

FCP展示会・商談会シート

2025年

9月 6日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	かに甲らかまぼこ							
提供可能時期 (最もよい時期を()内に記載)	通年	()	賞味期限／消費期限	賞味期限	14	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	魚肉：アメリカ、チリ、タイ他			JANコード (13桁もしくは8桁)	4978947340007			
内容量	1個			希望小売価格	税抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 8%	
1ケースあたり入数	25			保存温度帯	冷蔵			
発注リードタイム	5日			販売エリアの制限	●無	○有り		
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	4	ケースサイズ(重量)	縦(+) × 横(+) × 高さ(+) 38.0 26.5 15.0	重量(%) 3.5	
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	売り先	<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 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)	お子様から年寄りまで(特に40代以上の女性)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	かまぼこをかにの甲らから外しカットしてお酒のおつまみやおかずの一品に。また、わさび醤油をつけたり、茶わん蒸しの具やクリスマスのオードブル・おせちの一品にご利用できます。	
商品特徴	石うすで丹念に練り上げたかまぼこの身をかにの甲らにつめ、表面に隙間なく本物の紅ズワイガニはりました。かに素材のを十分に堪能できる贅沢なかまぼこです。	

 	<p>品名 かに甲らかまぼこ</p> <p>名前 魚肉練製品</p> <p>原材料名 魚肉(輸入)、紅ズワイガニ、卵白、カニエキス、澱粉、食塩、砂糖、みりん、調味料(アミノ酸等)、(一部にかに・卵・小麦・ゼラチン・大豆を含む)</p> <p>内容量 1個 賞味期限 枠外左部に記載</p> <p>保存方法 要冷蔵(1°C~10°C)</p> <p>製造者 株式会社貴千 福島県いわき市永崎字川畠25 TEL0246-55-7005(代)</p> <p>かにの甲羅を使用しております。また、まれにある黒い斑点は、魚の皮です。原材料の魚は、えび・かにを食べています。本製品の製造工場では、乳成分・えびのアレルギー物質を含む製品を製造しています。</p> <p>栄養成分表示 1個当たり</p> <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>118kcal</td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>19.6g</td></tr> <tr><td>脂 質</td><td>0.5g</td></tr> <tr><td>炭水化物</td><td>8.7g</td></tr> <tr><td>食塩相当量</td><td>1.6g</td></tr> </table> <p>この表示値は目安です 4 978947 340007</p>	エネルギー	118kcal	たんぱく質	19.6g	脂 質	0.5g	炭水化物	8.7g	食塩相当量	1.6g
エネルギー	118kcal										
たんぱく質	19.6g										
脂 質	0.5g										
炭水化物	8.7g										
食塩相当量	1.6g										
<p>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。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td><input type="checkbox"/> えび、<input checked="" type="checkbox"/> かに、<input checked="" type="checkbox"/> 小麦、<input type="checkbox"/> そば、<input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、<input type="checkbox"/> 落花生</td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td><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"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、<input type="checkbox"/> 牛肉、<input type="checkbox"/> くるみ、<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"/> バナナ、<input type="checkbox"/> 豚肉、<input type="checkbox"/> まつかけ、<input type="checkbox"/> もも、<input type="checkbox"/> やまいも、<input type="checkbox"/> りんご、<input checked="" type="checkbox"/> ゼラチン、<input type="checkbox"/> アーモンド</td> </tr> <tr> <td>備考</td> <td>(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) 本品製造工場では、乳成分・えびを含む製品を製造しております。</td> </tr> </table>	表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input checked="" type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" 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"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <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"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつかけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input checked="" type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド	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) 本品製造工場では、乳成分・えびを含む製品を製造しております。					
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input checked="" type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" 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"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <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"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつかけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input checked="" type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド										
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) 本品製造工場では、乳成分・えびを含む製品を製造しております。										

※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	株式会社貴千		
年間売上高	3 億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	30名 (パート含む)
代表者氏名	小松 健司		
メッセージ	昭和38年創業。板かまぼこ、ヤノト・わ工座丼丼、業務用商品まで幅広いアイテムを製造しております。また、急速冷凍機も導入し冷凍商品にも力を入れておりますので、お気軽にご相談ください。「海のおいしさを食卓へ」をモットーに素材の味を生かした特徴ある商品やお客様のご要望に応じた商品を販売しております		
ホームページ	https://www.komatsuya3rd.com		
会社所在地	〒 970-0315	福島県いわき市永崎字川畠25	
工場等所在地	〒 同上	同上	
担当者	牧野 由朋	E - m a i l	info@komatsuya3rd.com
T E L	0246-55-7005	F A X	0246-55-7510

■ 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

①原料搬入 (品質管理、賞味期限・ロット台帳にて管理)	↓	⑤成形工程	↓	⑩金属探知機(Sus3.0mm、Fe2.0mm)
②原料確認(銘柄・等級を検品)	↓	⑥蒸し工程(90℃以上20分)	↓	⑪箱詰め(賞味期限印字)
③計量	↓	⑦真空包装	↓	⑫検品
④擂潰	↓	⑧加熱殺菌(90℃以上40分)	↓	⑬出荷
		⑨冷却工程		

写 真				
-----	--	---	---	--

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	細菌検査:一般生菌数、大腸菌群(自社) ブドウ球菌(外部機関) 放射能検査: (外部機関) 栄養成分検査:エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量(外部機関)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造責任者が管理し、担当者に的確な指示を出しております。		
	従業員の管理	手洗い、毛髪検査をチェック方式にし、工場に入る際にはエアーシャワーを通り異物の混入を防ぎ、定期的に検便検査(年2回)、健康診断(年1回)を行っております。		
	施設設備の管理	第三者機関に月1回の衛生管理(防虫防鼠対策)を依頼、機器メンテナンスは計画に基づき実施し、適切な管理を行っております。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	業務部	連絡先 0246-55-7005
	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	自社のHACCPマニュアルに沿って工場内を管理することで、状況に応じた素早い対応が出来るシステムを構築しております。(PL保険加入済)		