

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
9月22日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.2版

■商品特性と取引条件

商品名	あだたら豚 極 LDM 正肉(ロース・バラ・肩ロース・モモ・ウデ・ヒレ)							
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	22	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	福島県本宮市			JANコード (13桁もしくは8桁)				
内容量	豚ロースブロック1kgの場合			希望小売価格	税抜	¥4,500	税込(切捨) 税率8%	¥4,860
1ケースあたり入数	要相談			保存温度帯	選択(又は右に記入)▼			
発注リードタイム	要相談			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	要相談	最小	要相談	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(㌘)	
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 type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" 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)	豚肉好きの高くても美味しいものが食べたい男性(50~60歳)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	あだたら豚 極は、ロース・肩ロースは赤身が濃厚でやわらかいので厚切りのトンカツ・ポークソテー。バラは脂の融点が低いので軽く火を通すしゃぶしゃぶがおすすめです。	
商品特徴	あだたら豚 極はハンガリーの国宝マンガリツツア豚を50%交配させた三元豚です。赤身は濃厚で、脂が融点が低くとろける脂身が特徴的な豚です。飼料もこだわり東北産のお米を配合し育てています。福島の自然豊かな土地で情熱を持って育て上げたこだわりの豚です。	

■商品写真



国産	銘柄 あだたら豚 極 LDM	原産地 福島県	真空
部品名	豚ロース		
ロット番号	9971	通しNO	004
賞味期限	25.7.6	加工日	25.6.13
出荷先名	オクヤマフード		
保存温度	2°C以下	賞味日	18.92
加熱用			
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 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"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナツ、 <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 type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input checked="" 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"/> りんご、 <input type="checkbox"/> 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) 工場にて、牛肉・鶏肉の扱いあり		

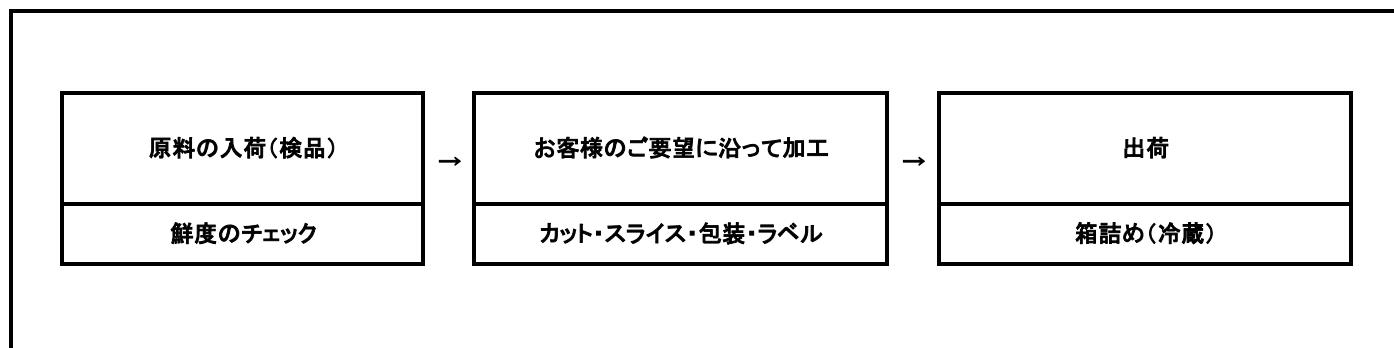
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に〇をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承認・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社オクヤマフード		
年間売上高	令和6年 3億8千万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和5年度 社員11人、パート6人
代表者氏名	代表取締役社長 奥山 茂		
メッセージ	お客様に忠実であれ、基本的に実直であれをモットーに、食肉卸をしている会社です。国産・輸入品問わず牛豚鶏はもちろん牛豚の内臓肉(バラエティーミート)も扱っています。先代の社長の代から内臓肉の仕入れにこだわっており、内臓肉の需要と認知が少ない時代から、取り扱いをしていました。内臓肉(バラエティーミート)の魅力を食べて感じて欲しいです。現在はJFS-B規格の認証取得を目指し加工品製造工場を建設。お惣菜工場として、商品製造販促を続けています。		
ホームページ	https://www.okuyama-food.jp		
会社所在地	〒963-8071	福島県郡山市富久山町久保田字下河原92-1	
工場等所在地	〒963-8071	福島県郡山市富久山町久保田字下河原92-7	
担当者	奥山 茂	E-mail	okuyamafood@bz03.plala.or.jp
TEL	024-942-2929	FAX	024-942-2941

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有 → 具体的に	目視検査: 異物混入・包装不良・商品品質。金属探知機による検査。定期的な細菌検査: 一般生菌・大腸菌・大腸菌群など。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの流れに沿った作業工程の記録により生産・製造の管理。作業工程のマニュアル化、作業日報の作成管理。			
	従業員の管理	ゾーニング・交差汚染・動線の徹底。体調管理・体温測定・作業着・帽子・マスク・長靴の着用後、ローラがけで異物混入の防止・衛生的な手洗いの実施。			
	施設設備の管理	HACCPの流れに沿った衛生管理、作業前後での機械のメンテナンス。作業室内の掃除状況の記録の記入・管理。5Sの徹底。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	奥山 茂	連絡先	090-9425-8929
	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	製造工程の作業記録の管理。作業手順書・記録の保存。店舗賠償責任保険加入済み。			