

FCP展示会・商談会シート

記入目

2025 年
6 月 11 日

**FOOD
COMMUNICATION
PROJECT**

第3.1版

■ 商品特性と取引条件

ターゲット	売り先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパー・マーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" 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)	40~60代の女性を中心に健康志向の高い方に喜ばれています。 見た目の可愛さから30代以下の若い層やお子様にも喜ばれます。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	★缶から取り出す子供心をくすぐる体験込みの食卓を笑顔にできる海鮮丼です。★美味しさにおもしろさを加えた缶べえは大切な人への贈り物に最適です。★お正月や節分、お盆などの行事でも活躍	
商品特徴	★5層の彩りの良い海鮮が食欲をそそり、空けてご飯に出すところから食べるまでを美味しいだけではなく、楽しめる可愛い海鮮丼です。★味付けをしているので、ご飯にのせるだけで簡単にお召し上がれます。★あかもくのネバネバとそれぞれの魚介類の旨味と食感の相性が良く、今までにないネバネバとろろは一度食べたらクセになります。	

商品写真



期待感やワクワク感を引き立てる
写真映えする可愛さ！
更に重視しない美味しい！

名称：魚介類調味加工品（冷凍食品）
原材料名：味付けあわくもち（あくもちく
「アユ界産湯」、つゆ（醤油、砂糖、米
飯醸味調味料、その他）、ギンザケ加工品
(ギンザケ、食塩、醤油)、イカ加工品
(スルメイカ、食塩、還元水飴、その他)
とびこ（とび哥魚卵、砂糖、食塩、その他）
調味料（アミノ酸等）、甘味料（トレー
ハロース、ソルビトール、ステビア）、
酒保存料（ソルビタンK）、加工澱粉、
酒・PH調整剤、酸味料、増粘剤、
防腐剤（キサンタンガム）、膨脹剤、酸化防止
剤（V.C、カーテキン）、着色料（黄4、

[像で貼付)

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。

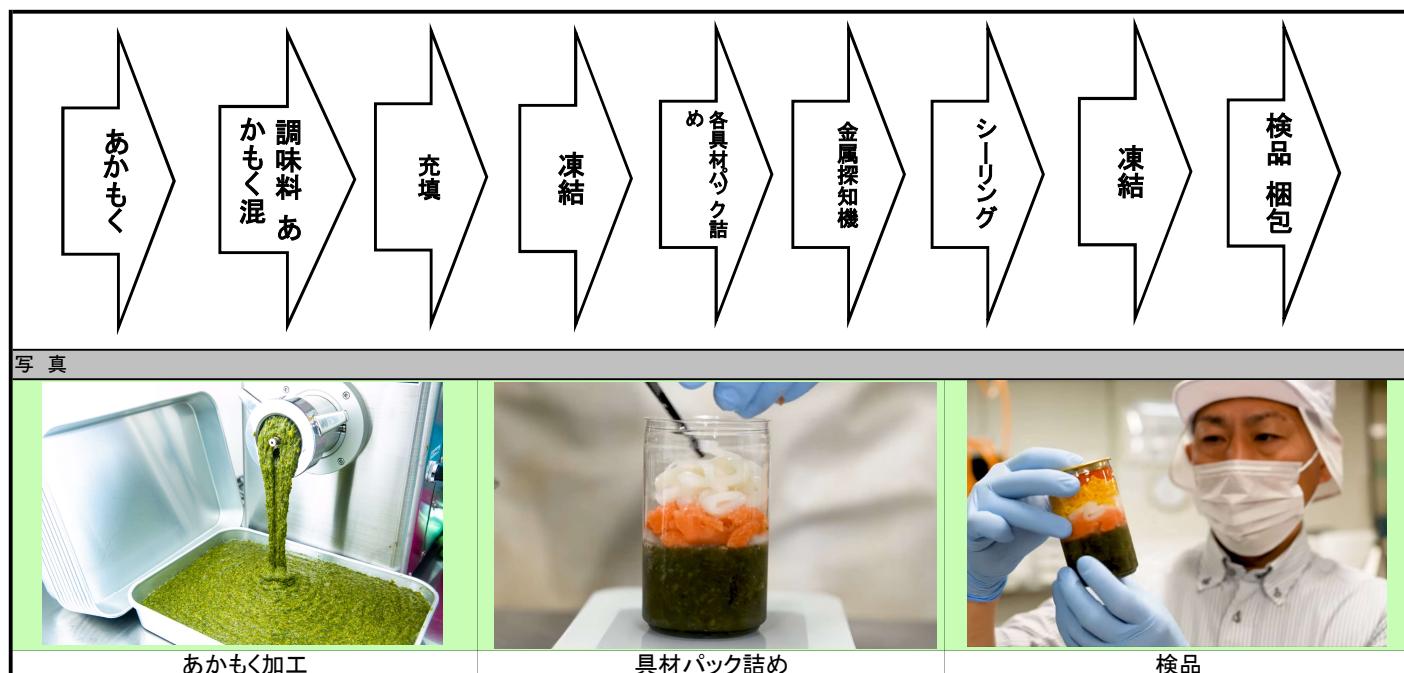
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input checked="" type="checkbox"/> いか、 <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"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input checked="" type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> けな、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> じんご、 <input type="checkbox"/> ピラチナ、 <input type="checkbox"/> アーモンド
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。)

