

# 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	魚型えそ生すり身						
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	365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)	4934945009865			
内 容 量	150g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥300	税込(切捨) 税率 8%	¥324
1ケースあたり入数	50		保 存 温 度 帯	冷凍	▼ -18度以下		
発 注 リ ー ド タ イ ム	3日~7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)	最大	要相談	最小	要相談	ケースサイズ(重量)		
					縦(°)	横(°)	高さ(°)
					32.0	42.0	17.0
							8.0
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) ご自宅でお料理をされる方、お子様がいる主婦の方 魚が苦手なお子様、手軽に魚を食べたい方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	解凍したすり身に、お好みの具材を混ぜて、揚げると自家製のさつまあげ、焼くとお魚ハンバーグ。お鍋やお味噌汁にそのままつみれとしてお使い頂けます。口先を切って、手を汚さず、汚れ物を出さずにご利用いただけます。
商 品 特 徴	博多近海で水揚げされた、練り製品の原料として高級とされる「えそ」を使用したすり身。魚の処理からすり身にするまで、すべて自社工場で製造。独自の味付けで、伝統の石臼製法により練り上げました。鮮魚を使用しているので魚の旨味に富んでおり、食感はふわふわに仕上がります。魚型すり身はパッケージもお子様と一緒に楽しみながらお料理できるデザインで、口先を切って絞り出せる使い切りパックです。

## 商品写真





**えそ生すりみ**

名称 魚肉すり身

4 934945 009544

原材料名/魚肉(えそ)、卵白(卵をきむ)、砂糖、食塩、澱粉/調味料(アミノ酸等)

主原料原産地 えそ:日本、タイ

内容量 500g  
保存方法 要冷凍-18℃以下 解凍後要冷蔵5℃以下 (付)

製造者 株式会社 博 水  
福岡市南区清水2丁目18-36  
調理方法 芯まで加熱 解凍後7日消費

栄養成分表示(100gあたり)	
熱量	71kcal たんぱく質 9.1g 脂質 0.5g
炭水化物	7.5g 食塩相当量 1.8g

**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。

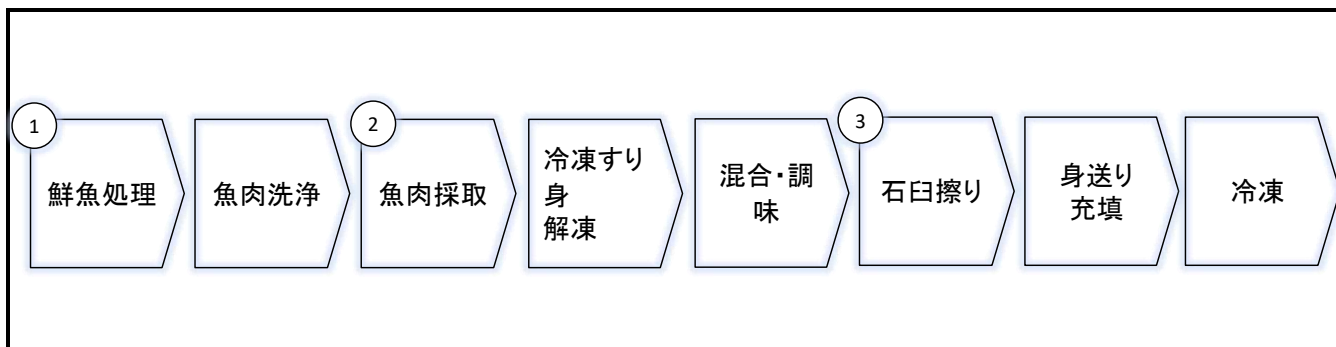
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励(任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> 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)

※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	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	<a href="https://hakusui-foods.com/">https://hakusui-foods.com/</a>		
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	<a href="mailto:hakusui.ve1213@gmail.com">hakusui.ve1213@gmail.com</a>
TEL	092-551-4426	FAX	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



■ 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)		