

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
9月 22 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	なみえ焼そば フードパック2食								
最もおいしい時期	通年		賞味期限/消費期限	賞味期限	90日(開封前)	消費期限			
主原料産地 (漁獲場所等)	小麦粉/北米産		JANコード (13桁もしくは8桁)	4984478001027					
内容量	324g		希望小売価格(税込)	税抜	¥478	税込 税率 8%	¥516		
1ケースあたり入数	24P		保存温度帯	常温 ▼					
発注リードタイム	4日		販売エリアの制限	● 無 ○ 有→					
最低ケース納品単位	最大	100	最小	2	ケースサイズ(重量)	縦(φ)	横(φ)	高さ(φ)	重量(φ)
						46.0	70.0	11.0	7.5
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input 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→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →								

ターゲット	売先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input checked="" type="checkbox"/> 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→)
	お客様 (性別・年齢層など)	主婦、年配者、料理が苦手な方や一人暮らしの方
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	麺にもやしと豚バラを使い、こってりソースで仕上げた焼きそばを一味唐辛子で食べるのが、元祖なみえ焼きそばのこだわりの食べ方です。	
商品特徴	なみえ焼きそばの旨さの秘密は「とてもシンプル」であること。もともと労働者向けに提供されたのが始まりであり、手の込んだ事は一切不要。麺、もやし、バラ肉の3種の材料を炒め、濃厚ソースを絡めれば出来上がりです。もちもちとしてコシのある太麺に濃厚でスパイシーなオリジナルソースが絡みつき、シャキシャキと歯ごたえの気持ちいいもやしと食欲をそそります。素材の旨さがガツン！と伝わる浪江の焼きそばにしかない味わいです。	

商品写真

									
商品写真		商品写真		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"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input 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"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いち、 <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"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input checked="" type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> 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)								

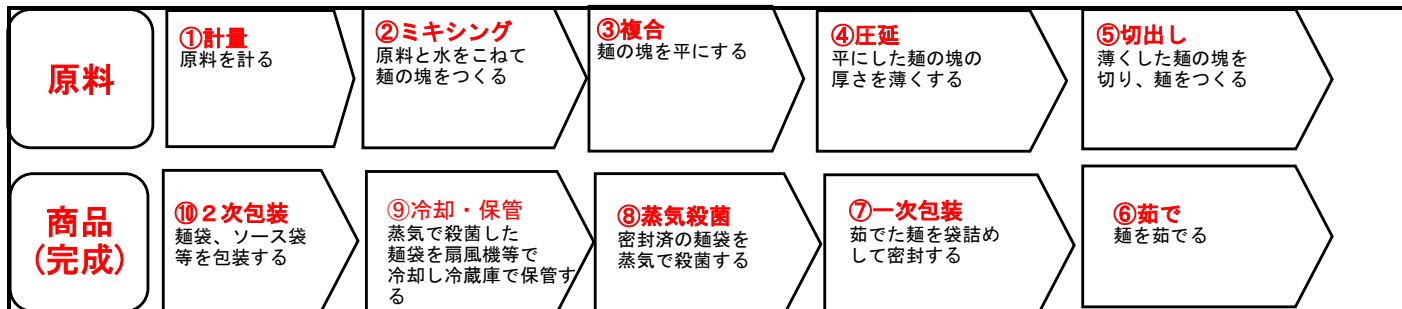
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名		株式会社 旭屋		
年間売上高		2.2億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員8名 パート3名
代表者氏名		鈴木昭孝		
メッセージ		<p>「なみえ焼そば」は、福島県浜通りに位置する浪江町で半世紀以上愛され続けているご当地焼そばです。最大の特徴は、もちもちとした極太麺と濃厚こってりソース。町内の多くの飲食店で提供されており、地元では定番の味として親しまれています。</p> <p>もともと浪江町は農業・漁業・林業などの第一次産業が中心で、長時間の作業に従事する労働者に「安く、旨く、腹持ちがよいものを」と考案されたのが始まりです。</p> <p>その「旨さ」の秘密は、何より「シンプルさ」にあります。使用する食材は「麺・もやし・バラ肉」の三つのみ。極太の麺を炒めてバラ肉ともやしを合わせ、濃厚ソースを絡めるだけという、手間をかけない調理法が特徴です。もちもちの麺とシャキシャキのもやし、そしてこってりとしたソースの相性は抜群で、一口食べればその旨さに惹きつけられるはずです。</p> <p>浪江町が誇るガツンとした味わいの「なみえ焼そば」を、ぜひ一度ご堪能ください。シンプルながらもやみつきになる一皿が、きっと満足感を与えてくれます。</p>		
ホームページ		https://asahiyamen.com/		
会社所在地	〒	976-0036	福島県相馬市馬場野字雨田166	
工場等所在地	〒	976-0036	福島県相馬市馬場野字雨田166	
担当者		田河朋裕	E - m a i l	tagawa@asahiyamen.com
T	E	L	0244-32-1631	F A X 0244-32-1632

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・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	○ 無 ● 有一具体的に	検査項目：目視検査（異物混入、商品品質） 菌検査（3カ月に1回、 外部検査業者に依頼）			
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	各製造工程の担当者が、原料、製造数、出荷先等を書類に記載し管理することで、品質管理に問題があった場合の原因説明や生産品の品質向上に努めている。			
	従業員の管理	各部署の従業員が定期的に集まり、専門知識・技術の研修・確認や、作業者の人間性、モラルの向上に力を入れている。			
	施設設備の管理	機械・設備の定期的なメンテナンスを実施するとともに、機械メーカーの専門的なサポート体制を整えている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	田河 朋裕	連絡先	090-5835-8155
	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保険加入あり			

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>をご覧ください。