

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
9 月 22 日

福岡県漁業ネットワース
FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

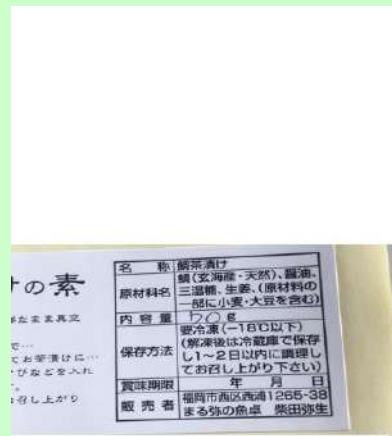
第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	玄界灘産 天然真鯛の鯛茶漬け					
提供可能時期 <small>(最もおいしい時期)</small>	4月中旬～12月末 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	冷凍保存で三ヶ月	消費期限	冷蔵冷凍後、冷蔵保存で2日以内
主原料産地 <small>(漁獲場所)</small>	玄界灘	JANコード <small>(3桁もしくは)</small>				
内容量	70g	希望小売価格	税抜	¥480	税込(切捨) 税率	¥480
1ケースあたり入数		保存温度帯	冷凍			
発注リードタイム		販売エリアの制限	なし			
最大・最小ケース納品単位 <small>(ケース/日)</small>	最大	最小	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)	
認証等 <small>(商品・工場・農)</small>	※印のものは、具体的な取得内容を記載 →					

ターゲット	売り先	()
	お客様 (性別・年齢層など)	男女問わず、40代～のお客様に人気です。ご自宅用のほか、お土産・贈答品にも大変人気です。また、最近、若いお客様のご購入も増えてきました。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	まずは刺身で一口、次にお好みの薬味を入れ出汁をかけお茶漬けに。炙り茶漬けでも美味しくいただけます	
商品特徴	玄界灘で獲れる天然真鯛のみ使用。そのため禁漁時期には作れないプレミアム茶漬けです。一つ一つ手作業で作る愛情こもった商品です	

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	
表示を奨励 (任意表示)	
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	まる弥の魚卓		
年間売上高		従業員数(社員〇名、パート)	
代表者氏名	柴田弥生		
メッセージ	<small>小さな漁船で天然(漁船)が獲ってくる身加工する干物屋から始まり、天然真鱈を使用した商品、土曜日限定のランチ営業しております。漁師直営、新鮮・安心・安全・質にこだわりの一つ一つ手作業で製造しております。ぜひ、皆様のお口に新鮮で美味しい魚を！</small>		
ホームページ	https://www.instagram.com/maruyanogyotaku		
会社所在地	〒	819-0202	福岡市西区西浦1265-38
工場等所在地	〒	819-0202	福岡市西区西浦1265-38
担当者	時任	E-mail	maruyagyotaku@gmail.com
TEL		0090-2716-5429	FAX

■ 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

<small>天然真鱈製造商品。支那産で獲れる天然真鱈のみ使用。新鮮なうちに加工するため、刺身でも食べられます。 禁漁時期は天然真鱈がないため製造できないプレミアム鱈茶漬けです。 地魚干物：刺身で食べれる新鮮な魚を干物に加工します。甘めの塩に漬け込み、じっくり蒸成させ真空冷凍詰めいたします。ふくらした干物はその辺の干物より格別です。</small>		
写真		
		
天然地魚干物	季節により種類が変わります	みずみずしく、新鮮な熟成干物

■ 品質管理情報

商品検査の有無	店主の目視・試食による品質検査				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	加工する際に使用する、水・氷、機材の管理。真空詰めして冷凍し出荷するまで記録			
	従業員の管理	異物混入・衛生管理を徹底している			
	施設設備の管理	全ての機材の消毒・管理項目を決め保管している			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	柴田弥生	連絡先	090-2716-5429
	<small>危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険の加入など</small>	保険加入はなし			

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。