

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年  
10月25日

## 商品特性と取引条件

商 品 名	猪肉ウインナー(鹿肉ウインナー)				
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		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)			
内 容 量	150g	希望小売価格	税抜	¥682	税込(切捨) 税率10% ¥750
1ケースあたり入数		保存温度帯	冷凍		
発注リードタイム		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	最小	ケースサイズ(重量)		縦(㍍) × 横(㍍) × 高さ(㍍) 重量(㍏)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <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→) ※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 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"/> 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)	食べやすいウインナーにしておりますので、通常のウインナーと同じ利用で食してください。焼いても、ポイルでも、パスタやスープに入れても美味しいいただけます。
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げています。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



### 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 type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> くるみ、
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 type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> こま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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 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	<a href="https://yamaga-agri.blogspot.com/p/blog-page_2940.html">https://yamaga-agri.blogspot.com/p/blog-page_2940.html</a>		
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)	
担当者	鶴成 京子	E-mail	
TEL	0977-75-0367	FAX	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

- 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。)
- 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。
- ③肉挽き(肉温が上昇しないよう、注意しながら行います。)
- ④脂身肉挽き
- ⑤肉・脂身を練りこみます。
- ⑥充填(羊腸に丁寧にに入れていきます。)
- ⑦腸結(空気が入らないように行います。)
- ⑧加熱処理
- ⑨冷却
- ⑩検査



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				