

FCP展示会・商談会シート

記入日2025年4月1日



商品特性と取引条件

商 品 名		無添加えそ生すり身								
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記す)		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)		4934945010113				
内 容 量		500g		希 望 小 売 価 格		税抜		¥1,500	税込(切捨) 税率	8% ¥1,620
1ケースあたり入数		20(同種の混載可、その他応相談)		保 存 温 度 帯		冷凍		▼ -18度以下		
発注リードタイム		即日～7日(在庫・製造状況による)		販売エリアの制限		☉無 ○有一				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)		最大	5ケース/7日	最小	1ケース/日	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)		重量(%)		
						32.0		42.0	17.0	11.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)		<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入一) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 一 水産食品加工施設HACCP認定(一般社団法人 日本食品認定機構)								

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input type="checkbox"/> その他(右に記入ー)
	お 客 様 (性別・年齢層 な ど)	無添加にこだわっている飲食店や販売店。 安心安全な食をお求めの主婦の方。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシ ピ 等)	解凍して自家製の練り物をお作りいただけます。さつま揚げや、かまぼこ、つまみれ、真薯など にお使ください。	
商 品 特 徴	・輸入の冷凍すり身は使用せず、地元の市場で水揚げされた練り製品の原料として高級とされる国産の「えそ」100%使用。 ・リン酸塩、化学調味料、保存料なし。味付けはアラを再利用して作った自社製造の魚醤。 ・身が柔らかく混ぜものがしやすい。高級和食店等で利用されている。	

商品写真

博多漁師のえそ生すりみ

名称 魚肉すり身

原材料名/えそ(増助県)、卵白(卵を含む)、砂糖、澱粉、食塩、魚油

※原料に使用している魚は、えび、カニを食しています

内容量 500g 賞味期限 24.11.10

保存方法 要冷凍-18℃以下

製造者 株式会社 博 水
福岡市南区清水2丁目18-36
※お問い合わせは上記の通りです。

栄養成分表示(100gあたり) 推定値

熱量 71kcal たんぱく質 5.1g 脂質 0.5g
炭水化物 7.5g 食塩相当量 1.8g

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

☐ えび、☐ かき、☐ くらみ、☐ 小麦、☐ そば、
☐ 卵、☐ 乳、☐ 落花生

表示を奨励
(任意表示)

☐アーモンド、☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、
☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐こま、
☐さけ、☐さば、☐大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉、
☐マカミアナツ ☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン

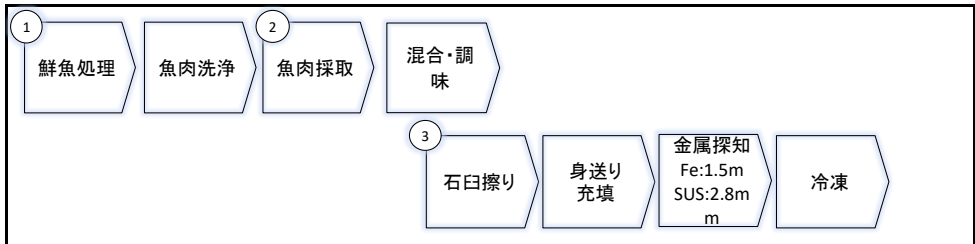
(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

備 考

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社博水		
年 間 売 上 高	9000万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員5名 パート7名
代 表 者 氏 名	江越猛信(エゴシタケノブ)		
メ ッ セ ー ジ	創業明治36年の魚肉練り製品の製造販売。福岡近海で水揚げさ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製造。練り製品の原料は外国産7割、国産3割。さらに地場の鮮魚から製造している会社は1割程度。鮮魚原料の使用により、食感・風味・味わいが良くなり、リン酸塩などの添加物も使用せずに済みます。弊社では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と本来の練り物の美味しさにこだわっています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://hakusui-foods.com/		
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 - m a i l	y.egoshi@hakusui-foods.com
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 ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



写 真



品質管理情報

商品 検 査 の 有 無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有ー具体的に	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認証取得の工場で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。
	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。
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先 は、 担当部署名	江越猛信 連絡先 092-551-4426
	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保険加入済み(全蒲団体PL保険制度)