

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
8 月 29 日



第3.1版

商品特性と取引条件

| 商 品 名 | | 釜揚げ塩蔵わかめ | | | | | | | |
|----------------------------------|--|----------|------------------------|---------------|------------|---------------------|-------|------|-----|
| 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 | 10か月 | 消費期限 | | | |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | 福岡県宗像市(玄界灘) | | JAN コード (13桁もしくは8桁) | 4580619071074 | | | | | |
| 内 容 量 | 120g | | 希望小売価格 | 税抜 | ¥298 | 税込(切捨) 税率 8% | ¥321 | | |
| 1ケースあたり入数 | 25入り6合 | | 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 | | | | | |
| 最大・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 | 25入り6合 | ケースサイズ(重量) | 縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) | 重量(㎏) | | |
| | | | | | | 32.0 | 22.5 | 23.0 | 2.2 |
| 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 checked="" 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 → 庁長官品製造業、てつたい製造業、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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" 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 type="checkbox"/> その他(右に記入) |
| | お 客 様 (性別・年齢層など) | 健康志向の高い家庭に好まれています。調理することなく簡単に召し上がったいただけるため定番の味噌汁など天然物ですので味、食感は好評です。 |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 玄界灘で収穫される栄養、風味、歯ごたえの三拍子揃った天然地物の逸品です。上質なわかめですので、刺身わかめとしてポン酢や醤油、すりごまなどをかけて食べるのがおすすめです。 | |
| 商品特徴 | 原材料の天然わかめ海藻類は、地元鐘崎漁港から収穫し加工、販売まで当社が一貫して行っています。そのため、天然地物の海藻類を鮮度の高い状態で加工できることから、消費者や卸先のバイヤー、店頭販売では、お子さんから一定の評価を受けてい喜ばれています。 | |

商品写真



| | | | |
|---|--|------|-----------|
| 名称 | 湯通し塩蔵わかめ | 商品名 | 釜揚げわかめ |
| 原材料 | わかめ(福岡県玄界灘産) | 食塩 | |
| 内容量 | 120g | 賞味期限 | 特外裏面右下に記載 |
| 保存方法 | 直射日光を避け、10℃以下で保存して下さい。開封後は、お早めにお召し上がりください。 | | |
| 製造者 | 株式会社マサエイ水産加工(9:00~17:00) 福岡県宗像市鐘崎230-4 道の駅宗像から車で3分 TEL: 0940-72-6162 | | |
| 栄養成分表示 (100gあたり) | エネルギー 20kcal、たんぱく質 1.7g、脂質 0.4g、炭水化物 7.2g、食塩相当量 39.1g(推定値) | | |
| ※本商品で使用しているワカメは、エビ・カニの生息域で採取しています。 【商品の説明】 玄界灘で育った天然わかめです。上質なわかめですので、ポン酢や醤油、すりごまなどをかけて食べるのがおすすめです。また、酢の物、お味噌汁といった定番料理で使用するのも、いつもとちがう食感や上質な味を楽しめます。 【塩抜き方法】 ①流水で洗います。②真水に5分漬けます。③この工程を3~4回繰り返します。④ザルに移し水を切り干します。⑤食べやすい大きさに切ったら出来上がりです。 ※品質には万全を期しておりますが、万が一、お気付きの点がありましたらご連絡ください。 | | | |

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。

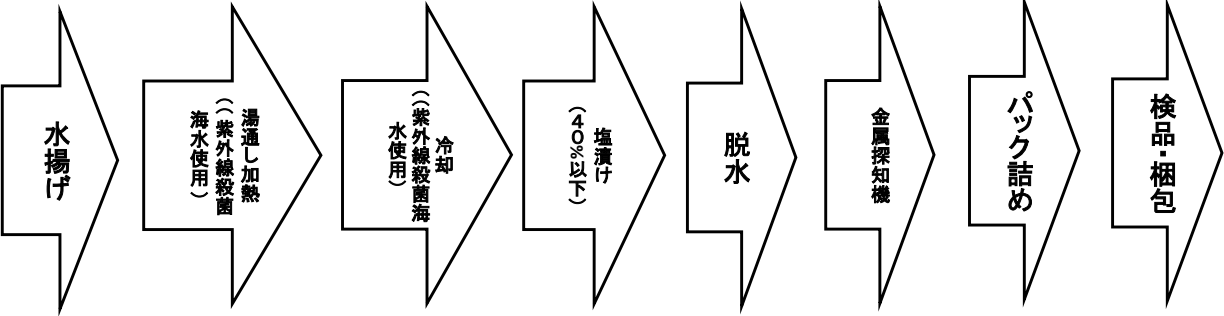



| | |
|-----------------|---|
| 表示義務有 | ☑ えび、 ☑ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生 |
| 表示を奨励 (任意表示) | ☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド |
| 備 考 | (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入) 天然海藻が原料ですので製品中小エビ、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や色味が異なります。 |

※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 | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 社員5名 アルバイトなど4名 |
| 代表者氏名 | 正好 輝旭 | | 写真 |
| メッセージ | 当社は海女発祥の地である福岡県宗像市鐘崎で、2018年に海藻「アカモク」を主とした水産加工業を創業し、現在4年目です。アカモク、ワカメなど鐘崎港で水揚げされた海藻類を加工・販売しています。代表及び代表の一族は県内でも有数の水揚げ高を誇る鐘崎において、代々海女を生業とし、海藻を収穫しています。地元漁業者の事業継続に貢献するため、当時鐘崎では取扱いのなかった海藻「アカモク」を商品化し、事業を開始しました。 | | |
| ホームページ | https://www.akamoku.fukuoka.jp/ | | |
| 会社所在地 | 〒 811-3512 | 福岡県宗像市鐘崎230-4 | |
| 工場等所在地 | 〒 811-3512 | 福岡県宗像市鐘崎230-4 | |
| 担当者 | 正好 輝旭 | E - m a i l | info@akamoku.fukuoka.jp |
| 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 |
|  |  |  |
| 素潜りでの収穫 | 湯通し後冷却 | 塩蔵加工 |

■ 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月に新物わかめの基礎成分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。