

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年
6月13日

商品特性と取引条件

商 品 名	別府湾かちえび					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (6月~8月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	90日	消費期限	90日
主原料産地 (漁獲場所等)	別府湾	JANコード (13桁もしくは8桁)	4573110643291			
内 容 量	45g	希望小売価格	税抜	¥770	税込(切捨) 税率 8%	¥832
1ケースあたり入数	応談	保 存 温 度 帯	常温			
発注リードタイム	3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	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)			重量(㎏)
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 商標登録第6019436号 杵築ブランド認定品K29-022017-051 ※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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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 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"/> その他(右に記入→) (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) ㈱きつとすき他契約先4社 ふるさと納税返礼品
お 客 様 (性別・年齢層など)	カルシウム不足が気になる方 30代の酒の肴に、お子様のおやつに
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのまま酒のおつまみに。酢の物やお吸い物にも最適です。小さく刻んでサラダのトッピングに、炊き込みご飯やちらし寿司にもお勧めです。めんつゆとして使えば、エビの出汁が旨味を増します。
商 品 特 徴	釜茹でしたものを乾燥させ、丁寧に殻をむきます。味付けは、瀬戸内の塩だけ。添加物は一切使用していません。エビの旨味を感じる商品です。(昔、乾燥したエビを棒で叩いて殻を剥いていました。その作業の時に、カチ、カチと音が出るので、「かちえび」の名前の起源となりました。)

商品写真





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、☐いわし、☐オレンジ、☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐くるみ、☐こま、☐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ゲン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。)

承認 拒否

■ 出展企業紹介


出展企業名	有限会社 高橋水産		
年間売上高	1億3000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	12人
代表者氏名	高橋 明人		
メッセージ	昭和35年に創業しました。創業以来長きに渡り、別府湾(杵築市内)で漁獲されたものを使用しております。従業員一同丹精込め、作り上げております。是非一度ご賞味ください。		
ホームページ	https://tirimen.co.jp/		
会社所在地	〒 873-0033	大分県杵築市大字守江3742-56	
工場等所在地	〒 873-0033	大分県杵築市大字守江3742-56	
担当者	高橋明人	E-mail	takahasi@tirimen.co.jp
TEL	0978-62-5433	FAX	0978-63-0809

■ 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

エビの種類はキシエビです。その大き目なエビを使用します。

- ①海水で洗浄
- ②ボイル(その時間や温度、塩加減はその日の天候で微調整します。ボイルしているときの泡の出かた加減で「今」を見極めます。)
- ③機械乾燥
- ④殻剥き
- ⑤機械選別
- ⑥全量目視検査

〈製造工程〉
一次選別⇒海水洗浄⇒ボイル⇒乾燥⇒殻剥き⇒機械選別⇒目視検査⇒出荷



写真

		
水産品は時間が勝負	旨味を引き出す匠の技法、泡の出かた加減で見極め	殻剥きは特注の機械で行います

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有(具体的に)	機械選別後、全量目視検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	アルコール消毒、手洗いの徹底、異物混入の排除			
	従業員の管理	始業時の点呼、異常時の報告			
	施設設備の管理	機械類のアルコール消毒、スチーム洗浄を実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	高橋 渉	連絡先	080-3979-0313
	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				