

宮城県産地見学商談会 出展企業一覧

ブース NO.	メーカー名	所在地	主要商品	FCP ページ
1	(株)カネダイ	気仙沼	惣菜・貝製品・カニ製品	1
2	(有)伊豆沼農産	登米	伊達の純粋赤豚	7
3	(株)阿部長商店	気仙沼	カジキ製品・さんま製品・加工品	13
4	(有)マルセンファーム	大崎	トマトジュース他	31
5	畠和水産(株)	気仙沼	切落とし製品他	39
6	(有)氏家農場	涌谷	小ネギ・水菜	41
7	(株)阿部長商店 渡冷	石巻	フライ製品・竜田揚げ製品	53
8	(有)川口納豆	栗原	乾燥納豆他	57
9	(株)カネタ・ツーワン	仙台	珍味・牛タン製品他	63
10	(有)サンフレッシュ松島	松島	トマト	65
11	(株)栄進フーズ	塩釜	ギョーザ・シューマイ	67
12	(株)まちの豆腐屋プロジェクト	涌谷	豆腐・油揚げ製品	68
13	桃浦かき生産者合同会社	石巻	殻付かき・冷凍むき身	69
14	宮城県農業法人協会			—
15	宮城県			—

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018 年
10 月 1 日



商品特性と取引条件

商 品 名	さんま醤油煮(ゆず風味)							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	周年 ()		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	-18℃以下で 12ヶ月	解凍後 賞味期限	10℃以下で 30日	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	北部太平洋		JAN コー (13 桁 も し く は 8 桁)	4973711040510				
内 容 量	4切れ		希 望 小 売 価 格	税抜	¥348	税込(切捨) 税率 8%	¥375	
1 ケースあたり入数	12パック入れ		保 存 温 度 帯	冷凍				
発 注 リードタイム	5日		販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有→ 関東圏まで				
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	5ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					29.0	36.0	8.5	2.0
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 (☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	特にありません
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのままでも良いですが、開封して皿などに移し換えてラップをかけ電子レンジで温めて頂くか、湯煎して頂ければなお美味しくお召し上がり頂けます。老健施設や各種給食向けに業務用(12切れ)規格もあります。10℃以下で30日保管できます。	
商 品 特 徴	三陸で水揚げされたさんまを飽和蒸気調理機を使って骨まで軟らかく仕上げ、気仙沼湾大島で収穫した天然の柚子を添加しました。低温で長期熟成した魚醤が味に厚みと広がりを持たせています。レトルト釜を用いた同様に比べ加熱ムラが無いため、さんま本来の美味しさが味わえます。	

商品写真

 写真は調理イメージです。	商品名：さんまの醤油煮(ゆず風味) 4切 ●名称:さんまの醤油煮 ●原材料名:さんま(国産)、砂糖、醤油(大豆・小麦を含む)、還元水あめ、発酵調味液、ゆず果汁、魚醤/調味料(アミノ酸)、pH調整剤 ●賞味期限:枠外下部に記載 ●保存方法:10℃以下 ●製造者:株式会社カネダイ 川口工場 宮城県気仙沼市川口町1-100 栄養成分表示(100gあたり) 熱量282kcal/たんぱく質19.6g/脂質18.7g/ 炭水化物6.3g/食塩相当量0.9g (推定値) 袋:PE, PA トレ:PP 4973711040510 2440 ＜お召し上がり方＞ そのままお召し上がり いただけますが、 加熱するとより一層美味しく お召し上がりいただけます。					
	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。 <table><tr><td>表示義務有</td><td>☐ えび、☐ かき、☒ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td>☐ あわび、☐ いか、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☒ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ、☐ 豚肉 ☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン</td></tr><tr><td>備 考</td><td>(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) えび、かき、卵、乳、あわび、いか、カシューナッツ、牛肉、ごま、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン</td></tr></table>	表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン	備 考
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生					
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン					
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) えび、かき、卵、乳、あわび、いか、カシューナッツ、牛肉、ごま、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン					

※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		株式会社カネダイ			
年 間 売 上 高		61億円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	110名(平成30年6月)
代 表 者 氏 名		代表取締役社長 佐藤亮輔			
メ ッ セ ー ジ		当社は、今年で創業76年目を迎えました。日頃ご愛顧頂いている「カニむき身製品」やお刺身、寿司ネタ商材として定番の「生食用各種エビむき身製品」、それに「お刺身用北寄貝」に加え、三陸・気仙沼の新鮮な海の幸を使った加工品作りに本格的に着手しました。三陸のきれいな海からカネダイの新しい味を皆様に真心を込めてお届け出来るよう頑張っています。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.kanedai-kesennuma.co.jp			
会 社 所 在 地	〒	988-0033	宮城県気仙沼市川口町1丁目100番地		
工 場 等 所 在 地	〒	988-0033	宮城県気仙沼市川口町1丁目100番地		
担 当 者		小野寺正喜		E - m a i l	s.onodera@kanedai-kesennuma.co.jp
T E L		0226-23-1721		F A X	0226-23-5371

■ 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

【さんま醤油煮(ゆず風味)】 原料半解凍→頭・塩カット・内臓除去→洗浄→カット→凍結→解凍→焼成(92℃4分)→調味液注液→加熱処理(120℃40分)→一晚熟成→袋入れ→ゆず果汁添加→内包装→凍結→金属探知→外包装→冷凍保管→出荷		
写 真		
		写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(具体的に)	金属異物検査(金属探知機)、細菌検査、官能検査、目視確認			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	決められた製造工程に基づき管理しています。			
	従 業 員 の 管 理	入社時及び継続的に衛生教育を行い、安全衛生面での知識習得に努めています。			
	施 設 設 備 の 管 理	定期的に工場の設備点検が行われており、こまめなメンテナンスもされています。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	品質保証室 菊池京子	連 絡 先	0226-23-1721
	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	社内の緊急時対応手順書により対応。受入・細菌検査記録等。PL保険加入済。			

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日

年
月
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

商品特性と取引条件

商 品 名	幽庵風メカジキ煮(大島ゆず入)						
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	365	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	宮城県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	500g		希 望 小 売 価 格		税 抜		税込(切捨) 税率
1 ケースあたり入数	12入 2合わせ		保 存 温 度 帯		冷凍 ▼		
発 注 リードタイム	5		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	1甲	最小	1甲	ケースサイズ(重量)		縦(㌘) × 横(㌘) × 高さ(㌘) 重量(キロ)
					395.0 305.0 125.0 6.0		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	お客様(性別・年齢層など)年齢問わず、外食産業全般、小売り問屋諸々
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのままごはんのおかずやお茶漬けに、ネギを刻んで小鉢で一品、ゆず皮が入っておりますので 茶わん蒸しの具材や、海鮮サラダ等のトッピング、マヨネーズを和えてブルスケッタで一品、お好みの具材と合 せてエスカベッシュ等、様々な料理のアレンジが出来ます。	
商 品 特 徴	宮城県産のメカジキを醤油、生姜で煮込んで、気仙沼大島のゆずの皮を混ぜ込み幽庵風の味 付けにしました。脂の乗ったメカジキを使用しており、解凍しても柔らかく仕上げております。	

商品写真

		商 品 名 : 幽庵風メカジキ煮(大島ゆず入) ※ゆずはゆず果皮を使用しています。(内容量の0.68%) ●名称:メカジキ醤油煮 ●原材料名:メカジキ(宮城県産)、砂糖、醤油(大豆・小麦を含む)、還元水あめ、発酵調味液、ゆず果皮、おろし生姜、魚醤、食塩/調味料(アミノ酸)、pH調整剤 ●内容量:500g ●賞味期限:枠外左下部に記載 ●保存方法:要冷凍(-18℃以下) ●製造者:株式会社カネダイ 川口工場 宮城県気仙沼市川口町1-100 ＜お召し上がり方＞ 解凍してそのままお召し上がり いただけますが、加熱すると より一層美味しくお召し上がり いただけます。 袋:PE.PA 賞味期限: 2019年10月15日 <table><tr><th colspan="2">栄養成分表示(100gあたり)</th></tr><tr><td>熱 量 :</td><td>152kcal</td></tr><tr><td>たんぱく質 :</td><td>16.3g</td></tr><tr><td>脂 質 :</td><td>6.3g</td></tr><tr><td>炭 水 化 物 :</td><td>6.2g</td></tr><tr><td>食塩相当量 :</td><td>0.8g</td></tr><tr><td colspan="2">(推定値)</td></tr><tr><td colspan="2">2934</td></tr></table>	栄養成分表示(100gあたり)		熱 量 :	152kcal	たんぱく質 :	16.3g	脂 質 :	6.3g	炭 水 化 物 :	6.2g	食塩相当量 :	0.8g	(推定値)		2934	
栄養成分表示(100gあたり)																		
熱 量 :	152kcal																	
たんぱく質 :	16.3g																	
脂 質 :	6.3g																	
炭 水 化 物 :	6.2g																	
食塩相当量 :	0.8g																	
(推定値)																		
2934																		
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。 <table><tr><td>表示義務有</td><td>☐ えび、☐ かに、☒ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td>☐ あわび、☐ いか、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☒ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ、☐ 豚肉 ☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン</td></tr><tr><td>備 考</td><td>(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)</td></tr></table>			表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン	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)										
表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生																	
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン																	
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)																	

