

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 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 checked="" 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 checked="" 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→)
	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"/> 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)	


※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。もっ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://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 ※農産物の場合は栽培面積・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			

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。