



■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 絆屋		
年間売上高	258百万	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員10名、パート8名
代表者氏名	中野晃一		
メッセージ	大分県杵築市で水産物を主とした加工品を製造しています。地元杵築市の魚はもちろん大分県内の魚を中心に加工して販売しています。		
ホームページ	<a href="https://kizunaya.biz">https://kizunaya.biz</a>		
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-mail <a href="mailto:bungo@kizunaya.biz">bungo@kizunaya.biz</a>
TEL	0978-68-8668		FAX 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

HACCPでの生産管理を実施しております。衛生管理マニュアルに沿って従業員は行動しております。入室時に服装健康状態などをチェックし記録、原料入庫時の検査記録(検温・鮮度)、加工記録、包装記録、金属探知機により異物検査記録、計量器の精度記録、室温・冷凍冷蔵庫温度チェック記録、セットアップ時、出荷時の記録などトレーサビリティをとれる生産体制を維持しています。ほとんどが手作りなので小回りのきく製造環境と手作りならではの商品作りが自慢です。

写真

		
加工場	真空包装機	金属探知機

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	自社に品質管理部を設け、自社商品の細菌検査等を行っております。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ロイドレジスタージャパンHACCP適合認証			
	従業員の管理	入退室、健康状態等を毎日管理記録しております。検便は毎月1回実施していません。			
	施設設備の管理	毎月、外部の業者によるモニタリングを行い、不備があれば修繕、改善しております。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理部	連絡先	0978-68-8668
	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保険加入済み			



■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 絆屋		
年間売上高	258百万	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員10名、パート8名
代表者氏名	中野晃一		
メッセージ	大分県杵築市で水産物を主とした加工品を製造しています。地元杵築市の魚はもちろん大分県内の魚を中心に加工して販売しています。		
ホームページ	<a href="https://kizunaya.biz">https://kizunaya.biz</a>		
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-mail <a href="mailto:bungo@kizunaya.biz">bungo@kizunaya.biz</a>
TEL	0978-68-8668		FAX 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

HACCPでの生産管理を実施しております。衛生管理マニュアルに沿って従業員は行動しております。入室時に服装健康状態などをチェックし記録、原料入庫時の検査記録(検温・鮮度)、加工記録、包装記録、金属探知機により異物検査記録、計量器の精度記録、室温・冷凍冷蔵庫温度チェック記録、セットアップ時、出荷時の記録などトレーサビリティをとれる生産体制を維持しています。ほとんどが手作りなので小回りのきく製造環境と手作りならではの商品作りが自慢です。

写真

		
加工場	真空包装機	金属探知機

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	自社に品質管理部を設け、自社商品の細菌検査等を行っております。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ロイドレジスタージャパンHACCP適合認証			
	従業員の管理	入退室、健康状態等を毎日管理記録しております。検便は毎月1回実施していません。			
	施設設備の管理	毎月、外部の業者によるモニタリングを行い、不備があれば修繕、改善しております。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	品質管理部	連絡先	0978-68-8668
	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保険加入済み			

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年  
10 月 31 日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	豊後絆屋 綾部味噌漬け魚(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	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	味噌: 杵築市、魚: 大分県養殖	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4560493075863				
内 容 量	50g×2切	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	3~7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)	
					40.0 × 33.0 × 17.5	5.0	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <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K29-022018-011 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ロイドレジスタージャパンHACCP適合認証を2021年6月取得						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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 type="checkbox"/> その他小売 <input 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)	観光客やお土産を求めるお客様。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	夕食のおかずなど。	
商 品 特 徴	大分県杵築市の老舗蔵: 綾部醸造元の手作り味噌を使用し、大分県産の魚を切身にして丁寧に漬け込みました。	

## 商品写真

	 <p>(現物の画像で貼付)</p>
<b>アレルギー表示(特定原材料)</b> ※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
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"/> 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。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 絆屋		
年間売上高	258百万	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員10名、パート8名
代表者氏名	中野晃一		
メッセージ	大分県杵築市で水産物を主とした加工品を製造しています。地元杵築市の魚はもちろん大分県内の魚を中心に加工して販売しています。		
ホームページ	<a href="https://kizunava.biz">https://kizunava.biz</a>		
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-mail <a href="mailto:bungo@kizunava.biz">bungo@kizunava.biz</a>
TEL	0978-68-8668		FAX 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

