

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
7 月 7 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|-------|-------------------------|---------------|------------|---------------------|---------------|
| 商 品 名 | 博多和牛 コンビーフ 80g | | | | | | |
| 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 | 1 年 | 消費期限 | |
| 主 原 料 産 地 (漁獲場所等) | 牛肉(博多和牛51%)(国産) | | JAN コー ド (13桁もしくは8桁) | 4560325589285 | | | |
| 内 容 量 | 80g | | 希 望 小 売 価 格 | 税 抜 | ¥2,000 | 税込(切捨) 税率 8% | ¥2,160 |
| 1 ケースあたり入数 | 24 | | 保 存 温 度 帯 | 常温 ▼ | | | |
| 発 注 リードタイム | 九州〜関西 2〜3日 中部、関東、東北 3〜4日 | | 販 売 エリア の 制 限 | ○ 無 ○ 荷→ | | | |
| 販入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載) | 最大 | 40ケース | 最小 | 2ケースから | ケースサイズ(重量) | 縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) | 重量(キ) |
| | | | | | | 26.5 | 25.0 19.5 2.9 |
| 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 ャ 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) | 40代〜60代の方への大切な方への贈り物、ギフトに、高級ギフトとして |
| 利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等) | パンやバケットに乗せて。温かいご飯の上に乗せて。お好みのお野菜と併せて炒めても美味しいです。 | |
| 商 品 特 徴 | 英国生まれのコンビーフを、博多和牛で仕上げました。アミノ酸や酵母エキスなどを使用せず、良質な博多和牛と野菜の旨味がギュッと詰まった、このコンビーフと共に贅沢な一時をお楽しみください。 | |

商品写真



加熱食肉製品(包装後加熱)

| | |
|-------|---|
| 名 称 | 牛肉加工品 |
| 原材料名 | 牛肉(博多和牛51%)(国産)、牛脂(博多和牛100%)、ワイン、玉ねぎ、人参、食塩、セロリ、グラニュー糖、バセリ、にんにく、香辛料、(一部に牛肉を含む) |
| 内 容 量 | 80 g |
| 賞味期限 | 枠外右下に記載 |
| 殺菌方法 | 気密性容器に密閉し、加圧加熱殺菌 125℃で30分間加熱 |
| 保存方法 | 直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。 |
| 販 売 者 | 株式会社キョトク 福岡市中央区清川1-7-13 |
| 製 造 所 | 合同会社エニクック 福岡県筑紫野市大字阿志岐133-1 |

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"/> いちご、 <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) |

※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 | | 株式会社キョトク | | | |
| 年 間 売 上 高 | | 8,000万円 | 従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など) | 令和7年度 4人 | |
| 代 表 者 氏 名 | | 渡邊清久 | |  | |
| メ ッ セ ー ジ | | 私たち株式会社キョトクは、「博多から半径2kmの美味しさを世界に」というスローガンの下、福岡の美味しいものを全国にお届けするべく奮闘しています。ガイドブックに掲載されているような超有名店だけではない、リアルな博多のおいしいお店の魅力が伝わるような商品をお届けします。 | | | |
| ホ ー ム ペ ー ジ | | https://www.kiyotoku.co.jp/ | | | |
| 会 社 所 在 地 | 〒 | 812-0882 | 福岡県福岡市博多区麦野4丁目25-24 | | |
| 工 場 等 所 在 地 | 〒 | 810-0005 | 福岡県筑紫野市大字阿志岐133-1 | | |
| 担 当 者 | | 小玉直人 | E - m a i l | naotokodama@kiyotoku.co.jp | |
| T E L | 092-586-9633 | | F A X | 092-586-9133 | |

■ 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

| | | |
|---|----|----|
| 博多和牛コンビーフ製造工程表 <div> <div> 1 原料 ↓ 2 原料カット・計量 ↓ 3 漬け込み液作成 ↓ 4 原料肉漬け込み ↓ 5 加熱(99℃、2時間) ↓ 6 漬け込み液濃縮 ↓ </div> <div> 7 漬け込み液、牛脂を乳化 ↓ 8 肉、乳化した牛脂を攪拌 ↓ 9 計量・袋詰め ↓ 10 金属探知機 ↓ 11 加圧加熱殺菌(121℃) ↓ 12 検品(目視及び軽圧迫) ↓ 13 段ボール詰め </div> </div> | | |
| 写 真 | | |
| 写真 | 写真 | 写真 |

■ 品質管理情報

| | | | | | |
|-----------------|---------------------------------|---|-------|-------|--------------|
| 商品 検 査 の 有 無 | ○ 無 ● 有→具体的に | 細菌検査(株式会社日本食品機能分析研究所) | | | |
| 衛 生 管 理 へ の 取 組 | 生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理 | 外部委託工場にてチェック・管理 | | | |
| | 従 業 員 の 管 理 | 外部委託工場にてチェック・管理 | | | |
| | 施 設 設 備 の 管 理 | 外部委託工場にてチェック・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 | 商品管理部 | 連 絡 先 | 092-586-9633 |
| | 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 | 商品入荷後、定期的に商品の目視、味見を行い品質確認を行っております。また、生産物賠償保険に加入してもしもの対策をとっています。 | | | |

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