

# FCP展示会・商談会シート

記入日 2023年 3月21日





第3.1版

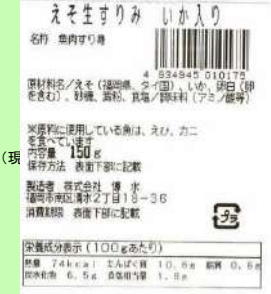
## 商品特性と取引条件

商品名	魚型えそ生すり身 イカ入り							
提供可能時期 (最もおいしい時期を)内に記載)	通年 (冬期)		賞味期限/消費期限	賞味期限	365日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	福岡		JANコード (13桁もしくは8桁)	4934945010175				
内容量	150g		希望小売価格	税抜		税込(切替)	税率 8%	
1ケースあたり入数	50		保存温度帯	冷凍	-18度以下			
発注リードタイム	7日~14日		販売エリアの制限	◎無 ○有一				
最大・最小ケース単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	要相談	最小	要相談	ケースサイズ(重量)	縦(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(%)	
					32.0	42.0	17.0	8.0
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) <input type="checkbox"/> その他(右に記入)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご自宅でお料理をされる方、お子様がいる主婦の方 魚が苦手なお子様、手軽に魚を食べたい方
商品特徴	博多近海で水揚げされた、練り製品の原料として最高級とされる「えそ」を使用したすり身。魚の処理からすり身にするまで、すべて自社工場にて製造。独自の味付けで、伝統の石臼製法により練り上げました。ふわふわすり身にイカの切り身の食感をお楽しみ頂けます。魚型すり身はパッケージもお子様と一緒に楽しみながらお料理できるデザインで、口先を切って絞り出せる使い切りパックです。

## 商品写真



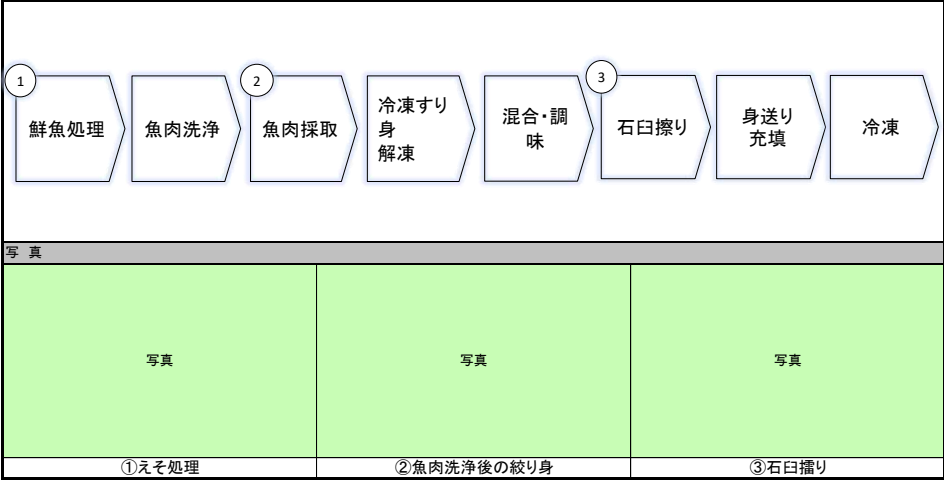
**アレルギー表示(特定原材料)**  
 ※使用している項目に、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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"/> 牛乳、 <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"/> 豚肉、 <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	

## 出展企業紹介

出展企業名	株式会社博水		
年間売上高	8000万	従業員数 (社員○名、パート○名)	社員4名 パート8名
代表者氏名	江越猛信(エゴシタケノブ)		
メッセージ	明治36年創業、120年続く練りもの製造販売をしています。福岡近海で水揚げされ、地場の魚市場から仕入れた練り物の原料として高級とされる「えそ」の鮮魚を自社で処理して製造しています。すり身をメインに、練り製品を全国の魚市場や飲食店、学校給食等に販売。日本の伝統食を守り繋げていくため、昔ながらの鮮魚原料の使用や製法にこだわっています。		写真
ホームページ	<a href="https://hakusui-foods.com/">https://hakusui-foods.com/</a>		
会社所在地	〒 815-0031	福岡市南区清水2-18-36	
工場等所在地	〒 815-0031	福岡市南区清水2-18-36	
担当者	江越雄大(エゴシユウダイ)	E-mail	<a href="mailto:hakusui.ye1213@gmail.com">hakusui.ye1213@gmail.com</a>
T E L	092-551-4426	F A X	092-541-1455

## 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



## 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有一具体的に	自社で一般細菌、大腸菌群を検査。定期的に外部機関も利用。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCP認証取得の工場にて製造工程の管理を行っている。加熱、金属探知、ラベル貼り付けの管理記録。			
	従業員の管理	HACCPの危害分析をもとにした食品衛生管理体制で毎日の健康管理記録や従業員の教育を行っている。			
危機管理体制	施設設備の管理	HACCPの危害分析をもとにした食品衛生管理体制で施設の管理を行っている。社内での機械設備清掃、社外業者の毎月の消毒や定期的な機械のメンテナンス。			
	担当者連絡先	<table border="1"> <tr> <td>担当者名</td> <td>江越猛信</td> <td>連絡先</td> <td>092-551-4426</td> </tr> </table>	担当者名	江越猛信	連絡先
担当者名	江越猛信	連絡先	092-551-4426		
備考	<table border="1"> <tr> <td>危険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</td> <td>PL保険加入済み(全蒲団体PL保険制度)</td> </tr> </table>	危険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	PL保険加入済み(全蒲団体PL保険制度)		
危険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	PL保険加入済み(全蒲団体PL保険制度)				