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名					
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					写真
メ ッ セ ー ジ					
ホ ー ム ペ ー ジ					
会 社 所 在 地	〒				
工 場 等 所 在 地	〒				
担 当 者				E - m a i l	
T E L				F A X	

■ 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

写 真

写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	細菌検査、官能検査、目視検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	原料受入、保管、金属探知、X線検査など決められた製造工程に基づき管理			
	従 業 員 の 管 理	・健康診断、検便の実施 ・工場入場時の健康管理チェックを実施 ・従業員教育			
	施 設 設 備 の 管 理	・清掃マニュアルの運用 ・機器、設備メンテナンス計画に基づき実施 ・防虫防鼠対策実施			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名		連 絡 先	
	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	・社内の緊急時対応手順書により対応。 ・受入・細菌検査記録等 ・PL保険加入済			

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日

年
月
日

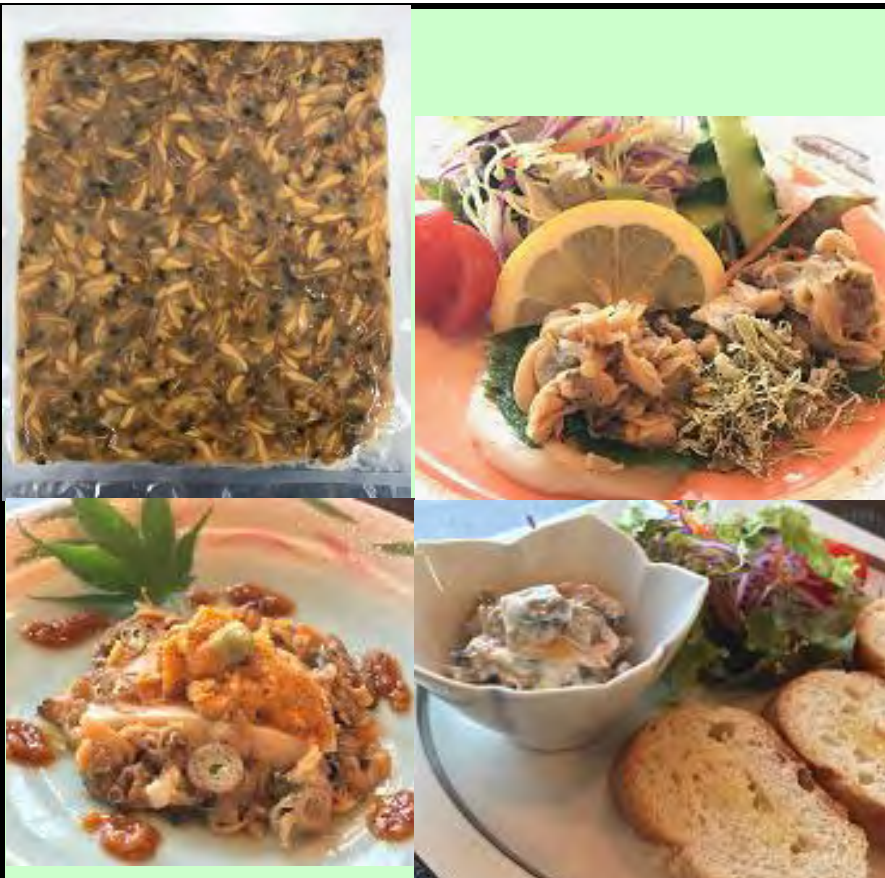
FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

商品特性と取引条件

商 品 名	大島ゆず入 あさりたまり漬									
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	365	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	中国			JAN コー ド (13桁もしくは8桁)						
内 容 量	500g			希 望 小 売 価 格		税 抜		税込(切捨)		
						税率				
1 ケースあたり入数	12入 2合わせ			保 存 温 度 帯		冷凍 ▼				
発 注 リードタイム	5			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	1 甲	最小	1 甲	ケースサイズ(重量)		縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	重量(キロ)		
							395.0	305.0	125.0	6.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →									

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→) (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	お客様(性別・年齢層など)年齢問わず、外食産業全般、小売り問屋諸々
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのままお酒のおつまみや炊き込みご飯に、大根おろしと野菜と和えて小鉢で、お寿司の軍艦や海鮮サラダ、生春巻きや冷製パスタの具材、マヨネーズと和えてバゲットの上に乗せて一品料理等でお使いいただけます。	
商 品 特 徴	あさりをたまり醤油で丁寧に加熱し気仙沼大島のゆずの果汁を混ぜ込み、爽やかな味に仕上げました。あっさり優しい味付けにしており、子供から大人まで食べやすくしております。	

商品写真

		商 品 名 : 大島ゆず入 あさりたまり漬 ※ゆずはゆず果汁を使用しています(内容量の0.99%)。 <table><tr><td>名 称</td><td>あさりたまり醤油漬</td></tr><tr><td>原 材 料 名</td><td>あさり(中国産)、たまり醤油(大豆・小麦を含む)、砂糖、昆布エキス、ゆず果汁、還元水あめ/酒精、調味料(アミノ酸等)、安定剤(キサンタン)</td></tr><tr><td>内 容 量</td><td>500g</td></tr><tr><td>賞 味 期 限</td><td>2019年5月2日</td></tr><tr><td>保 存 方 法</td><td>要冷凍(-18℃以下)</td></tr><tr><td>製 造 者</td><td>株式会社カネダイ 川口工場 宮城県気仙沼市川口町1-100</td></tr></table> ※解凍後はそのままお召し上がりいただけます。 ※開封後は賞味期限にかかわらず お早めにお召し上がりください。  袋:PE, PA ※本製品で使用しているアサリなどの二枚貝には、 かにが共生しています。 <table><tr><td colspan="2">栄養成分表示 (100gあたり)</td></tr><tr><td>熱 量</td><td>: 113kcal</td></tr><tr><td>たん ぱ く 質</td><td>: 18.0g</td></tr><tr><td>脂 質</td><td>: 1.9g</td></tr><tr><td>炭 水 化 物</td><td>: 5.0g</td></tr><tr><td>食 塩 相 当 量</td><td>: 1.6g</td></tr><tr><td colspan="2">(推定値)</td></tr><tr><td colspan="2">2421</td></tr></table>	名 称	あさりたまり醤油漬	原 材 料 名	あさり(中国産)、たまり醤油(大豆・小麦を含む)、砂糖、昆布エキス、ゆず果汁、還元水あめ/酒精、調味料(アミノ酸等)、安定剤(キサンタン)	内 容 量	500g	賞 味 期 限	2019年5月2日	保 存 方 法	要冷凍(-18℃以下)	製 造 者	株式会社カネダイ 川口工場 宮城県気仙沼市川口町1-100	栄養成分表示 (100gあたり)		熱 量	: 113kcal	たん ぱ く 質	: 18.0g	脂 質	: 1.9g	炭 水 化 物	: 5.0g	食 塩 相 当 量	: 1.6g	(推定値)		2421	
名 称	あさりたまり醤油漬																													
原 材 料 名	あさり(中国産)、たまり醤油(大豆・小麦を含む)、砂糖、昆布エキス、ゆず果汁、還元水あめ/酒精、調味料(アミノ酸等)、安定剤(キサンタン)																													
内 容 量	500g																													
賞 味 期 限	2019年5月2日																													
保 存 方 法	要冷凍(-18℃以下)																													
製 造 者	株式会社カネダイ 川口工場 宮城県気仙沼市川口町1-100																													
栄養成分表示 (100gあたり)																														
熱 量	: 113kcal																													
たん ぱ く 質	: 18.0g																													
脂 質	: 1.9g																													
炭 水 化 物	: 5.0g																													
食 塩 相 当 量	: 1.6g																													
(推定値)																														
2421																														
		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。 <table><tr><td>表示義務有</td><td>☐ えび、☐ かに、☒ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td>☐ あわび、☐ いか、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☒ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ、☐ 豚肉 ☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン</td></tr><tr><td>備 考</td><td>(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)</td></tr></table>	表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン	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)																						
表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生																													
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン																													
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)																													

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名					
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					写真
メ ッ セ ー ジ					
ホ ー ム ペ ー ジ					
会 社 所 在 地	〒				
工 場 等 所 在 地	〒				
担 当 者				E - m a i l	
T E L				F A X	

