

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
1月30日

商品特性と取引条件

商品名	りゅうきゅう(真鯛)							
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	120日	消費期限	解凍後5日	
主原料産地 (漁獲場所等)	大分県産・愛媛県産(養殖)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4560493070554				
内容量	70g×2袋		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	30		保存温度帯	選択(又は右に記入)				
発注リードタイム	7日~10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	応談	最小	1CS	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)	
					33.0	40.0	18.0	4.5
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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→) 日本ギフト大賞2021(豊後あじりゅうきゅう)、杵築ブランド認定 K29-022017-031 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → HACCP運用適合認証工場(2021年6月認証)							

ターゲット	売先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input 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 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)	性別問わず、20代~30代の食通や40代以上の魚好きな方々。 大分県では、鉄板の定番料理です。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	解凍後、そのまま、酒の肴として、また、ごはんのおかずにも、ごはんの上に乗せ、海鮮丼やお茶漬けとしても美味しく食べられます。急な来客にもすぐに対応できます。 また、たたいて、「なめろう」にすれば、違う食感が味わえます。	
商品特徴	大分県の郷土料理で、魚を醤油やごまで和えた料理を利休和えといい、それが訛って「りゅうきゅう」となったと言われています。オリジナルの醤油ベースのたれに新鮮な真鯛の切り身(一口サイズ)を漬け込み、ごまを和えた漁師の伝統食です。JAL国際線機内食として5万食の納品実績があります。真鯛の他、ぶり、カボスぶり、関あじ、関さば、本マグロ、太刀魚といったラインナップがあります。	

商品写真



原材料

真鯛(大分県、愛媛県産養殖)、醤油、米発酵調味料、水飴、砂糖、食塩、本みりん、かつお節エキス、椎茸エキス、ごま/アルコール、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酢酸、ビタミンB1、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

栄養成分

[100g当たり]
 熱量 143kcal/タンパク質 14.5g/ 脂質 4.4g/ 炭水化物 10.7g/ 食塩相当量 3.0g
 (この表示値は目安です)

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"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <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"/> アーモンド、 <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 checked="" 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"/> パナナ <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <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 絆屋(きずなや)		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	
代表者氏名	中野 晃一		
メッセージ	大分県内にはたくさんの美味しい海の幸、山の幸があります。もっと大分の美味しいを知ってもらいたい。そのため、素材を最も活かせる仕立てで加工する。昔ながらの美味しさも大事にしながら、新しい美味しいを発見する挑戦をやめません。生産者の笑顔と気持ちを美味しい加工品にして届けたい。笑顔があふれるお客様の顔がみたい、笑顔をつなぐ架け橋となります。		
ホームページ	https://kizunaya.biz		
会社所在地	〒	873-0007	大分県杵築市大字片野字神領1014番1
工場等所在地	〒	873-0007	大分県杵築市大字片野字神領1014番1
担当者	中野 晃一		E-mail bungo@kizunaya.biz
TEL	0978-68-8668		FAX 0978-68-8669

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

<p>製造工程</p> <p>①指定養殖場より真鯛の仕入れ</p> <p>②1尾づつ丁寧にさばき、一口サイズにカット</p> <p>③独自製法のたれに漬け込み</p> <p>④パック詰め</p> <p>⑤急速冷凍による鮮度保持</p>	<p>JANコード一覧</p> <p>ぶり 4560493070516</p> <p>カボスぶり 4560493071230</p> <p>関あじ 4560493071216</p> <p>関さば 4560493071223</p> <p>本マグロ 4560493071247</p> <p>太刀魚 4560493071186</p>	
---	---	--

写真			
	一尾づつ真鯛をさばいて、一口サイズにカット	独自製法のたれに漬け込み	パック詰め後急速冷凍

■ 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)	細菌検査書			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	自社製造マニュアルにて管理			
	従業員の管理	服装健康検査(毎日)と記録あり			
	施設設備の管理	害虫侵入防止・駆除(業者委託)、設備点検管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	中野 晃一	連絡先	080-4274-9116
	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	クレーム発生時のマニュアルによる対応および記録。PL保険加入			