FCP展示会・商談会シート

記入日 2023 年 8 月 28 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

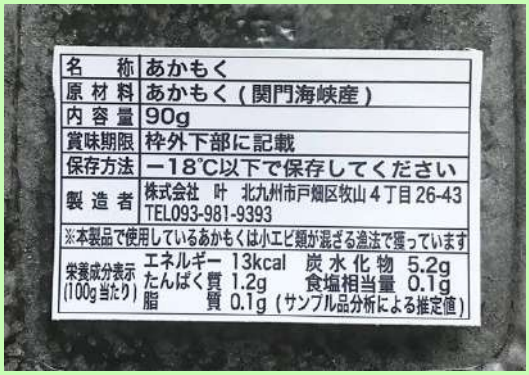
第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	関門海峡産あかもく						
提供可能時期（最もおいしい時期を( )内に記載）	通年 （ ）	賞味期限／消費期限	賞味期限	製造日より1年 ※解凍後1週間	消費期限		
主原料産地（漁獲場所等）	福岡県北九州市(関門海峡)	JAN コード（13桁もしくは8桁）	準備中				
内容量	90g	希望小売価格	税抜	¥275	税込(切捨)	¥297	
					税率	8%	
1ケースあたり入数	50個	保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	7日	販売エリアの制限	◉ 無 ○ 有→				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日 など単位も記載）	最大	最小 1ケース	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(g)	
認証等（商品・工場・農場等）	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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	☐ 外食 ☐ 中食 ☑ 商社・卸売 ☐ メーカー ☑ スーパーマーケット ☑ 百貨店 ☑ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☑ その他(右に記入→) （ ☐ 業務用対応可能 ☑ ギフト対応可能 ）
	お客様（性別・年齢層など）	健康に気を使っている方。ネバネバ好き。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		ボイルしてあるので解凍するだけでOK。ポン酢やお醤油などをかけてそのまま、もしくは白ごはんにかけて。アレンジレシピも豊富です。お味噌汁・お吸い物に入れる、オムレツ・卵焼き・お好み焼きに混ぜて焼く、あんかけに加える、冷製うどんにかけるなどなど…特に青じそドレッシングとの相性は抜群で、豚しゃぶサラダにかけるととても美味しいんです！
商品特徴		関門海峡産は、1，歯ごたえシャキシャキ2，鮮やかな緑色3，粘り気が強い4，味が濃いのが特徴。関門海峡は塩の流れが早く、あかもくが地面にしっかりと根を張り、力強く育つことがその理由です。元々は自然発生していたあかもくですが、現在は若手漁師の藤島一家により、胞子に石を付けて投げ込む定植活動が行われています。新たな特産品にするのを目標にしています。

商品の全体がわかる写真を貼付



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	☐ 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 、 ☐ バナナ 、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ 、 ☐ もも 、 ☐ やまいも 、 ☐ りんご 、 ☐ 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 右欄に〇をして下さい。（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	株式会社アジアン・マーケット			
年間売上高	2,500万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	3名	
代表者氏名	安武一征			
メッセージ	私たちアジアン・マーケットはコハルライトのメーカーです。それは様々なモノづくりの積み重ねと関わったヒトとコトから誕生したアイテム。コハルライトを通して出会ったのは、日本の約85%を占める私達と同じ小規模事業者。情熱の塊です。私たちはメーカーであり続け、私たちと同じメーカーと一緒に歩いていきたいと思います。			
ホームページ	https://www.asianmarket.co.jp/			
会社所在地	〒	810-0011	福岡県福岡市中央区高砂1-20-18ヒエダデザインビル5F	
工場等所在地	〒	8040053	福岡県北九州市戸畑区牧山4-26-43	
担当者	室井友希	E-mail	y muroi@asianmarket.co.jp	
TEL	092-524-8584	FAX	092-524-8599	

■ 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

※収穫時期：4月～5月

①あかもく収穫

point：植え付けから自社で行う。出来の良いものを海の中で選別し、収穫。

②選別・切り落とし

③洗浄

④釜で茹でる

⑤水洗い

⑥機械で刻む（1回目）

⑦機械で刻む（2回目）

⑧充填・パック詰め

point：消毒や清掃などは念入りに行う。

写真

■収穫

②選別・切り落とし　④釜茹で

⑥・⑦刻む　⑧パック詰め

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	検査項目：品質検査（一般生菌数、大腸菌数）			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	学校給食に納品するなど、食品衛生監視検査の基準を満たす。			
	従業員の管理	健康チェック表の記入。チェック管理者を配置。			
	施設設備の管理	加工機器の定期的なメンテナンスを実施。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	藤島ナルミ	連絡先	093-981-9393
	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	担当者を配置。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（FCP）により、作成されました。詳しくはhttp://www.food-communication-project.jp/をご覧下さい。