■ 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

写 真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	細菌検査、官能検査、目視検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	原料受入、保管、金属探知、X線検査など決められた製造工程に基づき管理			
	従 業 員 の 管 理	・健康診断、検便の実施 ・工場入場時の健康管理チェックを実施 ・従業員教育			
	施 設 設 備 の 管 理	・清掃マニュアルの運用 ・機器、設備メンテナンス計画に基づき実施 ・防虫防鼠対策実施			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名		連 絡 先	
	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	・社内の緊急時対応手順書により対応。 ・受入・細菌検査記録等 ・PL保険加入済			

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。

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	伊達の純粋赤豚 半丸セット					
最もおいしい時期	年間	賞味期限／消費期限	賞味期限	14日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	宮城県	JAN コ ー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	25kg	希望小売価格(税込)	kg/ 円			
1ケースあたり入数	0.5	保 存 温 度 帯	チルド	▼		
発注リードタイム	7	販売エリアの制限	●無 ○有→			
最低ケース納品単位	2	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)			重量(%)
						20.0
認証・認定機関の 許認可(商品・工場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	子供から大人まで、幅広いお客様にご提供いただけます。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	しゃぶしゃぶ、とんかつ、焼肉、ハンバーグ等	
商 品 特 徴	宮城県が8年の歳月を掛けて造り上げた系統造成豚、「しもふりレッド」を純粋交配し、自社農場、指定農場で大切に育てた肉豚です。3名のスタッフがマーブリング、柔らかさ、獣臭や締まりをしゃぶしゃぶにして1頭毎に検食をし、合格したものだけを出荷しております。	

■ 商品写真



宮城県産 伊達の純粋赤豚

豚肉半丸セット

保存温度0℃以下

規格	生	ロット番号	22031	(10)22031
賞味期限	17.10.6			
加工日	17.9.23	重量	30.0kg	30.0

(01)943387034201003102003100(11)170923(21)010000

加工者 (有)伊豆沼農産 電話(0220)28-2986
宮城県登米市迫町新田字前沼149-7

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

☐ えび ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		(有)伊豆沼農産	
年 間 売 上 高		484百万	従 業 員 数 20名
代 表 者 氏 名		代表取締役 伊藤秀雄	
メ ッ セ ー ジ		昭和63年に「農業を食業にかえる」基本コンセプトに、ハム・ソーセージの加工、それを食べて頂くレストラン事業に着手致しました。その後、農家直売所などを加えて、総合的に地域と関わる「農工商」の一貫体制を構築出来ました。今後は更に、地域の人、もの、環境を有機的に組合せ新しい「農村産業」を構築していきたいです 	
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.izunuma.co.jp	
会 社 所 在 地	〒	989-4601	宮城県登米市迫町新田字前沼149-7
工 場 所 在 地	〒	同上	同上
担 当 者		佐藤耕城	E - m a i l info@izunuma.co.jp
T E L		0220-28-2986	F A X 0220-28-2987

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

宮城県食肉流通公社枝肉カット・整形 ⇒ カット肉入荷 ⇒ 検食 ⇒ 仕分け ⇒ 計量・真空パック ⇒ 箱詰 ⇒ 出荷

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	2ヶ月毎にロース肉を一般生菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラの分析検査		
衛生管理への取組	製造工程の管理	自社管理マニュアルによる製造工程		
	従業員の管理	自社管理マニュアルによる朝、昼、夕方の点呼確認		
	施設設備の管理	自社管理マニュアルによる時間、日、週、月、6ヶ月、年の担当者毎の確認		
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	佐藤耕城	運 絡 先 080-1662-0633
	記 録	定期的な外部品質検査、PL保険加入		

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

商品特性と取引条件

商 品 名	伊達の純粋赤豚 ジャンボンブラン					
最もおいしい時期	年間	賞味期限/消費期限	賞味期限	21日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	宮城県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	約8kg	希望小売価格(税込)	kg/ 円			
1ケースあたり入数	1	保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼			
発注リードタイム	7	販売エリアの制限	●無 ○有→			
最低ケース納品単位	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) ※ 高さ(寸)	重量(kg)		
			30.0	55.0	20.0	約8
認証・認定機関の 許認可(商品・工場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	子供から大人まで、幅広いお客様にご提供いただけます。特に女性に人気があります。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	しっとりとしてやわらかく、幅広いお客様にご提供いただけます。ピュッフェや宴会メニュー等に最適、サラダ、サンドウィッチの具材としてもご利用いただけます。	
商 品 特 徴	宮城県が8年の歳月を掛けて造り上げた系統造成豚、「しもふりレッド」を純粋交配し、目社農場、指定農場で大切に育てた肉豚です。3名のスタッフがマーブリング、柔らかさ、獣臭や締まりをしゃぶしゃぶにして1頭毎に検食をし、合格したものだけを生肉として出荷しております。 ジャンボンブランの「ジャンボン」はフランス語で豚のモモ肉、「ブラン」は「白」の意味があり、白い色の湯煮した加熱ハムのことで、カフェのサンドイッチには欠かせないハムです。	

商品写真



加熱食肉製品(加熱後包装)

商品名 伊達の純粋赤豚 ジャンボンブラン

品名	骨付きハム
原	豚肉、食塩、砂糖、香辛料、
材	リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、
料	酸化防止剤(V・C)、
名	発色剤(亜硝酸Na、硝酸K)

内容量 (g)	賞味期限
	18.1.25

保存方法 10℃以下で保存して下さい。

製造者 ㈱伊豆沼農産
宮城県倉米市迫町新田字前沼149-7
TEL 0220-28-2986

000119 

ゴミは市町村の区分に従って出して下さい。

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

☐えび ☐かに ☐小麦 ☐そば ☐卵 ☐乳 ☐落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		(有)伊豆沼農産	
年 間 売 上 高		484百万	従 業 員 数 20名
代 表 者 氏 名		代表取締役 伊藤秀雄	
メ ッ セ ー ジ		昭和63年に「農業を食業にかえる」基本コンセプトに、ハム・ソーセージの加工、それを食べて頂くレストラン事業に着手致しました。その後、農家直売所などを加えて、総合的に地域と関わる「農工商」の一貫体制を構築出来ました。今後は更に、地域の人、もの、環境を有機的に組合せ新しい「農村産業」を構築してまいります。	
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.izunuma.co.jp	
会 社 所 在 地	〒	989-4601	宮城県登米市迫町新田字前沼149-7
工 場 所 在 地	〒	同上	同上
担 当 者		佐藤耕城	E - m a i l info@izunuma.co.jp
T E L		0220-28-2986	F A X 0220-28-2987

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

「伊豆沼ハム」・「伊豆の純粋豚肉」ハム類製造工程表

ブロック図

```

    graph LR
      A[原料肉受入れ] --> B[原料肉管理]
      B --> C[塩漬処理  
2日~3日間熟成]
      C --> D[二次醗酵]
      D --> E[加熱処理  
中心温度71度]
      E --> F[冷 却  
12時間以上  
2℃]
      F --> G[包装・真空  
脱酸素装置]
      G --> H[金網・乾燥機  
品温70℃  
テストピース  
金網 90~100℃ 5~10分  
乾燥 80~90℃ 5~10分]
      H --> I[二次醗酵]
      I --> J[一級色味付付]
      J --> K[冷蔵庫保管  
2℃]
      K --> L[出荷]
  
```

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	●無 ○有→具体的に				
衛生管理への取組	製造工程の管理	自社の作業マニュアルを基に、衛生管理責任者が管理。			
	従業員の管理	毎朝の朝礼時に、健康状態、爪の長さ等、衛生状態をチェック。			
	施設設備の管理	衛生管理責任者が設備の定期チェックを行う。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	佐藤耕城	連 絡 先	080-1662-0633
	記 録	定期的な外部品質検査、PL保険加入			

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

商品特性と取引条件

商 品 名	伊達の純粋赤豚 発酵生サラミ原木						
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	180日	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	宮城県	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4938703701589				
内 容 量	約350g/本	希望小売価格(税込)	円/kg				
1ケースあたり入数	5	保 存 温 度 帯	冷蔵	▼			
発注リードタイム	3	販売エリアの制限	◎無 ○有→				
最低ケース納品単位	1	ケースサイズ(重量)	縦(17) × 横(27) × 高さ(7)		重量(%)		
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 衛生法 ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP)						
	☐ その他→						

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ ドサービス ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	成人女性のワインやビール好きの方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	旨味が強く、爽やかな酸味が特徴です。そのままはもちろん、パスタやピザの具材としてもお楽しみいただけます。	
商 品 特 徴	伊豆沼近郊の「ススキ」から採取した植物由来の乳酸菌「伊豆沼めぐみ乳酸菌」と、伊達の純粋赤豚を使用した発酵生サラミが出来上がりました。	

