

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2024年  
7月22日



第3.3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	豊前海一粒かき 牡蠣飯の素						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 (益・年末)		賞味期限 / 消費期限		賞味期限	300日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	牡蠣(福岡県産)		JAN コード (13桁もしくは8桁)		4571415670301		
内 容 量	160g		希 望 小 売 価 格		税抜	オープン	税込(切捨) 税率 8%
1ケースあたり入数	40袋(混載可/ケース40袋)		保 存 温 度 帯		常温		
発 注 リードタイム	3営業日(土・日・祝定休)		販 売 エリア の 制 限		◎ 無 ○ 有→		
取入・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	1	ケースサイズ		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) × 重量(kg)
					25.0	35.0	20.0 7.7kg
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)	30代～50代の、食にこだわりのある女性がメインターゲット。忙しい毎日の中でもこだわりの美味しい食事を自宅で楽しみたい方。また、地域性のある商品を好み、自分で楽しむほか人に送りたいという方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	パウチごと湯せんで5分ほど温めていただき、炊きたてのご飯と混ぜ合わせます。ご飯の硬さはお好みですが、柔らかめよりも硬めのほうがオススメです。	
商 品 特 徴	『豊前海一粒かき』という、豊前海にて養殖される牡蠣のみを使用しています。牡蠣ならではの出汁と旨味が特徴です。牡蠣の風味に合うように、味付けは醤油をベースに赤味噌、針しょうがなどを使用。コクがありながら、生姜で爽やかな風味もプラスしています。	

## 商品写真

炊き立てご飯に混ぜるだけ(米2合用)

真 実 写 真 を 貼 付

(現物)


【表示義務】  
【加付】  
【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。

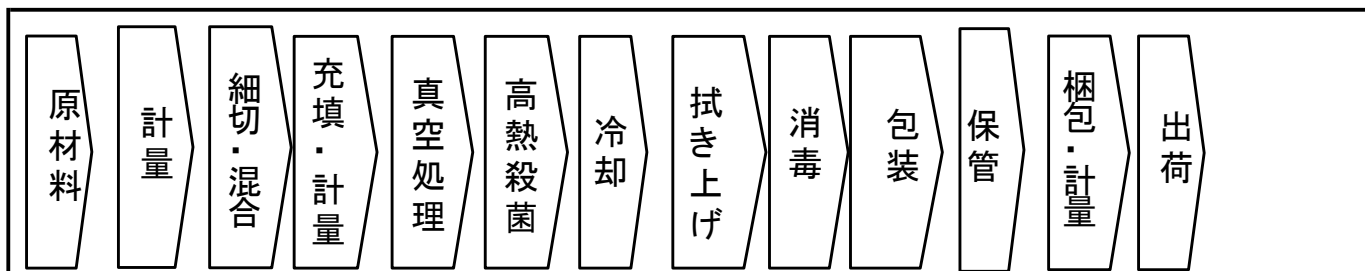
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いちじ、 <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"/> 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"/> マカダミアナツ <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
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) 同工程にて鶏肉・牛肉・鱈の使用あり。使用時は器具等を全て洗浄。

※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	有限会社よかろう		
年間売上高	約1億1000万円(2023年度)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	30名(正社員2名、パート28名)
代表者氏名	代表取締役 金丸早苗		
メッセージ	昭和34年の創業より、地元根付き、仕出し・惣菜店として地域の皆様からご愛顧頂いてきました。現在は仕出し・惣菜部門は閉じておりますが、創業時からの味を加工食品にすることで全国へ届けて参ります。小さな会社ではありますが、製造現場の衛生、スタッフへの教育、商品の安全性などには真摯に取り組んで参ります。		
ホームページ	<a href="https://www.kashiwameshi-yokarou.com/">https://www.kashiwameshi-yokarou.com/</a>		
会社所在地	〒 828-0031	福岡県豊前市三毛門899-1	
工場等所在地	〒 828-0031	福岡県豊前市三毛門899-1	
担当者	営業 白石雄大	E-mail	<a href="mailto:yudai.shiraishi@kashiwameshi-yokarou.com">yudai.shiraishi@kashiwameshi-yokarou.com</a>
TEL	080-3952-4674	FAX	0979-83-4620

■ 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



レトルト処理工程には、パナソニック社の『達人釜』を使用しております。120℃5分の加熱を行うことで、常温保存を可能にしております。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	無菌試験完了・保存検査完了(株式会社東洋環境分析センターにて)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	器具・機械の消毒殺菌			
	従業員の管理	手洗い後、手袋・帽子・マスク・白衣の着用(異物混入防止策として)			
	施設設備の管理	製造施設やその周辺機器などは定期的に清掃し、防虫防鼠対策を施し、異物混入の防止・衛生管理に努めています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	営業 白石雄大	連絡先	080-3952-4674
	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	PL保険契約済 支払限度5,000千万			

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。