HACCPでの生産管理を実施しております。衛生管理マニュアルに沿って従業員は行動しております。入室時に服装健康状態などをチェックし記録、原料入庫時の検査記録(検温・鮮度)、加工記録、包装記録、金属探知機により異物検査記録、計量器の精度記録、室温・冷凍冷蔵庫温度チェック記録、セットアップ時、出荷時の記録などトレーサビリティをとれる生産体制を維持しています。ほとんどが手作りなので小回りのきく製造環境と手作りならではの商品作りが自慢です。

写真

		
加工場	真空包装機	金属探知機

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	自社に品質管理部を設け、自社商品の細菌検査等を行っております。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ロイドレジスタージャパンHACCP適合認証			
	従業員の管理	入退室、健康状態等を毎日管理記録しております。検便は毎月1回実施していません。			
	施設設備の管理	毎月、外部の業者によるモニタリングを行い、不備があれば修繕、改善しております。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	品質管理部	連絡先	0978-68-8668
	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保険加入済み			

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年  
10 月 31 日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	豊後絆屋 中野酒造酒粕漬け魚(あじ)						
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	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	酒粕:杵築市、魚:大分県		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4560493075726			
内 容 量	50g×2切		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	3~7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(φ)	横(φ)	高さ(φ) 重量(φ)
					40.0	33.0	17.5 5.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <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K29-022018-011 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ロイドレジスタージャパンHACCP適合認証を2021年6月取得						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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 type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー    ( <input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能 ) <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	観光客やお土産を求めるお客様。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	夕食のおかずなど。	
商 品 特 徴	大分県杵築市の老舗蔵:中野酒造の手作り酒粕を使用し、大分県産の魚を切身にして丁寧に漬け込みました。	

## 商品写真





(現物の画像で貼付)

**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 checked="" 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
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"/> ごま、 <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		
年間売上高	258百万	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員10名、パート8名
代表者氏名	中野晃一		
メッセージ	大分県杵築市で水産物を主とした加工品を製造しています。地元杵築市の魚はもちろん大分県内の魚を中心に加工して販売しています。		
ホームページ	<a href="https://kizunaya.biz">https://kizunaya.biz</a>		
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-mail <a href="mailto:bungo@kizunaya.biz">bungo@kizunaya.biz</a>
TEL	0978-68-8668		FAX 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

HACCPでの生産管理を実施しております。衛生管理マニュアルに沿って従業員は行動しております。入室時に服装健康状態などをチェックし記録、原料入庫時の検査記録(検温・鮮度)、加工記録、包装記録、金属探知機により異物検査記録、計量器の精度記録、室温・冷凍冷蔵庫温度チェック記録、セットアップ時、出荷時の記録などトレーサビリティをとれる生産体制を維持しています。ほとんどが手作りなので小回りのきく製造環境と手作りならではの商品作りが自慢です。

写真

		
加工場	真空包装機	金属探知機

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	自社に品質管理部を設け、自社商品の細菌検査等を行っております。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ロイドレジスタージャパンHACCP適合認証			
	従業員の管理	入退室、健康状態等を毎日管理記録しております。検便は毎月1回実施していません。			
	施設設備の管理	毎月、外部の業者によるモニタリングを行い、不備があれば修繕、改善しております。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	品質管理部	連絡先	0978-68-8668
	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保険加入済み			

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年  
10月31日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

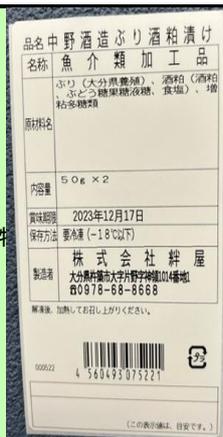
## 商品特性と取引条件

商 品 名	豊後絆屋 中野酒造酒粕漬け魚(ぶり)							
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	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	酒粕: 杵築市、魚: 大分県養殖		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4560493075221				
内 容 量	50g × 2切		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	3~7日		販 売 エリア の 制 限	●無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノ日など単位も記載)	最大	最小	1CS	ケースサイズ(重量)	縦(φ)	横(φ)	高さ(φ)	重量(φ)
					40.0	33.0	17.5	5.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <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K29-022018-011 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ロイドレジスタージャパンHACCP適合認証を2021年6月取得							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	観光客やお土産を求めるお客様。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	夕食のおかずなど。	
商 品 特 徴	大分県杵築市の老舗蔵：中野酒造の手作り酒粕を使用し、大分県産の魚を切身にして丁寧に漬け込みました。	

