

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025 年 4 月 1 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名		BOKOMEN! (冷凍魚麺)									
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		180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)		493494500015					
内 容 量		150g		希望小売価格		税抜		¥400		税込(切替) 税率 8% ¥432	
1ケースあたり入数		48袋		保存温度帯		冷凍		▼ -18度以下			
発注リードタイム		7~14営業日		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	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)		重量(kg)	
								32.0 42.0 17.0		7.0	
認 証 等 (商品・工場・農場等)		☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 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 ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	お子様から年輩の方まで。魚が苦手な方や手軽に魚食をしたい方。ダイエットや健康を気にされている方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	冬はうどん出汁やお鍋の締めとして、夏は冷やしてめんつゆで楽しめます。温かい汁物にいれるときは冷凍のまま投入、冷たく食べるときは沸騰したお湯で解凍してください。器にBOKOMENと水と市販のかやくスープを入れてレンチンするだけでアレンジも豊富。	
商 品 特 徴	・グルテンフリーで低カロリー低糖質、たんぱく質豊富で1食12g。 ・「魚を主菜から主食」にコンセプトで、魚嫌いな子どもや咀嚼が弱くなっている年輩の方でも食べやすい。 ・保存料、化学調味料不使用。	

■ 商品写真

(現物)

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、 ☐ くるみ、 ☐ 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、 ☐ マカダミアナッツ ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ コゼラチン
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)

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	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	担当若手または 担当部署名 江越猛信
	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	連絡先 092-551-4426 PL保険加入済み(全蒲団体PL保険制度)