商品写真



非加熱食肉製品
商品名 赤豚生サラミブロック

品名	ソフトサラミソーセージ(ブロック)		
原	豚肉、食塩、香辛料、ラム酒、乳酸菌、		
材	調味料(アミノ酸)、		
料	酸化防止剤(V.C)、		
名	発色剤(亜硝酸Na) (原材料の一部に乳、小麦を含む)		
内容量(g)	水分活性	賞味期限	
300	0.95未満	18.3.18	
保存方法 10℃以下で保存して下さい。			
製造者 伊豆沼農産 宮城県登米市迫町新田字前沼149-7 TEL 0220-28-2980			

4 938703 701589 001243

ゴミは市町村の区分に従って出して下さい。

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

☐卵 ☐かに ☒小麦 ☐そば ☐卵 ☒乳 ☐落花生

■ 出展企業紹介

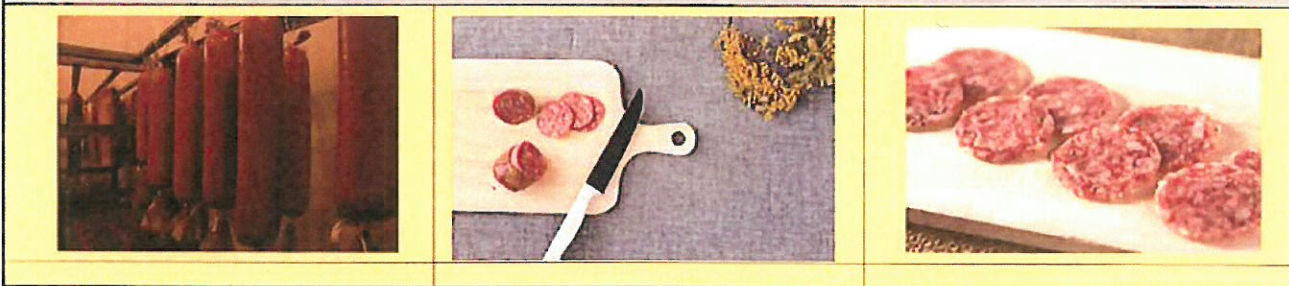
出 展 企 業 名		(有)伊豆沼農産	
年 間 売 上 高		484百万	従 業 員 数 20名
代 表 者 氏 名		代表取締役 伊藤秀雄	
メ ッ セ ー ジ		昭和63年に「農業を食業にかえる」基本コンセプトに、ハム・ソーセージの加工、それを食べて頂くレストラン事業に着手致しました。その後、農家直売所などを加えて、総合的に地域と関わる「農工商」の一貫体制を構築出来ました。今後は更に、地域の人、もの、環境を有機的に組合せ新しい「農村産業」を構築してまいります。	
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.izunuma.co.jp	
会 社 所 在 地	〒	989-4601	宮城県登米市迫町新田字前沼149-7
工 場 所 在 地	〒	同上	同上
担 当 者		佐藤耕城	E - m a i l info@izunuma.co.jp
T E L		0220-28-2986	F A X 0220-28-2987

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

原料肉整形 ⇒ 小割 ⇒ チョッピング ⇒ カッティング ⇒ ケーシング充填 ⇒ 一次熟成 ⇒ スモーク二次熟成 ⇒

水分活性確認 ⇒ 真空包装 ⇒ 重量確認・真空包装 ⇒ 金属探知機・X線検査機 ⇒ 一括表示

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	リステリア試験		
衛生管理への取組	製造工程の管理	自社の作業マニュアルを基に、衛生管理責任者が管理		
	従業員の管理	毎朝の朝礼時に、健康状態、爪の長さ等、衛生状態をチェック		
	施設設備の管理	衛生管理責任者が設備の定期チェックを行う		
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	佐藤耕城	連 絡 先 080-1662-0633
	記 録	発酵状態などを、工程ごとに記帳チェック・PL保険加入		

企業名	株式会社 阿部長商店
所在地	〒988-0025 宮城県気仙沼市内の脇2-133-3
従業員数	659名 (H29年12月現在)
TEL	0226 (22) 1661
FAX	0226 (24) 3330
担当者名	山田洋平

企業アピール サンマ、サバ、鮭、イワシなど 豊富な魚種と漁量に恵まれております。地域の強みを最大限に活かし、大船渡、気仙沼、石巻など三陸で水揚げされた 魚のブランド化をすすめ、新たな商品を企画開発し、おいしさの提案を全国のご家庭に発信しております。

主力アイテム あぶりさんま(天皇杯受賞)、煮魚各種、粉付け商品各種、刺身商材各種、フィーレ各種、開き、切身など

商談会提案商品	主原料産地	商品名	規格	入数	単位	希望単価	納品実績・得意先	コメント
1	三陸産	あぶりさんま	5枚/P	20	P	530	外食企業様(全国・東北) 量販店惣菜部門様(東北)	三陸産のさんまの頭、中骨、尾を取り、甘酢にじっくり漬け込み、軽く皮をあぶった加工品。薄皮をはがさず、お刺身感覚と塩焼きのような香ばしさを楽しめます。そのまま食べたり、寿司種や酢の物などとして幅広くご利用いただけます。
2	三陸産	さんま甘露煮	1kg	6	P	720	外食企業様(全国・東北) 量販店惣菜部門様(東北)	骨までおいしく食べられるように、ふっくらとやわらかく仕上げました。日本の伝統的な料理の本来のおいしさを提供いたします。
3	三陸産	さんま生姜煮1/6カット	500g/P	12	P	380	外食企業様(全国・東北)	三陸産のさんまを生姜の効いたタレと合わせ、皮目を綺麗に残しながら、骨まで柔らかく、1口サイズで食べられるように仕上げました。
4	三陸産	いわし生姜煮	500g/P	12	P	440	外食企業様(全国・東北) 量販店惣菜部門様(全国・東北)	脂がのった三陸産イワシを生姜の効いたタレと合わせ、骨まで食べられるように仕上げました。
5	宮城県産	金目鯛の姿煮	1尾/P	8	P	360	外食企業様(全国・東北)	宮城県産の金目鯛を牛蒡と合わせて、まるごとじっくり煮込みました。
6	三陸産	いわし大葉梅肉はさみ揚げ	10尾入/P	10	P	550	量販店惣菜部門様(全国)	三陸産のいわしを梅と大葉を包み、打ち粉付けして仕上げました。そのまま揚げるだけでなく、天ぷらやフライにするとボリューム感が出ます。