## 商品写真





(現物) (右に画像で貼付)

**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 checked="" 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
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"/> ごま、 <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		
年間売上高	258百万	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員10名、パート8名
代表者氏名	中野晃一		
メッセージ	大分県杵築市で水産物を主とした加工品を製造しています。地元杵築市の魚はもちろん大分県内の魚を中心に加工して販売しています。		
ホームページ	<a href="https://kizunaya.biz">https://kizunaya.biz</a>		
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-mail <a href="mailto:bungo@kizunaya.biz">bungo@kizunaya.biz</a>
TEL	0978-68-8668		FAX 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

HACCPでの生産管理を実施しております。衛生管理マニュアルに沿って従業員は行動しております。入室時に服装健康状態などをチェックし記録、原料入庫時の検査記録(検温・鮮度)、加工記録、包装記録、金属探知機により異物検査記録、計量器の精度記録、室温・冷凍冷蔵庫温度チェック記録、セットアップ時、出荷時の記録などトレーサビリティをとれる生産体制を維持しています。ほとんどが手作りなので小回りのきく製造環境と手作りならではの商品作りが自慢です。

写真		
		
加工場	真空包装機	金属探知機

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	自社に品質管理部を設け、自社商品の細菌検査等を行っております。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ロイドレジスタージャパンHACCP適合認証			
	従業員の管理	入退室、健康状態等を毎日管理記録しております。検便は毎月1回実施していません。			
	施設設備の管理	毎月、外部の業者によるモニタリングを行い、不備があれば修繕、改善しております。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理部	連絡先	0978-68-8668
	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保険加入済み			

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

# FCP展示会・商談会シート

記入日 2023年  
10月31日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	豊後絆屋 中野酒造酒粕漬け魚(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	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	酒粕: 杵築市、魚: 大分県養殖		JANコード (13桁もしくは8桁)	4560493075214				
内 容 量	50g×2切		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	3~7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(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)		
					40.0	33.0	17.5	5.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <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K29-022018-011 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ロイドレジスタージャパンHACCP適合認証を2021年6月取得							

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	観光客やお土産を求めるお客様。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	夕食のおかずなど。	
商 品 特 徴	大分県杵築市の老舗蔵: 中野酒造の手作り酒粕を使用し、大分県産の魚を切身にして丁寧に漬け込みました。	

## 商品写真





(現物の画像で貼付)

**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 checked="" 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
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"/> ごま、 <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)

※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		
年 間 売 上 高	258百万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員10名、パート8名
代 表 者 氏 名	中野晃一		
メ ッ セ ー ジ	大分県杵築市で水産物を主とした加工品を製造しています。地元杵築市の魚はもちろん大分県内の魚を中心に加工して販売しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="https://kizunaya.biz">https://kizunaya.biz</a>		
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	<a href="mailto:bungo@kizunaya.biz">bungo@kizunaya.biz</a>
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

HACCPでの生産管理を実施しております。衛生管理マニュアルに沿って従業員は行動しております。入室時に服装健康状態などをチェックし記録、原料入庫時の検査記録(検温・鮮度)、加工記録、包装記録、金属探知機により異物検査記録、計量器の精度記録、室温・冷凍冷蔵庫温度チェック記録、セットアップ時、出荷時の記録などトレサビリティをとれる生産体制を維持しています。ほとんどが手作りなので小回りのきく製造環境と手作りならではの商品作りが自慢です。

写 真

		
加工場	真空包装機	金属探知機

■ 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	自社に品質管理部を設け、自社商品の細菌検査等を行っております。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ロイドレジスタージャパンHACCP適合認証			
	従業員の管理	入退室、健康状態等を毎日管理記録しております。検便は毎月1回実施しています。			
	施設設備の管理	毎月、外部の業者によるモニタリングを行い、不備があれば修繕、改善しております。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	品質管理部	連絡先	0978-68-8668
	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保険加入済み			

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。