


年
日



FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名		博多名物 ごまさば						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (通年)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	270日	消費期限	90日
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	九州対馬海峡から五島海域		JAN コ ー ド (13 桁 もし く は 8 桁)		4580593091808			
内 容 量	100g		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥1,158	税込(切捨) 税率 8%	¥1,250
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	5日以内		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	なし	最小	1ケース	ケースサイズ		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(%)	
					22.0 13.0 3.0 0.2			
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 大日本水産会認定HACCP ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

<p>タ ー ゲ ッ ト</p>	<p>売 り 先</p>	<p> <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→) </p> <p>(<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)</p>
	<p>お 客 様 (性 別 ・ 年 齢 層 な ど)</p>	<p>特定の年齢層や性別に限定されず幅広い層に人気があります。</p>
<p>利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)</p>	<p>お土産として観光客に、飲食店等ではアレンジ次第で即メニューに、スーパーでは新鮮な旬さば(ときさば)を使用したごまさばが、ご家庭で手軽に食べられるといった幅広い利用シーンがあります。</p>	
<p>商 品 特 徴</p>	<p>長崎県松浦のブランドさば旬さば(ときさば)を使用。九州の甘口醤油を使用したオリジナルの特製ごま醤油ダレに漬け込みました。水揚げしてからすぐに-20℃以下で急速冷凍するため鮮度を保つと同時にアニサキスを死滅させるため安心安全な品質で提供いたします。</p>	

商品写真

[illegible]

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"/> 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 checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input checked="" type="checkbox"/> さば、 <input checked="" 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○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		有限会社市山レジャー開発			
年 間 売 上 高		令和6年度 5億円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和6年度6月時点100名 社員・アルバイト含む
代 表 者 氏 名		代表取締役 市山栄作			
メ ッ セ ー ジ		私たちは飲食業からスタートし、今日まで皆様の笑顔が見たい、幸せになっていただきたい一心で歩んで参りました。昨今、世界経済は暗いニュースを目にする機会が増え様々な環境の変化に順応しなければならなくなってきました。そんな時代だからこそ、情熱をもって積極果敢に事業活動を継続・展開し地域経済に貢献していくことが、私たちの意義だと考えております。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://ichiyama-leisure.co.jp/			
会 社 所 在 地	〒	812-0011	福岡県福岡市博多区博多駅前4丁目8番15号 博多鳳城ビル8階		
工 場 等 所 在 地	〒	859-4536	長崎県松浦市調川町下免851-54		
担 当 者		吉永 直彦		E - m a i l	n.yoshinaga@ichiyama-leisure.co.jp
T E L		090-2504-2153		F A X	092-292-6941

■ 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

製品：胡麻さば				製造工程管理表						
No.	加工工程	使用器具	作業方法	品質・基準	CCP	管理点	管理基準	モニタリング方法/頻度	逸脱時対応措置	記録
①	工場受入	保管庫前 プラットフォーム	原材料封筒に受入、各温度帯野産庫	品質上昇、品質劣化	PP	温度	凍結が解んでいない	搬入ロット毎	凍結、開凍	原料受入日報
②	解凍	一次加工室	解凍海水、貯め水解凍	品質上昇、品質劣化	PP	温度	氷温≤10℃	解凍タンク毎	水の投入	工程管理記録
③	フィレ加工	フィレマシン、 包丁、スライサー	品温10℃程度で加工	品位の低下	PP	形状、異物	刃の欠けのないこと	洗浄時に確認	出荷止め、調整	包丁・フィレマシン点検記録
④	殺菌	高圧塩素酸水	15ppm pH=5.0～5.5	微生物、品位低下	PP	塩素濃度	15～30ppm	搬入ロット毎	調整	工程管理記録
⑤	殺菌	高圧塩素酸水 ビン抜き機	90ppm 浸漬殺菌 ビン抜き機使用後、残り金ピンセット にて	微生物、品位低下	PP	塩素濃度	90ppm	搬入ロット毎	調整	工程管理記録
⑥	スライス	スライサー、市販ス ライス、包丁、スライ	スライサーまたは包丁にてスライス	微生物、品位低下	PP	形状、異物	刃の欠けのないこと	洗浄時に確認	出荷止め、調整	包丁・フィレマシン点検記録
⑦	袋入れ・計量	カップ、計量器	1パック毎計量	重量不足	PP	基準内	製造標準	—	—	—
⑧	たれ入れ	充填機/分注器	仕様書どおりに入れる	重量不足	PP	基準内	製造標準	—	—	—
⑨	真空包装	真空包装機	包装機にて真空シール	真空もれ	PP	シール破損、ヒューター破損	ものがたり、新鮮でない	全数目視検査、開封時	除外	生産ラインチェックシート
⑩	凍結	製品保管庫、TF、BF	—18℃以下	解凍凍結	PP	温度	—18℃以下	随時	調整	工程管理記録/室温記録
⑪	金属検出機	金属検出機	1パック毎 全量検査	金属異物混入	CCP	検出機動作確認	Fe≤1.2mm、Cu≤2.0mm	開封時、終了時テストピース確認	調整、廃棄	金属検出機点検記録
⑫	検査	検査室	ロット毎に検査	微生物	—	出荷基準	基準値内	ロット毎	出荷止め、調整	検査記録
⑬	冷凍保管	製品保管庫	冷凍保管	品質劣化	PP	温度	—18℃以下	庫内温度確認	調整	室温記録
⑭	出荷	トラック	輸送基準に準拠し適正温度管理	品質劣化	PP	温度	冷凍	自動温度記録	調整、工程除外	配達日報

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無		○ 無 ● 有→具体的に	食品衛生検査 一般生菌数・大腸菌群・腸炎ビブリオ			
衛生管理への取組		生産・製造 工程の管理	・工程管理記録(作業場、水、原料、半製品の温度管理)及び衛生管理日報(食品との接触面の状態、交差汚染防止などに関する事項)でのモニタリング記録。			
		従業員の管理	・健康管理チェック表(体温、下痢、嘔吐、手指の怪我)での管理。			
		施設設備の管理	・外部委託による月次、年次点検。 ・自社点検による管理。			
危機管理体制		担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	営業管理一部水産加工工場 工場長谷口正尚	連絡先	0956-72-3434
		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	・お申し出、製品回収対応マニュアル有り。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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。