

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年  
8 月 28 日



第3.1版

## 商品特性と取引条件

商品名	業務用冷凍 一口いかしゅうまい							
提供可能時期(最もおいしい時期)	通年		賞味期限/消費期限	賞味期限	D+179	消費期限		
主原料産地(漁獲場所等)	玉ねぎ(国産)、魚肉(米国)		JANコード(13桁もしくは8桁)	4953224500145				
内容量	20g×30個		希望小売価格	税抜	¥1,950	税込(切捨)税率	8% ¥2,106	
1ケースあたり入数	10		保存温度帯	要冷凍 -18℃以下				
発注リードタイム	14日		販売エリアの制限	無し				
最大・最小ケース納品単位(◎ケース/日)	最大	30ケース	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)	
					53.7cm	36.5cm	17.4cm	6.5kg
認証等(商品・工場・農場)	※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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社 卸売 <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー ( <input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 )
	お客様 (性別・年齢層など)	電子レンジで簡単に調理できる、本格的な「いかしゅうまい」です。 外食・中食産業のお客様やご家庭のお客様に料理の1品として是非お使い頂きたい商品です。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業務用冷凍食品コーナーで販売</li> <li>・お弁当やオードブルの1品として</li> <li>・素揚げしておつまみの一品として</li> </ul>	
商品特徴	ふっくらとした口当りの優しいすり身とプリプリとした弾力あるイカをたっぷり使用したいかしゅうまいです。 蒸しても、揚げても、電子レンジでも簡単に調理し、お召し上がりになれる一品です。	

## 商品写真



業務用 冷凍一口いかしゅうまい30個入

名称 魚介類加工品

原材料名 玉ねぎ(国産)、いか、魚肉、小麦粉、植物油、卵、澱粉、たん白加水分解物、食塩、砂糖、還元水飴、マルトース、みりん、増粘剤(加工デンプン)、酒糟、調味料(アミノ酸等)、(一部にいか・小麦・卵・大豆・ゼラチン・牛肉を含む)

内容量 30個 賞味期限 2023.12.01

保存方法 要冷凍(-18℃以下)で保存して下さい。

製作者 株式会社浦益本店 福岡県久留米市城島町橋津1096-1

栄養成分表示 エネルギー 219kcal、たんぱく質 7.0g、脂質 12.7g、(100g当たり) 炭水化物 19.1g、食塩相当量 0.7g (※1/100g分析による推定値)

●お気づきの点は、TEL(0942)62-8118 までご連絡ください。

**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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ゼラチン
備考	(当商品以外にアレルゲン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	株式会社 志岐蒲鉾本店		
年間売上高	令和4年度 9.4億円	従業員数	令和4年度 61名
代表者氏名	志岐博通		写真
メッセージ	今から160年以上前の1855年に筑後川下流域の福岡県大川の地に創業しました蒲鉾店でございます。創業以来「練り物がもつ本来の味わいを楽しんでいただきたい」という想いで、練り物づくりを続けております。今回、ご提案致します「いかしゅうまい」は長年培った、もの作りの技術を最大限に活かし開発した商品です。是非お取り扱いをご検討頂きますようお願い申し上げます。		
ホームページ	<a href="https://www.shikikama.co.jp">https://www.shikikama.co.jp</a>		
会社所在地	〒 831-0016	福岡県大川市酒見180	
工場等所在地	〒 830-0211	福岡県久留米市城島町檜津1096-1	
担当者	安田 道明	E-mail	<a href="mailto:shikikamaboko@abelia.ocn.ne.jp">shikikamaboko@abelia.ocn.ne.jp</a>
TEL	0942-62-6118	FAX	0942-62-2147

■ 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

写真						
<table border="1"> <tr> <td>写真</td> <td>写真</td> <td>写真</td> </tr> <tr> <td>③攪拌</td> <td>⑤麵付け</td> <td>⑧包装</td> </tr> </table>	写真	写真	写真	③攪拌	⑤麵付け	⑧包装
写真	写真	写真				
③攪拌	⑤麵付け	⑧包装				

■ 品質管理情報

商品検査の有無	有	熟練職人の目視による品質検査と微生物検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程表に基づき、危害になりそうなポイントを集中的に衛生管理している。			
	従業員の管理	従業員の健康状態を常に気を遣い、定期的な健康診断、腸内検査を実施している。製造工程では異物混入、衛生管理を徹底して管理している。			
	施設設備の管理	毎日終業時に隅々まで工場を清掃し、定期的に工場外回りを含めた清掃と防虫防鼠対策を施し、備品類の点検を定期的に行って異物混入防止に努めている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	工場管理部品質管理課	連絡先	0942-62-6118
	<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>	製品不良や事故、弊社商品を食べたことによるお客様への健康上の問題が生じた際は直接連絡を取り状況確認して問題対応を行います。万が一の場合は、加入しています生産物賠償保険で対応します。			

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。