	春		夏			秋			冬			
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
年中行事・イベントカレンダー ※赤字は休日	エイプリルフール 入学・入学・入社 花見 昭和の日 春の土用の丑	GW・憲法記念日 みどりの日・こどもの日 端午の節句 母の日 運動会	父の日	七夕 夏休み 海の日 土用の丑	山の日 お盆 お祭り	新学期 敬老の日 秋分の日 防災の日	体育の日 運動会 秋の土用の丑 ハロウィン	文化の日 紅葉狩り 七五三 勤労感謝の日	忘年会 天皇誕生日 クリスマス 仕事納め 冬休み	元日 お正月 新年会 成人の日(成人式)	節分 建国記念の日 バレンタイン	ひな祭り ホワイトデー 卒業式 春分の日 イースター
	入学式 入社式 新入社員 春の土用の丑	遠征・運動会 ゴールデンウィーク 配膳先での歓迎会 新生活応援 夏のボーナスシーズン 端午の節句・母の日・父の日		夏休み お中元(関西) お中元(関東)	夏休み お中元(関西) 敬老の日	運動会 秋の行軍 秋の行軍	七五三 秋の行軍	ボジョレー解禁 冬のボーナスシーズン	生体み 受験 年末年始 成人式	受験 合格祝い	就職祝い	春休み 入学式
	春の味覚 お花見	春の行軍 春の味覚	梅雨	七夕 土用の丑	夏の味覚 土用の丑	お月見 秋の土用の丑・ハロウィン	秋の味覚 お月見 秋の土用の丑・ハロウィン	ボジョレー解禁 クリスマス 大晦日 お正月	お歳暮(社員) 受験生の夜食 クリスマス 大晦日 お正月	冬の味覚 受験生の夜食 バレンタインデー・ホワイトデー	バレンタインデー・ホワイトデー	春の味覚 ひな祭り
	春の運動会・二次会需要増加	春の運動会・二次会需要増加	梅雨	七夕 土用の丑	夏の味覚 土用の丑	お月見 秋の土用の丑・ハロウィン	秋の味覚 お月見 秋の土用の丑・ハロウィン	ボジョレー解禁 クリスマス 大晦日 お正月	お歳暮(社員) 受験生の夜食 クリスマス 大晦日 お正月	冬の味覚 受験生の夜食 バレンタインデー・ホワイトデー	バレンタインデー・ホワイトデー	春の味覚 ひな祭り
	イースター需要増加	イースター需要増加	梅雨	七夕 土用の丑	夏の味覚 土用の丑	お月見 秋の土用の丑・ハロウィン	秋の味覚 お月見 秋の土用の丑・ハロウィン	ボジョレー解禁 クリスマス 大晦日 お正月	お歳暮(社員) 受験生の夜食 クリスマス 大晦日 お正月	冬の味覚 受験生の夜食 バレンタインデー・ホワイトデー	バレンタインデー・ホワイトデー	春の味覚 ひな祭り
	お弁当作り需要増加	お弁当作り需要増加	梅雨	七夕 土用の丑	夏の味覚 土用の丑	お月見 秋の土用の丑・ハロウィン	秋の味覚 お月見 秋の土用の丑・ハロウィン	ボジョレー解禁 クリスマス 大晦日 お正月	お歳暮(社員) 受験生の夜食 クリスマス 大晦日 お正月	冬の味覚 受験生の夜食 バレンタインデー・ホワイトデー	バレンタインデー・ホワイトデー	春の味覚 ひな祭り
	新生活 新しい友達 コミュニケーション 新学期デビュー マナー ピクニック 春の行軍	初任給 こいのぼり 博覧会 ピアガーデン 用具 思い出 ビデオカメラ	梅雨 カビ予防 遊気対策 衣替え 夏祭り ジュニアブライド クルール お中元 夏のボーナス	夏のバーゲン 花火大会 暑中見舞い 浴衣 クール 同窓会 リフレッシュ 食中毒	野外フェス アウトドア 旅行 読書ラッシュ こちそう 台風 防災	新学期 十五夜(月見) 読書 スポーツ プレゼント 秋物衣料 決算(企業)	衣替え(冷夏)対策 衣替え 冬支度 寝具 乾燥 スキー・スノーボード こたつ	ボージョレー解禁 冬支度 寝具 乾燥 スキー・スノーボード こたつ	忘年会 天皇誕生日 クリスマス 仕事納め 冬休み	元日 お正月 新年会 成人の日(成人式)	節分 建国記念の日 バレンタイン	ひな祭り ホワイトデー 卒業式 春分の日 イースター
	お正月太り (ダイエット) 美白ケア	インフルエンザ (乾燥対策(保湿)) 乾燥対策 スキンケア	花粉症対策 デトックス	イメチェン (髪型・メイク・ファッション)	脱毛 ボディケア 紫外線対策	ダイエット におい対策 アツクケア	暑さ対策 熱中症予防 冷房対策	夏バテ対策 紫外線ダメージケア	ホワイティング (シミ対策) 敏感肌	乾燥対策 加湿器 リップ(保湿)ケア	リフティング (たるみ対策)	風邪 インフルエンザ 喉痛 アレルギー
	たけのこ、新じゃが 春キャベツ、さやえんどう 豚、ウナギ	太根・アスパラ いちご、夏みかん カブ、大根、キス	じゃがいも、玉ねぎ 梅、サクラソウ、ヒツ ハマナス、スズキ	きゅうり、トマト 長いも、おくら ハモ、アユ	ナス、とうもろこし スイカ、梨、ブドウ 鮭、サンマ	新米、かぼちゃ サクラ、イナジキ イワシ、サンマ、アジ	里芋、はくさい、きのこ リンゴ、柿 鮭、サクラ、サバ	こぼろ、カブ、長ネギ 栗、ミカン カレイ、カワハギ、ブリ	れんこん、大根 ほうれん草、レモン タケノコ、アスパラ	春の七草、れんこん、 ヤマメ、大根、 はっぴ、アスパラ	ブロックリー いよかん、白桃 イワシ、カニ、タコ	春巻、カブ、レタス ササゲ、はまぐり ワカサギ、サクラ
	一口たらフライ	いわし蒲焼	いわし大葉 梅肉挟み揚げ	さんま蒲焼	あぶりさんま	さんま竜田	さんまフライ	さんま生姜煮	一口たらフライ	いわし竜田	ふかカツ	あぶりいわし
												
	MD 「刺身商材」 「月別」	MD 「刺身商材」 「月別」	MD 「刺身商材」 「月別」	MD 「刺身商材」 「月別」	MD 「刺身商材」 「月別」	MD 「刺身商材」 「月別」	MD 「刺身商材」 「月別」	MD 「刺身商材」 「月別」	MD 「刺身商材」 「月別」	MD 「刺身商材」 「月別」	MD 「刺身商材」 「月別」	MD 「刺身商材」 「月別」
	MD 「刺身商材」 「月別」	MD 「刺身商材」 「月別」	MD 「刺身商材」 「月別」	MD 「刺身商材」 「月別」	MD 「刺身商材」 「月別」	MD 「刺身商材」 「月別」	MD 「刺身商材」 「月別」	MD 「刺身商材」 「月別」	MD 「刺身商材」 「月別」	MD 「刺身商材」 「月別」	MD 「刺身商材」 「月別」	MD 「刺身商材」 「月別」

FCP展示会・商談会シート

記入
日

2018 年
9 月 28 日

商品特性と取引条件

商 品 名	あぶりさんま								
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	製造から540日	消費期限	解凍後5日間	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	三 陸 沖		JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)		4948024020429				
内 容 量	5枚入		希 望 小 売 価 格		税 抜		税込(切捨) 税率		
1 ケ ー ス あ た り 入 数	20P		保 存 温 度 帯		解凍前-18℃以下・解凍後10℃以下				
発 注 リ ー ド タ イ ム	2週間		販 売 エ リ ア の 制 限						
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	2合	ケースサイズ(重量)	縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	重量(キロ)		
						500.0	350.0	140.0	7200.0
認 証 等 (商 品 ・ エ 場 ・ 農 場 等)	※印のものは、具体的な取得内容を記載 →								

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	()
	お 客 様 (性別・年齢層など)	一人暮らしや共働きなど、自宅での調理に時間を取れない方や、調理の手間を省きたい方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのまま召し上がることはもちろん、サラダや寿司だねにピッタリです。	
商 品 特 徴	旬の9月～11月に気仙沼港で水揚げされたさんまを急速凍結し、鮮度の良いまま加工し、酢じめをして表面を軽く炙って風味豊かに仕上げました。着色料・保存料不使用です。	

商品写真

	(冷凍食品) <table><tr><td>名 称</td><td>あぶりさんま</td></tr><tr><td>原材料名</td><td>さんま(三陸沖)、食酢、砂糖、食塩、こんぶエキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に大豆を含む)</td></tr><tr><td>内 容 量</td><td>5枚</td></tr><tr><td>賞味期限</td><td>2018.11.6</td></tr><tr><td>保存方法</td><td>-18℃以下で保存してください。</td></tr><tr><td>加熱調理の必要性</td><td>解凍後そのままお召し上がりください。</td></tr><tr><td>製 造 者</td><td>株式会社阿部長商店 気仙沼食品 宮城県気仙沼市潮見町18-1</td></tr><tr><td colspan="2">●解凍後は10℃以下で保存し、5日以内にお召し上がりください。 ☎0226-23-2922</td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr></table>		名 称	あぶりさんま	原材料名	さんま(三陸沖)、食酢、砂糖、食塩、こんぶエキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に大豆を含む)	内 容 量	5枚	賞味期限	2018.11.6	保存方法	-18℃以下で保存してください。	加熱調理の必要性	解凍後そのままお召し上がりください。	製 造 者	株式会社阿部長商店 気仙沼食品 宮城県気仙沼市潮見町18-1	●解凍後は10℃以下で保存し、5日以内にお召し上がりください。 ☎0226-23-2922					
	名 称	あぶりさんま																				
	原材料名	さんま(三陸沖)、食酢、砂糖、食塩、こんぶエキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に大豆を含む)																				
	内 容 量	5枚																				
賞味期限	2018.11.6																					
保存方法	-18℃以下で保存してください。																					
加熱調理の必要性	解凍後そのままお召し上がりください。																					
製 造 者	株式会社阿部長商店 気仙沼食品 宮城県気仙沼市潮見町18-1																					
●解凍後は10℃以下で保存し、5日以内にお召し上がりください。 ☎0226-23-2922																						
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																						
表示を奨励 (任意表示)																						
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)																					

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社 阿部長商店		
年 間 売 上 高		141億円(平成28年12月末現在)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	664名(平成29年11月末現在)
代 表 者 氏 名		阿部 泰浩		
メ ッ セ ー ジ		昭和36年の創業以来、三陸の雄大な海の恩恵を受けながら、地域の基幹産業である水産業と観光業を軸に様々な事業開発を進めてまいりました。「海の恵みを美味しいままに、食品の安全と安心を食卓へお届けする」の理念のもと、衛生・品質管理に万全を期し、原料の生鮮出荷から高次加工まで一貫して対応しております。高品質で多種多様な製品を取りそろえ、国内・国外に通じる三陸ブランドを創出して参ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.abecho.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	988-0025	宮城県気仙沼市内の脇2-133-3	
工 場 等 所 在 地	〒	988-0031	宮城県気仙沼市潮見町18-1(気仙沼食品)	
担 当 者		菅原あさき	E - m a i l	a_sugawara@abecho.co.jp
T E L		0226-22-6666	F A X	0226-29-6226

