

FCP展示会・商談会シート

記入日 2023年
8月25日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	福岡ハンバーグ						
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	60日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	国産牛		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580391180636			
内 容 量	200g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥450	税込(切捨) 税率 8%	¥486
1ケースあたり入数	20		保 存 温 度 帯	チルド ▼			
発注リードタイム	5営業日		販 売 エ リ ア の 制 限	○無 ●有一 離島を除く			
取入・取小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大		最小	2	ケースサイズ(重量)		
					縦(φ)	× 横(φ)	× 高さ(φ)
					39.0	19.0	16.0
							重量(※)
							4.5
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(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	小さなお子様からお年寄り、女性の主婦
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・贅沢なディナー ・ランチタイムのごちそう ・家庭パーティー ・ピクニックやアウトドア・お子様のお弁当 ・特別な日の朝食	
商 品 特 徴	・国内産牛肉国内産豚肉使用 ・たっぷりの玉ねぎがふんだんに使用 ・自然な甘みとジューシー ・オリジナルソース デミグラスソースと照り焼きソースが融合したようなオリジナルソース ・世界にたった一つの特別味	

商品写真



示
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"/> かき、 <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 (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)
備 考	

※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	串屋せん		
年間売上高	2022年度 17百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名パート5名
代表者氏名	相島敏博		写真
メッセージ	福岡県みやま市にて製造業を営んでいる串屋せん。みやま市という田舎ですがの農産物が大変豊富で新鮮な食材があり、その食材で小さなお子様からお年寄り安全で美味しくそして、安心して食べられる商品を製造するという基本姿勢で日々製造しており、HACCPの考え方にもとづく衛生管理を行っている。		
ホームページ	https://www.kushiyashen.com		
会社所在地	〒 835-0024	福岡県みやま市瀬高町下庄2144-4	
工場等所在地	〒 835-0024	福岡県みやま市瀬高町下庄2144-4	
担当者	相島敏博	E-mail	aishima.toshihiro@yellow.plala.or.jp
T E L	0944-63-6969	F A X	0944-85-7004

■ 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	写真		
	写真		写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	金属探知機検査及び目視による品質検査、外部検査機関による微生物検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造担当者は原料の搬入から保管、製造工程から包装まで責任を持って管理し、毎日記録をつける。微生物検査は特別機関に定期的に検査を実施している。		
	従業員の管理	従業員の健康状態を毎日チェック記入し、定期的に大腸検査などの健康診断を半年に1回実施している。作業前には入念なローラー掛けでゴミを取り除き、手洗いしている		
	施設設備の管理	直接原料や加工に接触する装置や器具は毎回洗浄清掃している		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	相島敏博	連絡先 090-4583-2661
	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	食品製造におけるすべての工程の記録を付け、管理している。また、生産物賠償保険(加入番号230201-004150-0)に加入して万が一の対応をしています。」		

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。