

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年5月9日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第2.2版

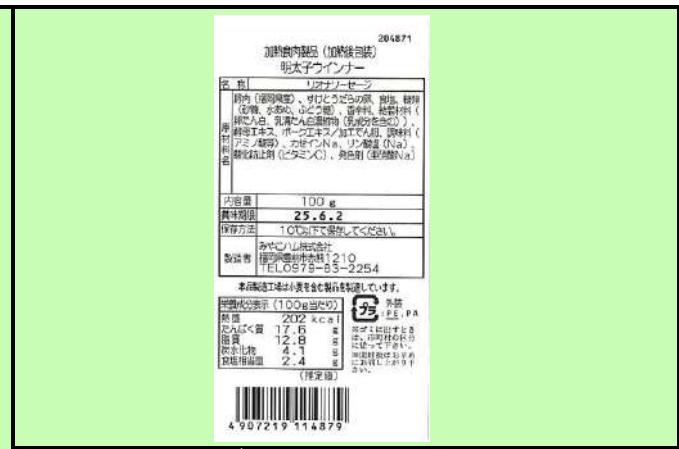
第3.3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	明太子ウインナー						
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	25日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福岡県			JAN コード (13桁もしくは8桁)	4907219114879		
内 容 量	100g(25g×4本)			希望小売価格	税抜	¥500	税込(切捨) 税率 8%
1ケースあたり入数	50パック			保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼		
発注リードタイム	7日			販売エリアの制限	●無	○有→	
最大・最小一入納品単位 (◎ケース/日など単位も記載)	最大	最小	1	ケースサイズ	縦(±) × 横(±) × 高さ(±)	重量(±)	32.0 38.0 13.0 6.0
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→)
	お客様 (性別・年齢層など)	ソーセージの盛り合わせなど外食向けに、九州・福岡フェアなどの小売販売。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		袋のまま湯せんで温めるか、袋から取りだしフライパンで焼いてください。 そのままでもお召し上がりいただけます。 お酒にも良く合います。
商品特徴		《福岡発！ご当地ウインナー》 福岡名産の明太子をモチーフにした、独特の食感とピリッとした辛さが特徴。そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。ピザやパスタのトッピング、おつまみなどにもピッタリです 原材料の豚肉は福岡県産の豚肉を使用しています

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×をします。	
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 checked="" type="checkbox"/> 卵、 <input checked="" 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"/> カシューなツツ、 <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"/> バナナ、 <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	みやこハム株式会社		
年間売上高	1,490,000千円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	71名
代表者氏名	代表取締役 岩崎 俊樹		
メッセージ	高品質志向の消費者をターゲットとし、ドイツ式食肉加工製造の権威者から指導を受けるなど、低価格商品とは一線を画した高品質の商品を提供し、消費者から高い支持をいただいております。また、世界で最も権威のあるドイツ国際品質協議会で入賞、ドイツ農業協会の国際品質協議会で金賞を受賞するなど、海外からも高い評価を獲得している。		
ホームページ	https://www.miako-ham.co.jp		
会社所在地	〒828-0027	福岡県豊前市赤熊1210	
工場等所在地	〒828-0027	福岡県豊前市赤熊1210	
担当者	営業主任 杉山雄太	E-mail	y-sugiyama@miako-ham.co.jp
TEL	0979-83-2254	FAAX	0979-82-1129

■ 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

原料肉検品 → 肉挽き → 混合 → ケーシング充填 → 热処理 → 冷却 → 個切り → 計量包装 → 金属探知機 → X線検査機 → 一括シール貼付 → 箱詰め → 出荷		
写真		
ワインナー充填	クリーンルーム 計量 包装	X線・金属探知機・ウェイトチェック

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	細菌検査(一般生菌、大腸菌群又はE.coli、黄色ブドウ、サルモネラ)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	記録類(X線、金属探知機チェック表等)			
	従業員の管理	記録類(健康チェック表等)			
	施設設備の管理	設備検査の実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理課	連絡先	0979-83-2254
	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>をご覧下さい。