■ 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

原料受入/一時保管 -25℃以下 漬け上げ					⇒	解凍	⇒	開き加工 頭、尾、中骨、腹骨、内臓除去	⇒	水切り	⇒	調味液漬けこみ	⇒
袋詰/真空包装 粗熱取り 出荷					⇒	凍結 -40℃、15分	⇒	焼き加工 皮表面を炙る 金属探知機 Fe2.5φ、Sus3.5φ	⇒	冷却	⇒	選別 目視検査：不良及び異物の除去	⇒
					⇒	網並べ	⇒	箱詰/梱包	⇒	一時保管 -25℃以下	⇒		

写 真

		
盛り付けイメージ(押し寿司)	盛り付けイメージ(お刺身)	盛り付けイメージ(ちらし寿司)

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無		金属検出チェック、包装不良チェック、異物混入チェック、官能検査、細菌検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	品質管理責任者を置き、最終出荷商品の生産過程を記録したカルテを作成・保管しており、品質に問題があった場合の原因解明や生産品の品質向上に努めております。			
	従 業 員 の 管 理	社内各部署の教育係を決め、専門的知識や体調管理のチェックを行っています。			
	施 設 設 備 の 管 理	機械、設備の作業始業点検と定期的なメンテナンスを実施するとともに、機械メーカーの専門的なサポート体制を整えております。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	伊藤真緒	連 絡 先	0226-23-2922
	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	原料受入記録、製品検査記録等確認、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。

FCP展示会・商談会シート

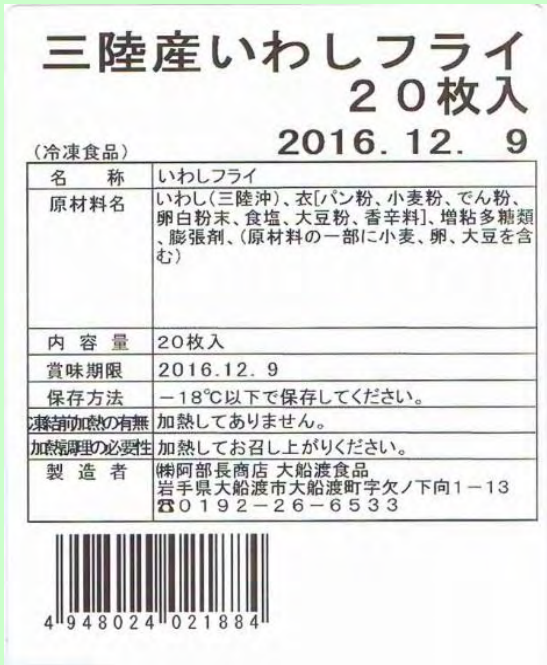


商品特性と取引条件

商 品 名	いわしフライ					
最 も お い し い 時 期	通 年	賞 味 期 限 ／ 消 費 期 限	賞味期限	製 造 日 よ り540 日	消 費 期 限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	三 陸 沖	JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)	4948024021884			
内 容 量	約80g/枚	希 望 小 売 価 格 (税 込)				
1 ケ ー ス あ た り 入 数	20P	保 存 温 度 帯	直射日光を避け常温で保存			
発 注 リ ー ド タ イ ム	2週間	販 売 エ リ ア の 制 限				
最 低 ケ ー ス 納 品 単 位	6合	ケ ー ス サ イ ズ (重 量)	縦(デ) ×	横(デ) ×	高 さ (デ)	重 量 (キ)
			25.5	32.0	12.5	約2.3
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	
	お 客 様 (性 別 ・ 年 齢 層 など)	一人暮らしや共働きなど、自宅での調理に時間を取れない方や、調理の手間を省きたい方
利 用 シ ー ン (利 用 方 法 ・ お す す め レ シ ピ 等)	冷凍状態のまま、170℃の油で4分で完成。	
商 品 特 徴	三陸産のいわしを生パン粉で仕上げました。身質は柔らかでおいしいフライです。	

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☑

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社阿部長商店			
年 間 売 上 高		142億円（平成27年度）		従 業 員 数	563名（平成26年12月末現在）
代 表 者 氏 名		阿 部 泰 浩			
メ ッ セ ー ジ		昭和36年の創業以来、三陸の雄大な海の恩恵を受けながら、当地域の基幹産業である水産業と観光業を軸に様々な事業開発を進めてまいりました。「海の恵みをおいしいままに、食品の安全と安心を食卓へお届けする」をモットーに、社員ひとりひとりが「魚と海のプロフェッショナル」を目指し、アイデアと迅速な行動力でお客様本位の質の高い商品とサービスの提供に努めてまいります。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.abecho.co.jp			
会 社 所 在 地	〒	988-0025	宮城県気仙沼市内ノ脇2-133-3		
工 場 所 在 地	〒	022-0002	岩手県大船渡市大船渡町字欠ノ下向1番13		
担 当 者		株式会社阿部長商店マーメイド食品 仙台営業所 須藤		E - m a i l	h_suto@abecho.co.jp
T E L		022-341-1658		F A X	022-34-1657

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

原料受入 ⇒ 解冻 ⇒ フィーレ処理 ⇒ 打ち粉付け ⇒ バッターリング ⇒ 頭・中骨・腹骨・内臓除去 プレッティング ⇒ 凍結 ⇒ 計数・検品 ⇒ 金属探知機 ⇒ 箱詰／梱包 ⇒ -40℃ 10分 -25℃以下 一時保管 ⇒ 出荷 ⇒ ⇒ ⇒ ⇒									
アピール・ポイントー工場設備 ～生鮮出荷から高次加工まで 一貫して対応できます～  生産能力☆☆☆☆ ・1日200トン以上を処理できる大型の生鮮・冷凍ライ									
写 真									
			・フィッシュクラブサンドバーガー ・南蛮風(甘酢&タルタルソース) ・トマトソース				写真		
盛りつけ例									

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無		重量チェック、金属検出チェック、包装不良チェック、異物混入チェック、官能検査、細菌検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製 造 工 程 の 管 理	品質管理責任者を置き、最終出荷商品の生産過程を記録したカルテを作成・保管しており、品質に問題があった場合の原因説明や生産品の品質向上に努めております。			
	従 業 員 の 管 理	社内各部署の教育係を決め、専門的知識や作業者の人間性やモラル向上に力を入れています。			
	施 設 設 備 の 管 理	機械、設備の作業始業点検と定期的なメンテナンスを実施するとともに、機械メーカーの専門的なサポート体制を整えております。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者	鈴木早希子	連 絡 先	0192-26-6533
	記 録	原料受入記録・製品検査記録等確認、PL保険加入			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018 年
10 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

商品特性と取引条件

商 品 名	いわし生姜煮						
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	製造から540日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	三 陸 沖		JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)	4948024022645			
内 容 量	10切入		希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨) 税率	
1 ケ ー ス あ た り 入 数	10P		保 存 温 度 帯	-18℃以下			
発 注 リ ー ド タ イ ム	2週間		販 売 エ リ ア の 制 限				
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	2合	ケースサイズ(重量)	縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	重量(キロ)
						400.0	300.0 170.0 7855.0
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	()
	お 客 様 (性別・年齢層など)	一人暮らしや共働きなど、自宅での調理に時間を取れない方や、調理の手間を省きたい方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	いわし生姜煮を温めて、ほかほかのご飯と一緒に食べるのがおすすめです。	
商 品 特 徴	三陸産のいわしを生姜の効いたタレと合わせ、骨までたべられるようにじっくり煮込みました。未開封であれば常温でも保存が可能です。	

商品写真

(現物

付)

(冷凍食品) いわし生姜煮	
名 称	いわし生姜煮
原 材 料 名	いわし(三陸沖)、砂糖、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、生姜、本みりん、食塩、還元水あめ、発酵調味料、ジンジャーエキス、醸造酢、こんぶエキス、寒天、こんぶ、酒精、トレハロース、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(カンゾウ)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
内 容 量	10切入
賞味期限	2019. 5.15
保存方法	-18℃以下で保存してください。
加熱の有無	加熱してあります。
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。
製 造 者	㈱阿部長商店 気仙沼食品 宮 城 県 気 仙 沼 市 潮 見 町 18-1 ☎0226-23-2922
●本製品は身くずれ防止のため冷凍食品として流通しておりますが、加圧加熱殺菌してありますので、未開封であれば常温でも保存が可能です。	
 袋 : PE、PA	

