

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年
6月13日

商品特性と取引条件

商 品 名	別府湾焼きえび					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (5月中旬~8月)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	90日	消費期限	90日
主原料産地 (漁獲場所等)	別府湾	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4573110642294			
内 容 量	55g/スタンドパック	希望小売価格	税抜	¥770	税込(切捨) 税率 8%	¥832
1ケースあたり入数	応談	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	3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	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)			重量(kg)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) 商標登録第6069194号 杵築ブランド認定品K29-022018-021 ※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 checked="" 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 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 焼きつつき他契約先4社 ふるさと納税返礼品
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのままで酒のおつまみに。冷や麦、そうめんの出汁にも最適です。かき揚げにしても美味しく召し上がれます。また、白菜煮、サラダにも合います。
商 品 特 徴	別府湾の豊後水道のような流れの速い海流で育った海老は旨味が強く、外はパリパリ、中はふっくら、赤えびの鮮度の良さがおいしさのカギ、黒く見える部分はエビ味噌です。新鮮な証として、その味は濃厚で噛むほどにエビの旨味が口に広がります。

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 checked="" type="checkbox"/> えび、 <input checked="" 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 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。)

承認・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社 高橋水産		
年 間 売 上 高	1億3000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	12人
代 表 者 氏 名	高橋 明人		
メ ッ セ ー ジ	昭和35年に創業しました。創業以来長きに渡り、別府湾(杵築市内)で漁獲されたものを使用しております。従業員一同丹精込め、作り上げております。是非一度ご賞味ください。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://tirimen.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 873-0033	大分県杵築市大字守江3742-56	
工 場 等 所 在 地	〒 873-0033	大分県杵築市大字守江3742-56	
担 当 者	高橋明人	E - m a i l	takahasi@tirimen.co.jp
T E L	0978-62-5433	F A X	0978-63-0809

■ 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

エビの種類はキシエビです。その小さ目なエビを使用します。

- ①海水で洗浄
- ②せいろで、70~80度の低温で素焼き
- ③機械乾燥
- ④機械選別
- ⑤全量目視検査

〈製造工程〉

一次選別⇒海水洗浄⇒低温でボイル⇒乾燥⇒機械選別⇒目視検査⇒出荷



写 真

		
水産品は時間が勝負		最終選別は全て全量目視検査

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有(具体的に)	機械選別後、全量目視検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	アルコール消毒、手洗いの徹底、異物混入の排除			
	従業員の管理	始業時の点呼、異常時の報告			
	施設設備の管理	機械類のアルコール消毒、スチーム洗浄を実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	高橋 涉	連絡先	080-3979-0313
	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				

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(FGP)により、作成されました。詳しくは<http://www.food-communication-project.jp/>をご覧ください。