

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
9 月 9 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	松川浦かけるあおさとしらす						
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)	4986660600537			
内 容 量	90g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥900	税込(切捨) 税率 8%	¥972
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)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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	☒ 外食 ☒ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ 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)	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、にんにくやごま油などと一緒に漬込みました。松川浦あおさと常磐もの上乾しらすを使用し、お子さんにも食べやすいソフト食感に仕上げました。上乾しらすを使用することにより生臭さを抑え、魚離れを回避できるように考えた食育用の商品です	

商品写真

	●名称:ヒトエグサのオイル漬け●原材料名:食用なたね油(国内製造)、いわしの稚魚、食用ごま油、ヒトエグサ、ごま、フライドガーリック、フライドオニオン、食塩、砂糖、にんにく、粉末しょうゆ、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、食用風味油、たん白加水分解物、ゼラチン/調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、pH調整剤、(一部に小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・牛肉・ゼラチンを含む)●内容量:90g●賞味期限:枠外下部記載●保存方法:直射日光、高温多湿を避けて保存●販売者:株式会社マルリフーズ 福島県相馬市岩子字坂脇77●製造所:株式会社小田原屋 福島県郡山市富久山町久保田字郷花4-20 【付属】ビン:ガラス/フタ:スチール 栄養成分表示(1個(90g)当たり) 熱量:640kcal/たんぱく質:6.5g/脂質:63.1g/炭水化物:11.4g/食塩相当量:4.6g(推定値) ●個別に包装・開封後は冷蔵で保存してください TEL:0244-383781
	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 ☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生 表示を奨励(任意表示) ☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☒ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☒ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☒ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☒ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☒ ゼラチン、 ☐ 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	
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/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>をご覧ください。