

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年
6月23日

商品特性と取引条件

商品名	りゅうきゅう(真鯛)						
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	120日	消費期限	解凍後5日
主原料産地 (漁獲場所等)	大分県産・愛媛県産(養殖)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4560493070554			
内容量	70g×2袋		希望小売価格	税抜	¥800	税込(切捨) 税率 8%	¥864
1ケースあたり入数	30		保存温度帯	冷凍			
発注リードタイム	7日~10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	1CS	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
					33.0	40.0 18.0	4.5
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→) 杵築ブランド認定品 K29-022017-031 日本ギフト大賞2021豊後あじりゅうきゅう ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → HACCP運用適合認証工場(2021年6月認証)						

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 checked="" 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 type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など) 性別問わず、20代~30代の食通や40代以上の魚好きな方々。 大分県では、鉄板の定番料理です。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	解凍後、そのまま、酒の肴として、また、ごはんのおかず、ごはんの上に乗せ、海鮮丼やお茶漬けとしても美味しく食べられます。急な来客にもすぐに対応できます。 また、たたいて、「なめろう」にすれば、違う食感が味わえます。
商品特徴	大分県の郷土料理で、魚を醤油やごまで和えた料理を利休和えといい、それが訛って「りゅうきゅう」となったと言われています。オリジナルの醤油ベースのたれに新鮮な真鯛の切り身(一口サイズ)を漬け込み、ごまを和えた漁師の伝統食です。JAL国際線機内食として5万食の納品実績があります。真鯛の他、ぶり、カボスぶり、関あじ、関さば、本マグロ、太刀魚といったラインナップがあります。

商品写真



原材料

真鯛(大分県、愛媛県産養殖)、醤油、米発酵調味料、水飴、砂糖、食塩、本みりん、かつお節エキス、椎茸エキス、ごま/アルコール、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酢酸、ビタミンB1、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

栄養成分

[100g当たり]
 熱量 143kcal/タンパク質 14.5g/ 脂質 4.4g/ 炭水化物 10.7g/ 食塩相当量 3.0g
 (この表示値は目安です)

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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" 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	株式会社 絆屋(きずなや)		
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	中野 晃一		
メ ッ セ ー ジ	大分県内にはたくさんの美味しい海の幸、山の幸があります。もつと大分の美味しいを知ってもらいたい。そのため、素材を最も活かせる仕立てで加工する。昔ながらの美味しさも大事にしながら、新しい美味しいを発見する挑戦をやめません。生産者の笑顔と気持ちを美味しい加工品にして届けたい。笑顔があふれるお客様の顔がみたい、笑顔をつなぐ架け橋となります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://kizunava.biz		
会 社 所 在 地	〒 873-0007	大分県杵築市大字片野字神領1014番1	
工 場 等 所 在 地	〒 873-0007	大分県杵築市大字片野字神領1014番1	
担 当 者	中野 晃一	E - m a i l	bungo@kizunava.biz
T E L	0978-68-8668	F A X	0978-68-8669

■ 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

<p>製造工程</p> <p>①指定養殖場より真鯛の仕入れ</p> <p>②1尾づつ丁寧にさばき、一口サイズにカット</p> <p>③独自製法のとれに漬け込み</p> <p>④パック詰め</p> <p>⑤急速冷凍による鮮度保持</p>	<p>JANコード一覧</p> <p>ぶり 4560493070516</p> <p>カボスぶり 4560493071230</p> <p>関あじ 4560493071216</p> <p>関さば 4560493071223</p> <p>本マグロ 4560493071247</p> <p>太刀魚 4560493071186</p>	
---	---	--

写 真			
	一尾づつ真鯛をさばいて、一口サイズにカット	独自製法のとれに漬け込み	パック詰め後急速冷凍

■ 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)	細菌検査書			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	自社製造マニュアルにて管理			
	従業員の管理	服装健康検査(毎日)と記録あり			
	施設設備の管理	害虫侵入防止・駆除(業者委託)、設備点検管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	中野 晃一	連絡先	080-4274-9116
	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	クレーム発生時のマニュアルによる対応および記録。PL保険加入			