

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
7 月 2 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	【国産赤鶏】伊達鶏（だてどり）						
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+12	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	福島県又は宮城県		JANコード (13桁もしくは8桁)	無し			
内容量	2kg/袋		希望小売価格	税抜		税込(切捨) 税率 8%	
1ケースあたり入数	6袋/箱		保存温度帯	冷蔵 ▼			
発注リードタイム	別途お打合せ		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	応相談	最小	1 箱	ケースサイズ	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
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	売り先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input 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 type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input 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)	味はもちろん、国産赤鶏としてのブランド、一般ブロイラーとの差別化を図りたい、ストーリー性のある高質な食材からのお料理を提供したい飲食店様など
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	●うまみの濃い、伊達鶏本来の美味しさを味わう、チキンソテーや、焼き鳥、ロティサリーチキンに ●伊達鶏の芳醇な脂を活かした、水炊き鍋やチキンカレー、スープなど	
商品特徴	●伊達鶏は赤鶏×赤鶏の掛け合わせによる、食感と旨みのバランスのよい銘柄鶏です。芳醇な脂のかおりと旨み、適度な食感は煮込んでも焼いても、その評価はプロの料理人からもご支持いただいております。	

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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input 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 type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナ、 <input 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		伊達物産株式会社			
年間売上高		3 9 億円		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	従業員数約100人
代表者氏名		代表取締役社長 清水建志			
メッセージ		最高の鶏をつくりたい。その一心で代表と生産者の方々が養鶏の本場フランスに視察に渡ったのは1980年代のこと。そこで高級ブランド鶏「プレス鶏」の飼育方法を学びました。海外から品質のよい種鶏を導入し、上質な鶏づくりに心血を注ぎ、1985年より「伊達鶏」の生産を開始しました。それから約40年、生産農家さんが手塩にかけて育てた「伊達鶏」は、あらゆるジャンルのプロの料理人をはじめ、多くの方々に支持をいただいております。			
ホームページ		https://www.datebussan.co.jp			
会社所在地	〒	960-0707	福島県伊達市梁川町字南町谷川 1 3		
工場等所在地	〒	029-3311	岩手県一関市藤沢町黄海字八景下 8 0 - 3 株式会社オヤマ		
担当者		東京営業部 近藤洋明		E - m a i l	kondo@datebussan.co.jp
T	E	L	03-6802-7581	F A X	03-3847-7445

■ 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



写 真

		
福島県・宮城県の契約農場にて飼育	食鳥検査官による1羽ずつの検査	岩手県 (株)オヤマ藤沢工場での解体

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	解体移管工場での細菌検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	伊達鶏生産農場は福島県と宮城県の指定農場にて飼育生産されています			
	従業員の管理	・入室時点検 ・定期的な腸内検査			
	施設設備の管理	外注業者 消毒した時の作業報告			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理室 佐藤	連絡先	024-564-2800
	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	生産物賠償責任保険加入			

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。