

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 コード (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	¥2,500	税込(切捨) 税率 10%	¥2,750
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)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" 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 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)	とにかく、美味しい鰻を食べたい！鰻愛好家
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



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)
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:外蓋:PP	

象で貼付)

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。

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ゲン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	大分水産 有限会社		
年間売上高	約9,000万円	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-mail	oita_suisan@lemon.plala.or.jp
TEL	0120-937-936 0978-63-3070	FAX	0978-63-0845

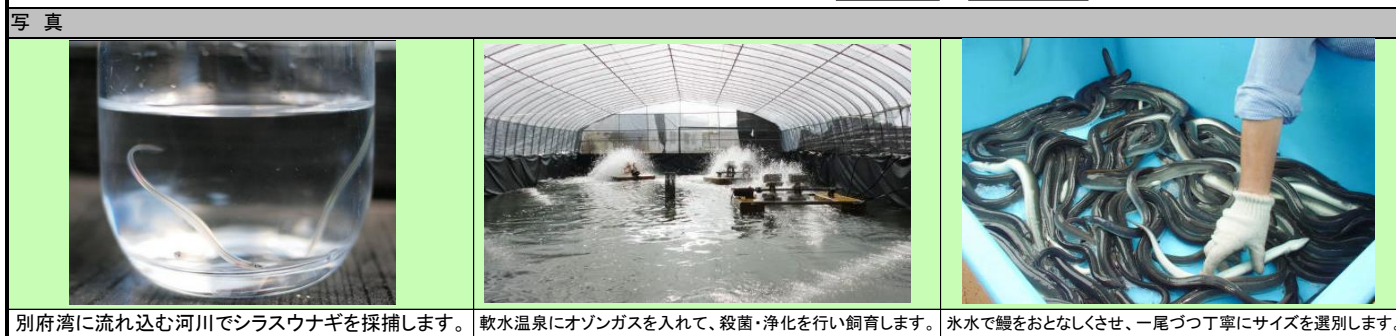
■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

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、且つしっかりとした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と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り行っています。

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。

活鰻として20トン/年の生産能力

活締め → 割り(開) → 白焼き(皮) → 白焼(身) → 予冷 → プロトン冷凍 → 真空包装
金属探知 → 計量 → 保管(冷凍) → ギフト箱詰 → 冷凍にて発



■ 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	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	担当者名または担当部署名	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			