

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	大分温泉うなぎ(蒲焼・白焼)						
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	冷凍90日	消費期限	冷蔵7日
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大分県杵築市産		JAN コー (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	温泉うなぎ蒲焼(特大、大) 温泉うなぎ白焼(特大)		希 望 小 売 価 格	税抜(蒲焼大)	¥2,639	税込(切捨) 税率 8%	¥2,850
1ケースあたり入数	1尾〜5尾		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	5 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		最小	1CS		ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
						29.0	38.0 9.0 1.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ SO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) 杵築ブランド認定品K29-062016-021 日本ギフト大賞2016大分賞受賞 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☒ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お好きなサイズにカットして、皿に鰻の皮を下にして並べ、レンジで温めて直ぐに食べられます。 味付けはたれの量で調節できます。うな重やうな丼、白焼きは、酒の肴やおかずとして、ワサビを添えてやカボスを絞っても美味しく食べられます。
商 品 特 徴	自社採捕、自噴する軟水温泉を使用した自社池養殖、自社工場加工と全てを一貫生産にこだわり、薬剤は全く使用していません。 サイズ目安: 超特大200g<、特大180g<、大160g<

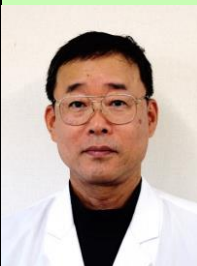
商品写真

	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">杵築産・温泉で育てたうなぎ白焼</td> </tr> <tr> <td>名 称</td> <td>うなぎ白焼</td> </tr> <tr> <td>原産地名</td> <td>大分県産</td> </tr> <tr> <td>標準和名</td> <td>ニホンウナギ</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>うなぎ(大分県産養殖)</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>うなぎ白焼(大) 150g×2尾</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>2016.08.22</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷凍-18℃以下で保存して下さい</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>大分水産(有) TEL0978-63-3070 〒873-0005 大分県杵築市猪尾680番地2</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ラップ:PE トレイ:PS 容器:外置:PP</td> </tr> </table>	杵築産・温泉で育てたうなぎ白焼		名 称	うなぎ白焼	原産地名	大分県産	標準和名	ニホンウナギ	原材料名	うなぎ(大分県産養殖)	内容量	うなぎ白焼(大) 150g×2尾	賞味期限	2016.08.22	保存方法	要冷凍-18℃以下で保存して下さい	製造者	大分水産(有) TEL0978-63-3070 〒873-0005 大分県杵築市猪尾680番地2	ラップ:PE トレイ:PS 容器:外置:PP	
杵築産・温泉で育てたうなぎ白焼																					
名 称	うなぎ白焼																				
原産地名	大分県産																				
標準和名	ニホンウナギ																				
原材料名	うなぎ(大分県産養殖)																				
内容量	うなぎ白焼(大) 150g×2尾																				
賞味期限	2016.08.22																				
保存方法	要冷凍-18℃以下で保存して下さい																				
製造者	大分水産(有) TEL0978-63-3070 〒873-0005 大分県杵築市猪尾680番地2																				
ラップ:PE トレイ:PS 容器:外置:PP																					
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	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生 ☐ くるみ、																				
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ くら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン ☐ 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		大分水産 有限会社			
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		7名	
代 表 者 氏 名		代表取締役 三股 茂樹		 	
メ ッ セ ー ジ		「私たちが目指すのは、安全・安心。そして、味と質にとことんこだわった鰻です。」 許認可・資格 魚介類販売業 指令 東保 第904-427号 そうざい製造業 指令 東保 第256-74号 大分県フグ取扱施設届出済 第74号			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://oita-suisan.com			
会 社 所 在 地	〒	873-0005	大分県杵築市猪尾680-2		
工 場 等 所 在 地	〒				
担 当 者		三股 久美子		E - m a i l	oita_suisan@lemon.plala.or.jp
T E L	0120-937-936 0978-63-3070		F A X	0978-63-0845	

■ 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

別府湾に面する大分市坂ノ市地先から国東半島竹田津までの漁業権のない河川や河口で鰻の稚魚であるシラスウナギを採捕し、杵築市の自噴している軟水温泉にオゾンガスを入れて、殺菌・浄化を行い飼育します。このため、薬剤を全く使用しない、いわゆる“水造り”といわれる養殖方法となっています。 鰻のおいしさの決め手は餌です。市販の配合飼料に天然の鰻が食べる小魚や小エビを混ぜて朝夕2回与えます。そのため餌代は通常の養殖場より割高になりますが、程よく脂がのって、且つしっかりと旨味を持った鰻に仕上がります。 一般的な養殖場では、格子を通してサイズを揃えますが、弊社では氷水でおとなしくさせて、一尾づつ手に取り、丁寧にサイズを揃えます。時間もコストもかかりますが、その分品質の高い鰻を提供できます。 冷やした鰻を池に戻すと平然と元気に泳ぎだし餌を食べます。これはいかに健康状態が保たれているかという証です。弊社は、このように生産の全行程に工夫を凝らして、お客様に一味違ったおいしさや案ずんな鰻を提供できると自負しています。 自社採捕、自社池養殖、自社工場加工と全てを一貫生産にこだわっています。	
その鰻を自社工場で白焼きや備長炭で炭火焼きに加工します。蒲焼のたれは、市内の底引き網漁で獲れた小魚でナンブラーを作成し、海の力を隠し味として使用することで、旨味のある独自のたれになっています。	
活鰻め → 割き(開) → 白焼き(皮) → 白焼(身) → 予冷 → プロトン冷凍 → 真空包装	
活鰻として20トン/年の生産能力	
金属探知 → 計量 → 保管(冷凍) → ギフト箱詰 → 冷凍にて発	

写 真

		
別府湾に流れ込む河川でシラスウナギを採捕します。軟水温泉にオゾンガスを入れて、殺菌・浄化を行い飼育します。氷水で鰻をおとなしくさせ、一尾づつ丁寧にサイズを選別します。		

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○無 ●有一具体的に	東洋環境分析センターにて検査 一般生菌数 陰性・大腸菌群 陰			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	手洗いの徹底、異物混入の排除			
	従 業 員 の 管 理	従業員の健康管理、異常時の報告			
	施 設 設 備 の 管 理	工場内の温度管理、冷蔵庫・冷凍庫の温度管理			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	三 股 久 美 子	連 絡 先	0120-937-936
	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	PL保険加入			

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(FCP)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。