

FCP展示会・商談会シート

記入日 2022年
9月11日



第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	博多玄海漁師天ミックス						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (冬 期)		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)	福 岡		JAN コ ー ド (13桁もしくは8桁)	4934945000619			
内 容 量	90g×3枚		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥650	税込(切捨) 税率 8%	¥702
1ケースあたり入数	24袋		保 存 温 度 帯	冷凍	▼ -18度以下		
発注リードタイム	3日~10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)	最大	要相談	最小	要相談	ケースサイズ(重量)		
					縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)
					32.0	42.0	17.0
							7.0
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 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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 type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input 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)	主婦、お酒好きの男性、原料や添加物の有無にこだわっている方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お家での晩酌のおつまみや、お弁当、食卓の一品に。油で揚げるかフライパン等で表面を焼いていただく美味しく食べられますが、レンジで温めるのみでもお召し上がり頂けます。うどんやお蕎麦に入れたり、刻んで焼きそばやその他炒め物に入れたりしても美味しいです。	
商 品 特 徴	輸入の冷凍すり身を使わず、博多近海で漁獲された、練り製品の原料として高級とされる「えそ」鮮魚を100%使用しているため、風味と旨味に富んでいます。石臼で練り上げたすり身から一つ一つ手作りでさつまあげを作りました。一味とガーリック入りで、お酒によく合います。3枚入り小売用。業務用もご用意できます。蒸し上げており、ぷりぷりの食感です。	

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 type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" 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"/> 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、 <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)

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社博水		
年間売上高	8000万	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員4名 パート8名
代表者氏名	江越猛信(エゴシタケノブ)		
メッセージ	明治36年創業、120年続く練りもの製造販売をしています。福岡近海で水揚げされ、地場の魚市場から仕入れた練り物の原料として高級とされる「えそ」の鮮魚を自社で処理して製造しています。すり身をメインに、練り製品を全国の魚市場や飲食店、学校給食等に販売。日本の伝統食を守り繋げていくため、昔ながらの鮮魚原料の使用や製法にこだわっています。		
ホームページ	https://hakusui-foods.com/		
会社所在地	〒 815-0031	福岡市南区清水2-18-36	
工場等所在地	〒 815-0031	福岡市南区清水2-18-36	
担当者	江越雄大(エゴシユウダイ)	E-mail	hakusui.ve1213@gmail.com
T E L	092-551-4426	F A X	092-541-1455

■ 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

①
鮮魚処理

魚肉洗浄

②
魚肉採取

混合・調味

石臼擦り

③
身送り成形

蒸し

冷凍

写真



①えそ処理



②魚肉洗浄後の絞り身



③成形

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	自社で一般細菌、大腸菌群を検査。定期的に外部機関も利用。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCP認証取得の工場での製造工程の管理を行っている。加熱、金属探知、ラベル貼り付けの管理記録。		
	従業員の管理	HACCPの危害分析をもとにした食品衛生管理体制で毎日の健康管理記録や従業員の教育を行っている。		
	施設設備の管理	HACCPの危害分析をもとにした食品衛生管理体制で施設の管理を行っている。 社内での機械設備清掃 社外業者の毎日の消毒や定期的な機械のメンテナンス		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	江越猛信	連絡先 092-551-4426
	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保険加入済み(全蒲団体PL保険制度)		