

FCP展示会・商談会シート

記入日 2023年
9月1日



商品特性と取引条件

商品名	天然真鯛 福津名物 鯛茶漬(2食入)			
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	90 消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	福岡港(福津市)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4582559620046	
内容量	440g	希望小売価格	税抜	¥1,770 税込(切替) 税率 8% ¥1,912
1ケースあたり入数	12セット(100サイズ)	保存温度帯	冷凍	
発注リードタイム	通常7営業日(ロットにより要相談)	販売エリアの制限	◎無 ○有一	
最大・最小ケース別 単位 (◎ケース/日 など単位も記)	最大 要相談 最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	幅(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
			38.3 27.3 29.4	5.6
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 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 (業務用対応可能) <input type="checkbox"/> ネット対応可能 <input type="checkbox"/> その他(右に記入)
利用シーン (利用方法・おすすのレシ ピ等)	お家で贅沢に食べる、本格派鯛茶漬セット。お店で食べる感動をそのままに召し上がっていただくため、真鯛の切身は真空瞬間冷凍で、高い鮮度を保ったままパックしています。お米だけ用意していただければ、そのまま食べていただけます。大切な方への贈答用としてもご利用いただけます。
商品特徴	福岡県福津市で水揚げされた天然真鯛を使用し、活きた真鯛の切り身を真空瞬間冷凍で真空瞬間冷凍。真鯛の漬けに合う鯛煮干し出汁を使用し、真鯛を十分に味わっていただくためのセット。 弊社鯛茶漬セットは、醤油ベースの漬けだれを使用。すりごまをたっぷり入れ、鯛の切り身を絡ませてまずはそのまま。次に鯛煮干し出汁をかけてお茶漬けでお召し上がりいただけます。

商品写真



一括表示
(現物の写真を字が読めるように画像で貼付)

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"/> 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"/> いちま、 <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"/> パテナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> こもも、 <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	いか、さば、もも(加工品で取り扱い有り)

※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	一般社団法人福津いいざい		
年間売上高	22,000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名 など)	社員7名 パート約30名
代表者氏名	森田 誠		
メッセージ	福津市の農水産品の販路拡大を目的として、市内3つの直販所運営団体と自治体である福津市、認定農業者協議会とともに2018年9月に設立した一般社団法人です。取り組みによって、福津の「いい素材」が流通し、「いい人材」が関わり、「いい経済」が生まれる。そんな3つの「ざい」を活かそうと、社名を「福津いいざい」としました。		
ホームページ	https://fukutsuiizai.or.jp/		
会社所在地	〒 811-3219	福岡県福津市西福岡3-47-1	
工場所在地	〒 811-3304	福岡県福津市津屋崎4-42-7	
担当者	大中 義則	E-mail	oonaka@fukutsuiizai.or.jp
T E L	0940-72-6333	F A X	0940-72-6334

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

生産現場は、平成31年4月に新設した自社加工場です。自社が運営する「お魚センターうみがめ」に隣接していることもあり、漁業者から水揚げされた魚をすぐに加工場に搬入し、加工することができます。加工場は、HACCP取得を視野に建設し、第1加工場で1次加工(捌き作業)、第2加工場での梱包作業等、作業工程も部屋ごとに分け、人とモノが分かれて行き来できる施設です。エアシャワー、電解水等の衛生対応を整備しています。

商材はすべて手作業により加工しています。漁協婦人部のメンバーも所属しており、漁師伝の加工方法、調理方法を社に受け継ぎ、商品開発を行っています。

写真	写真	写真
----	----	----

品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有一体的に	CRC機関への検査実施、社内での定期検査(官能試験)の実施
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCP導入を見据えた衛生管理マニュアルの徹底。作業日報の徹底。
	従業員の管理	朝の体調管理(検温チェック)、衛生チェック、作業服(帽子~長靴)の着用
危機管理体制	施設設備の管理	電解水施設、エアシャワー室の整備
	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名 森田 誠 連絡先 080-2728-0960
	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

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(FOP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。