

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年  
8月29日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名		宗像のあかもく					
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 ( 3月~5月 )		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	D+7	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	福岡県宗像		JANコード (13桁もしくは8桁)	4580619071067			
内 容 量	80g		希望小売価格	税抜	¥198	税込(切捨) 税率 8%	¥213
1ケースあたり入数	12入り10合わせ		保存温度帯	冷蔵 ▼			
発注リードタイム	4日		販売エリアの制限	◎無 ○有一			
取入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	要相談	最小	12入り10合わせ	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						24.4 × 24.4 × 8.3	1.3
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 → 産地長品質促進、てつたい製造、コーアイトスHACCP指導の考えを取り入れに衛生管理						

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)	40~60代の女性を中心に健康志向の高い方に喜ばれています。また最近ではシンプルに「美味しい」という子供からの人気が高い傾向があります。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	あかもくはクセがなく多くの方に親しまれる海藻です。そのまま、ポン酢やめんつゆで召し上がる方が多いですが、サラダ・味噌汁・うどんなどにトッピングするだけで簡単に召し上がれます。	
商品特徴	宗像市鐘崎港は海女発祥の地で代々海女の家系で育った代表自ら、収穫携わり、ベテランの海女の皆様の協力を経て、品質の良いアカモクの仕入れが可能となっています。鐘崎の海域はとて綺麗で、さらに激流の中で育つアカモクは珍しく、通常最長7mほどまで成長しますが、鐘崎産は潮流に流されないよう海面まで成長しません。そのことから海面を漂うプラスチックや発泡スチロールなどの人工的不純物が絡まることが少なく、品質の向上にも繋がっています。	

## 商品写真



●名称:湯通しあかもく●原材料名:あかもく(福岡県宗像産)●内容量:80g●賞味期限:枠外表面右下に記載●保存方法:10℃以下で冷蔵保存●製造者:株式会社マサエイ水産加工 福岡県宗像市鐘崎230-4 TEL 0940-72-6162

栄養成分表示(100g当たり)/エネルギー11kcal、たんぱく質0.9g、脂質0.3g、炭水化物4.1g、食塩相当量0.3g(推定値)

※本製品で使用しているあかもくは、えび・かに類が混ざる漁法で採取しています。又、採取時期によりネバりの強さ、色味に多少の違いがあります。



4 580619 071067

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入) 天然海藻が原料ですので製品中小エビ、カニ類が混入している場合があります。また、収穫時期により粘りの強さ色味に違いがあります。

※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	株式会社マサエイ水産加工		
年間売上高	5800万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員4名、パート1名
代表者氏名	正好 輝旭		
メッセージ	マサエイ水産加工は、皆様の毎日の食と健康を支え、世界中の人々から必要とされる企業を目指します。私は福岡県宗像市鐘崎で生まれ、先祖代々の家業である海士(あま)として努めて参りました。私の育った日本海玄界灘には新鮮な魚介類はもちろん、まだまだ伝えきれていない「本物のおいしい」そして無添加で栄養価の高いものがたくさんあります。そういった海の恵みをもっと多くの人に知ってもらいたいという想いがあり、「株式会社 マサエイ水産加工」を立ち上げることとなりました。また、地域の活性化、漁業の発展など社会に貢献することで共に成長していけることを考えています。		
ホームページ	<a href="https://www.akamoku.fukuoka.jp/">https://www.akamoku.fukuoka.jp/</a>		
会社所在地	〒 811-3512	福岡県宗像市鐘崎230番地4	
工場等所在地	〒 811-3512	福岡県宗像市鐘崎230番地4	
担当者	正好 輝旭	E - m a i l	<a href="mailto:info@akamoku.fukuoka.jp">info@akamoku.fukuoka.jp</a>
T E L	0940-72-6162	F A X	0940-72-6163

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

写真	写真	写真
選別	湯通し	細断

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有(具体的に)	日本食品機能分析研究所にて毎年3月から4月に新物あかもくの基礎成分7項目、【一般生菌数(一般細菌数)、大腸菌群(定性)、黄色ブドウ球菌(定性)、サルモネラ(定性)】を実施。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	コーデックスHACCPの考え方を導入、加工場内スタッフ全員で公益財団法人北九州生活科学センター指導を受け毎日チェックシートにて衛生管理を行っています。			
	従業員の管理	食品衛生講習会を受講し、加工場内では汚染危険ゾーン、清潔ゾーンを外部と明確に分け、内部に入る者は帽子、マスク、長靴を着用しローラーでゴミを取り除き、手洗い足元消毒の後、清潔ゾーンに入ります。			
	施設設備の管理	直接原材料に触れる器具は毎日加工終了後に全て洗浄、使用前に煮沸消毒の衛生管理を行っています。また、当社では5S活動を推進し、食の安全を確保しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	正好 輝旭	連絡先	0940-72-6162
	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	コーデックスHACCPの項目にありますハザード分析リスト、フローダイアグラムに従い作業工程離脱の際の報告指導担当者を決めて取り組んでいます。また、生産物賠償責任保険(PL保険)の加入は、毎年更新しています。			

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。