

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	猪肉ハムスライス					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (冬季)	賞味期限/消費期限	賞味期限	1年間	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	大分県産(国東半島)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4907219116262			
内 容 量	80g	希望小売価格	税抜	¥695	税込(切捨) 税率 8%	¥750
1ケースあたり入数		保存温度帯	選択(又は右に記入) ▼			
発注リードタイム		販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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	最小	ケースサイズ(重量)	縦(号) × 横(号) × 高さ(号)	重量(号)	
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→) 杵築ブランド認定 K29-102023-061 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input 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 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"/> 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)	ヘルシーな動物性タンパク質を摂取したい、健康志向の方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	食べやすくカットしたハムですので、そのままでも美味しくいただけます。 お酒のおつまみやサラダの付け合わせとしてなど、様々なシーンでお楽しみいただけます。	
商 品 特 徴	食肉処理の資格や食肉販売業の許可も有している代表が、血抜き作業に重きを置き、丁寧に解体しているため、まったく臭みがなく、ヘルシーで美味しい商品に仕上がっています。猪肉は、高タンパク・低脂肪、必須アミノ酸を豊富に含む健康的な食肉です。人間の体内で合成されにくい必須アミノ酸のうち、植物性食品からは摂取されにくいスレオニンを多く含み、コラーゲンの材料にもなります。	

商品写真

	 <p>(現物の写真と画像を貼付)</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。	
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input 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 type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input checked="" 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ギー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	山香アグリ		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	家族経営
代 表 者 氏 名	鶴 成 宏		
メ ッ セ ー ジ	食肉処理の資格や家畜商の免許も所有していたため、鳥獣害被害の撲滅のため、周囲からの要望で、平成20年4月にオープンした猪肉、鹿肉の処理・販売業者です。 ジビエを美味しく、ご家庭にお届けするために、捕獲から解体処理まで、一貫して行っています。 自信をもってお届けします。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://yamaga-agri.blogspot.com/p/blog-page_2940.html		
会 社 所 在 地	〒 879-1311	大分県杵築市山香町大字内河野3171	
工 場 等 所 在 地	〒 828-0027	福岡県豊前市大字赤熊1210(みやこハム株式会社)	
担 当 者	鶴 成 京 子	E - m a i l	
T E L	0977-75-0367	F A X	0977-75-0367

■ 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

<p>①ソーセージは鮮度と肉質が旨味を決めます。 (鹿はアニサキス対策として、-18度で48時間以上冷凍して処理します。)</p> <p>②猪肉の血抜きは、スピードが決めてとなりますので、素早く行います。</p> <p>③肉挽き(肉温が上昇しないよう、注意しながら行います。)</p> <p>④脂身肉挽き</p> <p>⑤肉・脂身を練りこみます。</p> <p>⑥充填(羊腸に丁寧にに入れていきます。)</p> <p>⑦腸結(空気が入らないように行います。)</p> <p>⑧加熱処理</p> <p>⑨冷却</p> <p>⑩検査</p>	
--	---

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)	宮崎大学・日本大学に、肉嘴サンプルを提供。(50頭/年)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	商品の味と品質を左右する原材料。ハムづくりは、良質な原材料を厳選、吟味することから始まります。製造・加工・包装にいたるプロセスは、クリーンルームなど最新設備を完備した工場での衛生管理を徹底。さらに各種試験・検査など万全の管理体制のもと、品質と安全性への信頼にお応えしています。			
	従業員の管理	備品類の混入防止対策の実施。工場入室時の毛髪・埃除去作業の実施			
	施設設備の管理	加熱、冷却、包装の管理基準に基づき実施。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	鶴 成 宏	連絡先	0977-75-0367
	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				