

FCP展示会・商談会シート

記入日 2023年 3月21日



商品特性と取引条件

商品名	博多玄海いかしゅうまい						
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)	4934945005904			
内容量	8個入		希望小売価格	税抜		税込(切替)	税率 8%
1ケースあたり入数	30箱		保存温度帯	冷凍	-18度以下		
発注リードタイム	14日~21日		販売エリアの制限	●無 ○有-			
最大・最小ケース単位 (※ケース/日など単位も記載)	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)	重量(kg)
						36.0 42.0 24.0	9.6
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input 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(業務用対応可能) <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input type="checkbox"/> その他(右に記入)
	お客様 (性別・年齢層など)	30~60代 お手軽に魚のタンパク質を摂りたい方、魚が苦手な方 主婦、料理をされる方、観光客
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	電子レンジで温めるだけでそのままお召し上がり頂けます。そのままでもお召し上がり頂けますが、お好みでからしやしょうゆなど調味料をお使いください。お子様のおやつやお弁当、食卓のメニューの一品や、お酒のおつまみに。	
商品特徴	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」の鮮魚の一部を使用した海鮮しゅうまい。えび一尾を賞沢の上に乘せて、えびのぷりぷり食感と、ふんわりとしたすり身の食感が楽しめます。自社工場で鮮魚から作るすり身に、ひとつひとつ餃子の刻み皮をまぶして、見た目も華やかに仕上げています。	

商品写真

名称	ふんわり薄皮しゅうまい	栄養成分表示 1個あたり
原材料名	魚肉(えそ(福岡県又は輸入)、えび、えび、小麦粉、卵、玉ねぎ、菜種油、醤油、山芋、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・小麦・えび・やまいもを含む)	エネルギー 82 kcal タンパク質 2.6 g 脂質 5.7 g 炭水化物 5.6 g 食塩相当量 0.56 g
内容量	8個	
賞味期限	外下部に記載	
保存方法	要冷凍-18℃以下	
製造者	株式会社博水 福岡市南区清水2丁目18-35	この表示値は目安です。
		4 934945 005904

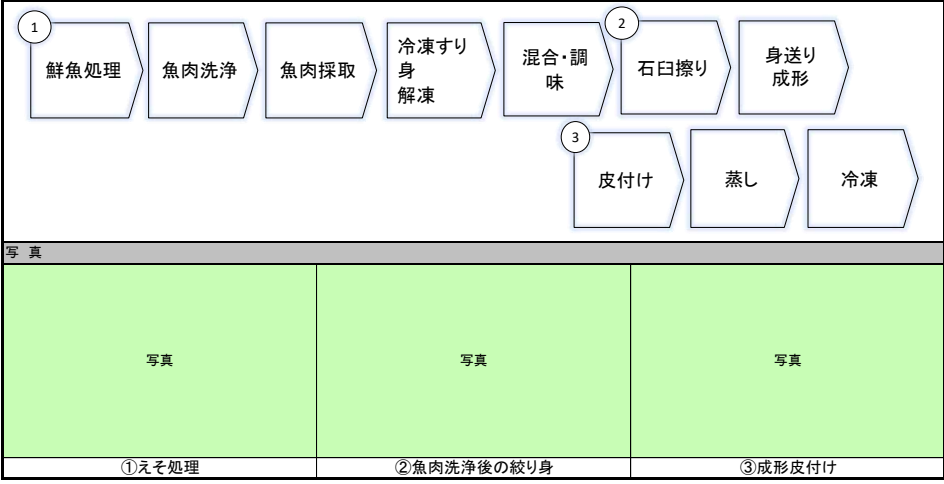
アレルギー表示(特定原材料)
 ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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 type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 牛乳、 <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"/> パナ、 <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	(当商品がアレルギー成分を含有している場合はこの欄に記載)

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○名、パート○名)	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。		写真
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.ye1213@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



品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有一具体的に	自社で一般細菌、大腸菌群を検査。定期的(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。
危機管理体制	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、社外業者の毎月の消毒や定期的な機械のメンテナンス。
	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)