

# FCP展示会・商談会シート

記入日  
2025年  
9月1日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT  
第3.1版

## 商品特性と取引条件

商品名	ピリ辛松川浦かけるあおさ							
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	270日	消費期限	
主原料产地 (漁獲場所等)	福島県松川浦			JANコード (13桁もしくは8桁)	4986660600520			
内容量	90g			希望小売価格	税抜	¥800	税込(切捨) 税率 8%	¥864
1ケースあたり入数	12入×4合			保存温度帯	常温			
発注リードタイム	5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	10ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(%)	28.0 21.5 35.2 12.7
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) JFS-B ※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 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 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)	20代～40代の女性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	辛さが苦手な担当者が作ったピリ辛味。万能調味料の為、ごはん、パスタ、パン、冷奴、サラダなど手軽にトッピングしてお召し上がりいただけます。	
商品特徴	独自の洗浄・異物除去により製造した松川浦産の乾燥あおさを、にんにくやオリーブオイルなどと一緒に漬みました。あおさのサクッと食感が残る唯一無二の商品です。あおさ=味噌汁を脱却し、食シーンを広げる商品です。第15回調味料選手権2024総合2位、ご当地部門最優秀賞、ふくしま満天堂2024準グランプリ受賞	

## 商品写真



※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。) 承認・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社マルリフーズ		
年 間 売 上 高	非公開	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	19名
代 表 者 氏 名	稻村 利公		
メ ッ セ ー ジ	国産あおさのり(ヒトエグサ)の製品製造工程の機械化を行い、時代のニーズに合った安心・安全な商品開発に取り組み、消費者に喜んで頂ける商品を作る為に、日夜努力しております。		
ホ 一 ム ペ ー ジ	<a href="http://www.maruri-foods.jp">www.maruri-foods.jp</a>		
会 社 所 在 地	〒 976-0025	福島県相馬市岩子字坂脇77	
工 場 等 所 在 地	〒 976-0025	福島県相馬市岩子字坂脇77	
担 当 者	阿部 純也	E - m a i l	<a href="mailto:jabe@marurifoods.jp">jabe@marurifoods.jp</a>
T E L	0244-36-3791	F A X	0244-35-3432

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農產品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

- ①弊社独自の洗浄システムによるあおさ本来の風味をご堪能下さい
- ②異物除去(機械及び目視検査)
- ③生産後水洗いを実施の為、解凍後そのまま使用できる商品
- ④2021年3月JFS-B規格取得(HACCP工程管理認証)
- ⑤MEL(マリンエコラベル)認証取得(福島県松川浦産あおさ)

写 真



【写真①】洗浄ブラッシング



【写真②】異物除去機



【写真③】異物除去(目視選別)

■ 品質管理情報

商 品 檢 查 の 有 無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	一般細菌、大腸菌検査(月/1回)／放射能スクリーニング検査(外部委託検査1回/月)／金属検査機検査(Fe・Sus)(全品)			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	工場内で使用する海水は濾過海水を使用／工場内使用水は水道水を使用し、原料を水洗いしている／生産前後毎の器具・器具の清掃チェック			
	従 業 員 の 管 理	製造者の白帽・白衣・長靴・マスク・手袋の着用／入室時毎の手洗い、靴底消毒／着衣の粘着ローラー掛け／検便検査(隔月)・入室自己点検表			
	施 設 設 備 の 管 理	製造前の機械器具の洗浄、アルコール消毒／製造後の機械器具の分解洗浄、漬け置き消毒／製造毎の工場清掃／補虫灯の設置／害虫害獣生息調査・駆除			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名	阿 部 純 也	連 絡 先	0244-36-3791
	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	弊社の製品を使用したことで起こったクレーム対応など緊急時における連絡網の作成、クレームに対する報告書の作成／PL保険含む総合保険加入			

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<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧下さい。