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	
表示を奨励 (任意表示)	
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)

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社 阿部長商店		
年 間 売 上 高		141億円(平成28年12月末現在)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	664名(平成29年11月末現在)
代 表 者 氏 名		阿部 泰浩		
メ ッ セ ー ジ		昭和36年の創業以来、三陸の雄大な海の恩恵を受けながら、地域の基幹産業である水産業と観光業を軸に様々な事業開発を進めてまいりました。「海の恵みを美味しいままに、食品の安全と安心を食卓へお届けする」の理念のもと、衛生・品質管理に万全を期し、原料の生鮮出荷から高次加工まで一貫して対応しております。高品質で多種多様な製品を取りそろえ、国内・国外に通じる三陸ブランドを創出して参ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.abecho.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	988-0025	宮城県気仙沼市内の脇2-133-3	
工 場 等 所 在 地	〒	988-0031	宮城県気仙沼市潮見町18-1(気仙沼食品)	
担 当 者		菅原あさき	E - m a i l	a_sugawara@abecho.co.jp
T E L		0226-22-6666	F A X	0226-29-6226

■ 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

原料受入 ⇒ 一時保管 ⇒ 解凍 ⇒ 袋詰 ⇒ 注液 ⇒ -25℃以下 10切 120g～130g 真空包装 ⇒ 金属探知機 ⇒ 重量チェック ⇒ 加圧加熱殺菌 ⇒ 除水 ⇒ Fe2.5φ、Sus3.5φ 下限700g、上限800g 118℃、20分 中心F値4以上 ラベル貼付 ⇒ 凍結 ⇒ 箱詰 ⇒ 梱包 ⇒ 一時保管 ⇒ -40℃、15分 -25℃以下 出荷 ⇒ 出荷									
写 真									
			写真			写真			
盛り付けイメージ									

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無		金属検出チェック、包装不良チェック、異物混入チェック、官能検査、細菌検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	品質管理責任者を置き、最終出荷商品の生産過程を記録したカルテを作成・保管しており、品質に問題があった場合の原因解明や生産品の品質向上に努めております。			
	従 業 員 の 管 理	社内各部署の教育係を決め、専門的知識や体調管理のチェックを行っています。			
	施 設 設 備 の 管 理	機械、設備の作業始業点検と定期的なメンテナンスを実施するとともに、機械メーカーの専門的なサポート体制を整えております。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	伊藤真緒	連 絡 先	0226-23-2922
	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	原料受入記録、製品検査記録等確認、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。

FCP展示会・商談会シート

記入日2018 年10 月 1 日



商品特性と取引条件

商 品 名	冷凍さんま						
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	製造日より730日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	三陸沖		JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)	-			
内 容 量	5 尾		希 望 小 売 価 格	税抜		税込(切捨) 税率	
1 ケ ー ス あ た り 入 数	10P		保 存 温 度 帯	-18℃以下			
発 注 リ ー ド タ イ ム	2週間		販 売 エ リ ア の 制 限				
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	2合	ケースサイズ(重量)	縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	重量(キロ)
						500.0	350.0 140.0 9000.0
認 証 等 (商 品 ・ エ 場 ・ 農 場 等)	※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	()
	お 客 様 (性別・年齢層など)	さんまが好きなお方や秋の味覚を楽しみたいお方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご家庭で塩焼きや煮つけを調理する際に最適です。	
商 品 特 徴	三陸沖で水揚げされたさんまを扱いやすいバラ凍結いたしました。	

商品写真

(冷凍食品)	
名 称	さんま
原 材 料 名	さんま(三陸沖)
内 容 量	5尾
賞 味 期 限	2019. 5.25
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください。
凍結前加熱の有無	加熱してありません。
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
加 工 者	翔阿部長商店 気仙沼食品 宮城県気仙沼市潮見町18-1 ☎0226-23-2922

 袋: PE, PA

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	
表示を奨励 (任意表示)	
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)

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社 阿部長商店		
年 間 売 上 高		141億円(平成28年12月末現在)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	664名(平成29年11月末現在)
代 表 者 氏 名		阿部 泰浩		
メ ッ セ ー ジ		昭和36年の創業以来、三陸の雄大な海の恩恵を受けながら、地域の基幹産業である水産業と観光業を軸に様々な事業開発を進めてまいりました。「海の恵みを美味しいままに、食品の安全と安心を食卓へお届けする」の理念のもと、衛生・品質管理に万全を期し、原料の生鮮出荷から高次加工まで一貫して対応しております。高品質で多種多様な製品を取りそろえ、国内・国外に通じる三陸ブランドを創出して参ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.abecho.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	988-0025	宮城県気仙沼市内の脇2-133-3	
工 場 等 所 在 地	〒	988-0031	宮城県気仙沼市潮見町18-1(気仙沼食品)	
担 当 者		菅原あさき	E - m a i l	a_sugawara@abecho.co.jp
T E L		0226-22-6666	F A X	0226-29-6226

■ 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

原料受入/一時保管 ⇒ 解凍 ⇒ 凍結 ⇒ 袋詰め ⇒ 包装 ⇒ −25℃以下 −40℃ 15分 5本 金属探知機 ⇒ 箱詰め ⇒ 梱包 ⇒ 一時保管 ⇒ 出荷 Fe2.5φ、Sus3.5φ 10P 2合 −25℃以下					
写 真					
				写真	
水揚げされたさんまの写真		調理イメージ			

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無		金属検出チェック、包装不良チェック、異物混入チェック、官能検査、細菌検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	品質管理責任者を置き、最終出荷商品の生産過程を記録したカルテを作成・保管しており、品質に問題があった場合の原因解明や生産品の品質向上に努めております。			
	従 業 員 の 管 理	社内各部署の教育係を決め、専門的知識や体調管理のチェックを行っています。			
	施 設 設 備 の 管 理	機械、設備の作業始業点検と定期的なメンテナンスを実施するとともに、機械メーカーの専門的なサポート体制を整えております。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	伊藤真緒	連 絡 先	0226-23-2922
	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	原料受入記録、製品検査記録等確認、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。

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	さんまフライ					
最 も お い し い 時 期	通 年	賞 味 期 限 ／ 消 費 期 限	賞味期限	製 造 日 よ り540 日	消 費 期 限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	三 陸 沖	JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)	4948024021747			
内 容 量	約90g/枚	希 望 小 売 価 格 (税 込)				
1 ケ ー ス あ た り 入 数	20P	保 存 温 度 帯	直射日光を避け常温で保存			
発 注 リ ー ド タ イ ム	2週間	販 売 エ リ ア の 制 限				
最 低 ケ ー ス 納 品 単 位	6合	ケ ー ス サ イ ズ (重 量)	縦(デシ) 25.5	× 横(デシ) 32.0	× 高(デシ) 12.5	重 量 (キロ) 約2.5
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	
	お 客 様 (性 別 ・ 年 齢 層 など)	一人暮らしや共働きなど、自宅での調理に時間を取れない方や、調理の手間を省きたい方
利 用 シ ー ン (利 用 方 法 ・ お す す め レ シ ピ 等)	冷凍のまま、170℃の油で約4分上げれば、サクサクのさんまフライの出来上がりです。	
商 品 特 徴	三陸産の旬のさんまを生パン粉で仕上げました。	

商品写真



(現物)

三 陸 産 さ ん ま フ ラ イ	
2 0 枚 入	
2017. 6. 10	
(冷凍食品)	
名 称	さんまフライ
原材料名	さんま(三陸沖)、衣[パン粉、小麦粉、でん粉、卵白粉末、食塩、大豆粉、香辛料]、増粘多糖類、膨張剤、(原材料の一部に小麦、卵、大豆を含む)
内 容 量	20枚入
賞味期限	2017. 6.10
保存方法	-18℃以下で保存してください。
凍結前加熱の有無	加熱してありません。
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。
製 造 者	㈱阿部長商店 大船渡食品 岩手県大船渡市大船渡町字欠ノ下向1-13 ☎0192-26-6533
	
4 9 4 8 0 2 4 0 2 1 7 4 7	

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社阿部長商店			
年 間 売 上 高		142億円（平成27年度）		従 業 員 数	563名（平成26年12月末現在）
代 表 者 氏 名		阿 部 泰 浩			
メ ッ セ ー ジ		昭和36年の創業以来、三陸の雄大な海の恩恵を受けながら、当地域の基幹産業である水産業と観光業を軸に様々な事業開発を進めてまいりました。「海の恵みをおいしいままに、食品の安全と安心を食卓へお届けする」をモットーに、社員ひとりひとりが「魚と海のプロフェッショナル」を目指し、アイデアと迅速な行動力でお客様本位の質の高い商品とサービスの提供に努めてまいります。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.abecho.co.jp			
会 社 所 在 地	〒	988-0025	宮城県気仙沼市内ノ脇2-133-3		
工 場 所 在 地	〒	022-0002	岩手県大船渡市大船渡町字欠ノ下向1番13		
担 当 者		株式会社阿部長商店マーメイド食品 仙台営業所 須藤		E - m a i l	h_suto@abecho.co.jp
T E L		022-341-1658		F A X	022-34-1657

