

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年  
月 日

## 商品特性と取引条件

商 品 名	大分・杵築鱧					
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	周年 (初夏と秋)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	1年	消費期限	1年
主原料産地 (漁獲場所等)	豊後灘・別府湾地域	JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	状況に応じて、500g・1kg	希望小売価格	税抜	税込(切捨) 税率		
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	<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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) 重量(㎏)
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 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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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 type="checkbox"/> その他小売 <input 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→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など)
商 品 特 徴	関西で根強い人気がある魚で、京都の祇園祭や大阪の天神祭には欠かせない夏の味覚となっています。特に湯引きが定番で、美しい純白の身に合う上品な甘みや旨味を堪能できます。8、9月の産卵期を控えた6、7月のハモは、栄養が行き届いてひときわ美味しくなり、いわゆる旬を迎えます。また、秋になってからも味に深みが出てくるため、ハモの旬は初夏と秋の2回あるとされています。蒸し物や照り焼き、蒲焼きや天ぷら、鍋料理など、さまざまな料理で楽しめるのがハモの良さ。日本料理の食材だと思われがちですが、淡泊な白身はムニエルやフライなどやパスタとしても使われています。 国内で鱧の主な産地は、外洋水と内洋水が混在する特徴を有する、紀伊水道から播磨灘と大分の豊後水道からの豊後灘となっています。 ハモには「肉間骨」と呼ばれる小骨が多数あり、枝分かれして筋肉中に入り込んでいるため「骨切り」という作業をします。この骨切りは皮一枚だけを残し、一寸(3.3cm)あたりに24～26回包丁を入れるのが理想とされています。この理想とされる状態にして、真空冷凍(プロトン)してお届けします。

## 商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)					
	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。					
	<table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> <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、                 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> <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、                 </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>                     (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)                 </td> </tr> </table>	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 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
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 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)					

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	大分県漁業協同組合杵築支店		
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 根 隆 文		
メ ッ セ ー ジ	<p>大分県は、総延長772km(全国14位)に及び長い海岸線と変化に富んだ海域特性を有します。日本三大干潟の一つである豊前海、外洋水と内洋水が混合する豊後灘、深井湾を形成する別府湾、リアス式海岸で天然の瀬や礁に恵まれた豊後水道など豊かな漁場において多種多様な漁業が営まれています。当漁協では、大分の新鮮でおいしい魚介類を消費者の皆様へ食べていただくために、県下組合員と協力してブランド化などを積極的に推進しています。これからも、自然に恵まれた海を守り、安心・安全なそして健康食糧としての魚介類を消費者の皆様へ提供してまいりたいと考えております。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="http://www.if-oita.or.jp/">http://www.if-oita.or.jp/</a>		
会 社 所 在 地	〒 873-0033	大分県杵築市大字守江4777-5	
工 場 等 所 在 地	〒	大分県杵築市美濃崎漁港内JF加工場	
担 当 者	長 船 新		E - m a i l
T E L	0978-63-9226		F A X

■ 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 滅菌処理した海水を使った活魚水槽で、ストレスなく育成
  - ② 3枚おろし機で太骨除去
  - ③ 冷蔵状態で骨切(1.2ミリ間隔程度)
  - ④ 真空包装
  - ⑤ 急速冷凍
- 活魚で年間80t、骨切した真空パックで16tの出荷が可能



写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理				
	従業員の管理				
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	長 船 新	連絡先	0978-63-9226
	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				