

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年
6月23日
FOOD
 COMMUNICATION
 PROJECT
 第3.2版

■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
主原料产地 (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)		
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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) 33.0 × 40.0 × 18.0	重量(㎏) 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 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 checked="" 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)	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、ごはんのおかずに、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 14.5 g / 脂質 4.4 g / 炭水化物 10.7 g / 食塩相当量 3.0 g (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	えび、かに、小麦、そば、卵 乳、落花生、くるみ、	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューなツ ヰイフルーツ、牛肉、くるみ、じま、さけ さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、 もも、やまいも、じんご、ゼラチン、アーモンド、
表示を奨励 (任意表示)		(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)
備考		

※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	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、新しい美味しいを見つけ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://kizunaya.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@kizunaya.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

製造工程

- ①指定養殖場より真鯛の仕入れ
- ②1尾づつ丁寧にさばき、一口サイズにカット
- ③独自製法のたれに漬け込み
- ④パック詰め
- ⑤急速冷凍による鮮度保持

JANコード一覧

ぶり	4560493070516
カボスぶり	4560493071230
関あじ	4560493071216
関さば	4560493071223
本マグロ	4560493071247
太刀魚	4560493071186



写 真



一尾づつ真鯛をさばいて、一口サイズにカット

独自製法のたれに漬け込み

パック詰め後急速冷凍

■ 品質管理情報

商 品 檢 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			

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/>をご覧下さい。