

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 産 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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						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込みました。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

			
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 checked="" 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"/> 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 checked="" type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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 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)		

※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		稲村 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 ー ム ペ ー ジ		www.maruri-foods.jp			
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	j.abe@marurifoods.jp
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 ※農産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

商品検査の有無	○ 無 ● 有(一具体的に)	一般細菌、大腸菌検査(月71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>をご覧ください。