

# 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	ふくふくご飯3P (含め、パックご飯数種類)								
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	365日	消費期限			
主原料産地 (漁獲場所等)	福島県内(日本国内)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4518047800010					
内容量	180g		希望小売価格	税抜		税込(切捨) 税率 8%			
1ケースあたり入数	12		保存温度帯	常温 ▼					
発注リードタイム	3〜7日		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	960	最小	10	ケースサイズ	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)		
						23.0	40.0	26.5	7.4
認証等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)    FSSC22000を今年度内に取得予定 ※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 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 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)	産地ごとに分けて、ベーシックに1食分として利用しやすい180g商品数点と、特別生産者限定米を使用した高品質150g商品を用意。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	主に消費者のご家庭において利用を想定。普段の食事に「食卓のごはん」として利用しやすい内容量商品とパッケージ形状。 飲食店様でも活用事例あり。	
商品特徴	福島県12市町村で生まれ、厳しい安全性基準をクリアしたお米を使用しています。 浜からの風に吹かれ、豊かな自然に囲まれて育ったお米はひとくち食べれば思わず笑みがこぼれます。“こうふく”、“まんぷく”、福島の“ふく”から名付けられた、福島の美味しさを食卓にお届けできる商品です。	


## 商品写真

		<p>名称:包装米飯(白飯) 原材料名:うるち米(国内産)/pH調整剤 内容量:540g(180g×3食) 賞味期限:トレー側面に記載 保存方法:直射日光、高温多湿を避け、常温で保管してください。 製造者:株式会社相馬屋 福島県いわき市小名浜大字東田33番地1 製造所:株式会社相馬屋 パックご飯工場 福島県双葉郡楡葉町大字山田岡字仲丸1番地9</p> <p>●加熱後はやけどに注意してください。●フィルム・トレーに傷がつきますと品質不良の原因となりますので、ご注意ください。 ●フィルム内の水滴は品質上問題ありません。●pH調整剤を使用しておりますので、加熱調理後に酸味・酸臭を感じる場合がありますが、品質に問題はありません。</p> <p>栄養成分表示 1食(180g)あたり エネルギー 274kcal たんぱく質 3.6g 脂 質 0.5g 炭水化物 63.7g 食塩相当量 0g サンプル品分析による推定値</p>	
			
<p><b>アレルギー表示(特定原材料)</b> ※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。</p>			
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 checked="" 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"/> いちま、 <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 type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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"/> 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)		



※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 相馬屋		
年間売上高		10億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員11名、パート6名
代表者氏名		佐藤 守利		
メッセージ		当社の経営理念は、 『誠実な商いでお客様に喜んでいただく』です。 その経営理念の基、全社員が力をあわせ、 お客様のニーズにすばやく対応し、喜んでいただける、 魅力的な企業をめざしてまいります。		
ホームページ		<a href="https://soumava.biz/">https://soumava.biz/</a>		
会社所在地	〒	971-8111	福島県いわき市小名浜大原字東田33番地1	
工場等所在地	〒	979-0513	福島県双葉郡楢葉町大字山田岡字仲丸1-9 楢葉南工業団地内	
担当者		バックご飯事業部 佐藤	E - m a i l	<a href="mailto:k.sato@soumava.biz">k.sato@soumava.biz</a>
T E L	090-6182-2390		F A X	0240-25-8310

■ 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

<p>【無菌包装米飯方式】 短時間の蒸気による殺菌処理の後に炊飯し、無菌化状態のクリーンルームにて密封処理をします。米の内部組織の破壊を最小限に抑え、炊き立てご飯の美味しさを最大限に引き出す製法で製造しています。 ※製造能力 8000食/1時間</p> <p>【農林水産省 市町村を越えた広域的な高付加価値産地構想】活用事例 被災地域の農業関係者、米穀流通に携わる人々の待望されたバックご飯工場が2023年11月に竣工しました。日本有数の米どころであった福島県。“地域農業の復興・再生”には稲作を基幹とする営農再開の取組みが不可欠です。本事業を通して、フードバリューチェーン構築を推進し、再開率が4割にとどまっている福島12市町村の営農再開と、お米の消費拡大に取り組んでいきます。</p> <p>【お米専門店によるバックご飯製造事業】 (株)相馬屋では、お米マイスターの資格を持った『お米に関するプロ』が複数在籍。『お米の専門家』が農家さんから直接買い付け、精米、加工販売までを行う、お米専門店です。</p>		
		
2023年竣工の最新鋭技術の工場	1食ずつ全商品をライン上で自動検査	いち早く能登半島にも支援を実施

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	原料米、資材受入、ざ検査。菌(一般生菌・大腸菌群・真菌)、食味、重量、水分、ph、残存酸素、封かん強度検査を実施。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	加圧加熱殺菌、UV殺菌システム採用。クリーンルーム密封、金属検出器、X線異物検査、製品密封度検査、重量検査(食毎・梱包毎)、印字検査を実施			
	従業員の管理	健康・体調の管理。月ごとに衛生管理について学習会を実施。			
	施設設備の管理	設備洗浄におけるマニュアルとチェックシート(日次)、設備点検におけるチェックシート(日次・月次)			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	バックご飯事業部 お客様窓口	連絡先	0120-811-124 (フリーダイヤル)
	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			

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。