FCP展示会・商談会シート

記入日	2025 年 4 月 1 日

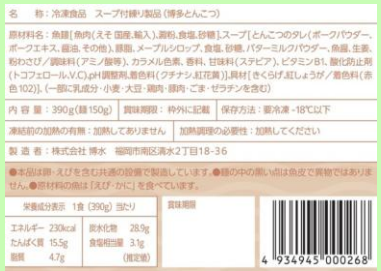
FOOD COMMUNICATION PROJECT
第3.3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	HAKATA BOKOMEN! 博多とんこつ						
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	90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）	4934945000268				
内容量	390g	希望小売価格	税抜	¥1,300	税込（切捨）税率 8%	¥1,404	
1ケースあたり入数	16箱	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→				
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(ﾐﾘ) × 横(ﾐﾘ) × 高さ(ﾐﾘ)		重量(ｷﾛ)	
				32.0	42.0	24.0	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・おすすめレシピ等）		冷凍のまま電子レンジで温めるだけの手間いらずなヘルシー麺。お昼ごはんや夜ご飯、夜食にも。魚が苦手なお子様や、咀嚼が弱くなっている年輩の方でも、美味しく魚の栄養がとれます。
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」にがコンセプトで、、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。 ・CHE-1グランプリ2023年準優勝のフードクリエイターがスープを監修。

■ 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×をする。

表示義務有	☐ えび、 ☐ かに 、 ☐ 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 、 ☑ ごま 、 ☐ さけ、 ☐ さば 、 ☑ 大豆 、 ☑ 鶏肉 、 ☐ バナナ 、☑ 豚肉、 ☐ マカダミアナッ ☐ もも 、 ☐ やまいも 、 ☐ りんご 、 ☑ 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）

■ 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○名、パート○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-mail	v.egoshi@hakusui-foods.com
TEL	092-551-4426	FAX	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

1. 鮮魚処理 → 魚肉洗浄
2. 魚肉採取 → 冷凍すり身解凍 → 混合調味 → 石臼擦り → 成形
3. 茹で → 冷却 → 冷凍 → 包装 → 金属探知 Fe:1.5mm SUS:2.8mm

写真

①えそ処理

②魚肉洗浄後の絞り身

③茹で

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→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	担当者名または担当部署名	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）			