FCP展示会・商談会シート

記入日 2026 年 7 月 19 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	むなかた鶏　やわらか炭火焼					
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	D+180	消費期限	
主原料産地（漁獲場所等）	鶏肉（福岡県宗像市産）	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4997231004333			
内容量	120g	希望小売価格	税抜	オープン	税込（切捨）税率 8%	#VALUE!
1ケースあたり入数	30	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	応相談	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	最小 1CS	ケースサイズ	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(㎏)
				400.0 × 515.0 × 170.0		10.6
認証等（商品・工場・農場等）	□有機JAS　□SO ※　□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 →					

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）	あまり炭火焼を購入されなそうな、ご年配の方、女性、お子様等のお客様からも評価が大変高い商品です。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		常温保存で、加熱せずそのままお召し上がりいただけるので、買い置きもできて簡単便利。お酒のおつまみはもちろん、日々の食卓のもう一品として、また、炭火焼き丼にもおすすめ。電子レンジ等で軽くあたためると、ジューシーさと炭火の香りが楽しめます
商品特徴		福岡県宗像市で、宗像産の飼料米や海藻・ハーブなどを配合した専用飼料で大切に育てられた宗像のブランド鶏「むなかた鶏」を使用。希少部位の肩肉を使用し、やわらかいながらも程よい歯ごたえの肉質と旨味が楽しめます。職人が丁寧に焼き上げた本格炭火焼

■ 商品写真

商品の全体がわかる写真を貼付

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	□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、□マカダミアナッツ、□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）

※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	株式会社道の駅むなかた			
年間売上高	41,505万円	従業員数（社員〇名、パート〇名など）	63名	
代表者氏名	代表取締役　中野 和久			
メッセージ	道の駅むなかたの施設運営方針 海の幸、山の幸など豊富な宗像の物産のPR及び販売拠点を目指していきます。 宗像の新鮮で安全安心な食材の提供にこだわり、笑顔とおもてなしの心をもって利用者に接します。 出品者との連携・協力のもと、物産の販売を通して宗像の産業を元気にしていきます。 周辺観光施設や地域連携などによる賑わいづくりを通して、宗像の産業や観光に貢献していきます。 利用者ニーズや環境の変化などの把握に努め、変化と挑戦を恐れない施設運営を行ないます			
ホームページ	https://www.michinoekimunakata.co.jp/			
会社所在地	〒	811-3502	福岡県宗像市江口1172番地	
工場等所在地	〒			
担当者	開発部 係長　吉田直也	E-mail	kaihatsu2@michinoekimunakata.co.jp	
TEL	直通：0940-62-5238	FAX	直通：0940-62-5250	

■ 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

原料解凍→調味→焼成→真空包装→金探チェック（テストピース：Su s3.0、Fe2.0）
→ウエイトチェッカー　→加圧加熱殺菌（118℃　35分）→冷蔵保存（庫内温度0℃～10℃）→検査①→包装→出荷
※　検査①・・・ピンホール検査及び、異物混入検査

写真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無　◉有→具体的に	微生物検査、保存試験			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理				
	従業員の管理				
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名		連絡先	
	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　有			

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。