(切捨) 税率 8%	¥756
1ケースあたり入数	20個		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	発注から5～7日中に発送		販 売 エリア の 制 限	○ 無 ● 有→ 離島を除く			
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	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						32.5 × 25.5 × 9.5	4.9kg
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 (☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☒ ホテル・宴会・レジャー ☒ その他(右に記入→) おみやげ処、道の駅
	お 客 様 (性別・年齢層など)	・20～40代 女性 ・40～60代 男性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・宮城、三陸にお越しのお土産に。 ・ご飯のお供はもちろん、バタートーストのトッピングにも相性抜群です。 ・叩いたきゅうりと合わせて、即席おつまみにとアレンジ豊富な一品です。	
商 品 特 徴	粗切りにした宮城県産の【生海苔】と辛子明太子を合わせて炊き上げました。 アツアツのご飯と一緒に口に頬張れば、広がる磯の香りとほんのり辛い明太子のつぶつぶ感をお楽しみいただけます。	

商品写真

	●名称：つくだ煮●原材料名：生海苔(宮城県産)、辛子明太子(国内製造(すけとうだらの卵、食塩、その他))、還元水飴、三温糖、醤油、魚介エキス、みりん、醸造酢、酵母エキス、唐辛子/調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、酸化防止剤(V.C)、増粘剤(キサンタン)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に小麦・大豆・魚醤(魚介類)を含む)●内容量：95g●賞味期限：ピン底に記載●保存方法：直射日光を避けて常温で保存してください。 ●販売者：一般社団法人カイトク宮城県石巻市大街道南二丁目11-5 TEL/FAX0225-24-6529 ●製造者：瀧口商店 宮城県石巻市渡波中三勺1-66						
	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。 <table><tr><td>表示義務有</td><td>☐ えび、☐ かき、☒ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td>☐ あわび、☐ いか、☐ 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、☐ パナナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン、☐アーモンド</td></tr><tr><td>備 考</td><td>(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) 漁獲(魚介類)</td></tr></table>	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、 ☐ いか、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ 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) 漁獲(魚介類)
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、 ☐ いか、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ 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) 漁獲(魚介類)						

※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		一般社団法人カイトク		
年 間 売 上 高		9,300万円(令和4年度)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員4名
代 表 者 氏 名		代表理事 野口 太		
メ ッ セ ー ジ		地域の販路開拓サポーター企業として、平成28年4月設立。 みちのく地域の魅力ある資源の発見・発信をし、自ら動き 発信する新しいスタイルの企業を目指し、特産品・銘産品の仕入販売、卸、コラボ企画などの商品開発を行っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://i-kaitaku.jp/		
会 社 所 在 地	〒	986-0856	宮城県石巻市大街道南2丁目11-5	
工 場 等 所 在 地	〒	986-2135	宮城県石巻市渡波字中三勺1-66	
担 当 者		野口 太	E - m a i l	futoshi.noguchi@i-kaitaku.jp
T E L	0225-24-6529		F A X	0225-24-6529

■ 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

■ 作業工程

原料入荷⇒洗浄⇒選別⇒カット⇒ボイル⇒蒸練⇒計量(瓶詰め)⇒金属検査⇒真空⇒殺菌⇒冷却⇒包装⇒箱詰め⇒出荷

写 真

		写真
---	---	----

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	一般生菌、大腸菌群の菌検査を行っております。 細菌数3000未満・大腸菌群 陰性(宮城県公衆衛生協会)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	事前に製造予定を作業員に伝え、安全確認の徹底。現場と合致していることを確認している生産工程図を書き出して、危害になりそうな点を集中的に衛生管理している。			
	従業員の管理	作業員の体調確認。衛生状態をチェック記録。			
	施設設備の管理	毎日、使用する設備の作業前後の清掃の徹底。作業備品などの点検を定期的に行い異物混入の防止に努めている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	瀧口 正	連絡先	0225-98-9863
	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	原材料の搬入～製造・貯蔵・製品の搬出までの記録。PL保険加入済み。			

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。