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社マサエイ水産加工		
年間売上高	5800万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名、パート6名
代表者氏名	正好 輝旭		
メッセージ	マサエイ水産加工は、皆様の毎日の食と健康を支え、世界中の人々から必要とされる企業を目指します。私は福岡県宗像市鐘崎で生まれ、先祖代々の家業である海士(あま)として努めて参りました。私の育った日本海玄界灘には新鮮な魚介類はもちろん、まだまだ伝えきれていない「本物のおいしい」そして無添加で栄養価の高いものがたくさんあります。そういった海の恵みをもっと多くの人に知ってもらいたいという想いがあり、「株式会社 マサエイ水産加工」を立ち上げることとなりました。また、地域の活性化、漁業の発展など社会に貢献することで共に成長していくことを考えております。		
ホームページ	https://www.akamoku.fukuoka.jp/		
会社所在地	〒 811-3512	福岡県宗像市鐘崎230番地4	
工場等所在地	〒 811-3512	福岡県宗像市鐘崎230番地4	
担当者	正好 輝旭	E-mail	info@akamoku.fukuoka.jp
TEL	0940-72-6162	FAX	0940-72-6163

■ 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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有一般的	日本食品機能分析研究所にて毎年3月から4月に新物あかもくの基礎成分7項目、【一般生菌数(一般細菌数)、大腸菌群(定性)、黄色ブドウ球菌(定性)、サルモネラ(定性)】を実施。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	コーデックスHACCPの考え方を導入、加工場内スタッフ全員で公益財団法人北九州生活科学センター指導を受け毎日チェックシートにて衛生管理を行っています。			
	従業員の管理	食品衛生講習会を受講し、加工場内では汚染危険ゾーン、清潔ゾーンを外部と明確に分け、内部に入る者は帽子、マスク、長靴を着用しローラーでゴミを取り除き、手洗い足元消毒の後、清潔ゾーンに入ります。			
	施設設備の管理	直接原材料に触れる器具は毎日加工終了後に全て洗浄、使用前に煮沸消毒の衛生管理を行っています。また、当社では5S活動を推進し、食の安全を確保しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	正好 輝旭	連絡先	0940-72-6162
	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	コーデックスHACCPの項目にありますハザード分析リスト、フローダイアグラムに従い作業工程離脱の際の報告指導担当者を決めて取り組んでいます。また、生産物賠償責任保険(PL保険)の加入は、毎年更新しています。			

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<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧下さい。