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

原料受入⇒解冻⇒開き加工⇒打ち粉付け⇒パッタリング⇒

頭、中骨、内臓除去

プレッティング⇒凍結⇒計数・検品⇒金属探知機⇒箱詰／梱包⇒

−40℃ 10分

一時保管⇒出荷⇒⇒⇒⇒⇒

−25℃以下

アピール・ポイントー工場設備

〜生鮮出荷から高次加工まで

一貫して対応できます〜



生産能力☆☆☆☆

・1日200トン以上を処理できる大型の生鮮・冷凍ライ





盛りつけ例

・フィッシュクラブサンドバーガー

・南蛮風（甘酢&タルタルソース）

・トマトソース

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無		重量チェック、金属検出チェック、包装不良チェック、異物混入チェック、官能検査、細菌検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製 造 工 程 の 管 理	品質管理責任者を置き、最終出荷商品の生産過程を記録したカルテを作成・保管しており、品質に問題があった場合の原因解明や生産品の品質向上に努めております。			
	従 業 員 の 管 理	社内各部署の教育係を決め、専門的知識や作業者の人間性やモラル向上に力を入れています。			
	施 設 設 備 の 管 理	機械、設備の作業始業点検と定期的なメンテナンスを実施するとともに、機械メーカーの専門的なサポート体制を整えております。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者	鈴木早希子	連 絡 先	0192-26-6533
	記 録	原料受入記録・製品検査記録等確認、PL保険加入			

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	業務用さんま甘露煮					
最 も お い し い 時 期	通 年	賞 味 期 限 ／ 消 費 期 限	賞 味 期 限	解 凍 前 540 日	消 費 期 限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	三 陸 沖	JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)	4948024021532			
内 容 量	1kg	希 望 小 売 価 格 (税 込)				
1 ケ ー ス あ た り 入 数	6p	保 存 温 度 帯	要 冷 凍 (-18℃ 以 下)			
発 注 リ ー ド タ イ ム	2 週 間	販 売 エ リ ア の 制 限				
最 低 ケ ー ス 納 品 単 位	2 合	ケ ー ス サ イ ズ (重 量)	縦(㍍) ×	横(㍍) ×	高 さ(㍍)	重 量(㌔)
			40.0	30.0	16.0	6.6kg
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)	¥					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	
	お 客 様 (性 別 ・ 年 齢 層 な ど)	一人暮らしや共働きなど、自宅での調理に時間を取れない方や、調理の手間を省きたい方
利 用 シ ー ン (利 用 方 法 ・ お すす め レ シ ピ 等)	★おすすめレシピ★【二度おいしい!!さんま甘露煮のひつまぶし風混ぜご飯】 1)さんま甘露煮、いりごま、ご飯と混ぜ合わせる 2)錦糸卵を作る 3)混ぜご飯の上に錦糸卵を散らして完成 4)顆粒の昆布だしでダシ汁を作る 5)最後にひつまぶし風にしてお召上がり下さい	
商 品 特 徴	旬に水揚げされた三陸産のさんまを、秘伝の醤油たれでコトコトと骨まで柔らかく煮込みました。圧力鍋を使わず昔ながらの製法で仕上げた甘露煮は、どこか懐かしい、ほっとする味わいです。そのまま骨ごと食べることができます。	

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☑

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社阿部長商店					
年 間 売 上 高		129億円（平成26年度）		従 業 員 数		563名（平成26年12月末現在）	
代 表 者 氏 名		阿部 泰浩					
メ ッ セ ー ジ		昭和36年の創業以来、三陸の雄大な海の恩恵を受けながら、当地域の基幹産業である水産業と観光業を軸に様々な事業開発を進めてまいりました。「海の恵みをおいしいままに、食品の安全と安心を食卓へお届けする」をモットーに、社員ひとりひとりが「魚と海のプロフェッショナル」を目指し、アイデアと迅速な行動力でお客様本位の質の高い商品とサービスの提供に努めてまいります。					
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.abecho.co.jp					
会 社 所 在 地		〒	988-0025	宮城県気仙沼市内の脇2-133-3			
工 場 所 在 地		〒	022-0002	岩手県大船渡市大船渡町字欠ノ下向1番13			
担 当 者		株式会社阿部長商店 マーメイド食品 仙台営業所 須藤			E - m a i l		h_suto@abecho.co.jp
T E L		022-341-1658			F A X		022-34-1657

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

原料受入 ⇒ 解凍 ⇒ 頭・尾・内臓除去 ⇒ カット ⇒ 選別 ⇒ -25℃以下 煮込み ⇒ 冷却 ⇒ 計量 ⇒ トレー盛り ⇒ 袋詰め ⇒ 1 k g 真空 ⇒ 凍結 ⇒ 金属探知機 ⇒ 箱詰め/梱包 ⇒ 一時保管 ⇒ -40℃、30分 Fe2.5φ、Sus3.5φ -25℃以下 出荷 ⇒ ⇒ ⇒ ⇒ ⇒				◆原料へのこだわり◆ 【漁獲時期のこだわり】 原料のさんまは主に10月中旬に漁獲されたものです。10月はちょうどさんまの旬、脂ののった良質なさんまがたくさん水揚げされる時期であり、価格も安定しているうえ数量も確保できるため、その時期に買い付けたさんまを原料に使用しています。 【鮮度管理のこだわり】 原料のさんまは市場で買い付けた後、工場の自動計量機で瞬時に大きさを選別。急速冷凍庫にてマイナス45度まで冷やすことで、解凍しても獲れたてに近い鮮度を保つことができます。素早い処理と適切な保存法で、旬のおいしさが保たれているこだわりの原料です。
写 真				
				
調味液投入		計量		

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無		重量チェック、金属検出チェック、包装不良チェック、異物混入チェック、官能検査、細菌検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製 造 工 程 の 管 理	品質管理責任者を置き、最終出荷商品の生産過程を記録したカルテを作成・保管しており、品質に問題があった場合の原因説明や生産品の品質向上に努めております。			
	従 業 員 の 管 理	社内各部署の教育係を決め、専門的知識や作業者の人間性やモラル向上に力を入れています。			
	施 設 設 備 の 管 理	機械、設備の作業始業点検と定期的なメンテナンスを実施するとともに、機械メーカーの専門的なサポート体制を整えております。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者	伊 藤	連 絡 先	0226-23-2922
	記 録	原料受入記録・製品検査記録等確認、PL保険加入			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018 年
9 月 28 日

商品特性と取引条件

商 品 名	生食用さんま開き						
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	製造から547日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	北海道沖・三陸沖		JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)	49480241778			
内 容 量	5枚入/P		希 望 小 売 価 格	税抜		税込(切捨) 税率	
1 ケ ー ス あ た り 入 数	6P/cs		保 存 温 度 帯	-18℃以下で保存			
発 注 リ ー ド タ イ ム	2週間		販 売 エ リ ア の 制 限				
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	8合	ケースサイズ(重量)	縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	重量(キロ)
						330.0	240.0
						85.0	2100.0
認 証 等 (商 品 ・ エ 場 ・ 農 場 等)	※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	()
	お 客 様 (性別・年齢層など)	お刺身がお好きな方や、お寿司がお好きな方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	半解凍で皮を取り刺身にしてください。	
商 品 特 徴	気仙沼港に水揚げされた生さんまを開きにしました。鮮度の良い1回凍結品です。	

商品写真



生食用さんま開き	
名 称	さんま開き
原 材 料 名	さんま(北海道沖)
内 容 量	5枚
賞 味 期 限	2016. 9.22
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください。
製 造 者	(株)阿部長商店 気仙沼食品 宮城県気仙沼市潮見町18-1
●半解凍で皮を取り刺し身にしてください。 ☎0226-23-2922	
中敷: P S 外袋: P E、P A	

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	
表示を奨励 (任意表示)	
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)

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社 阿部長商店			
年 間 売 上 高		141億円(平成28年12月末現在)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	664名(平成29年11月末現在)	
代 表 者 氏 名		阿部 泰浩			
メ ッ セ ー ジ		昭和36年の創業以来、三陸の雄大な海の恩恵を受けながら、地域の基幹産業である水産業と観光業を軸に様々な事業開発を進めてまいりました。「海の恵みを美味しいままに、食品の安全と安心を食卓へお届けする」の理念のもと、衛生・品質管理に万全を期し、原料の生鮮出荷から高次加工まで一貫して対応しております。高品質で多種多様な製品を取りそろえ、国内・国外に通じる三陸ブランドを創出して参ります。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.abecho.co.jp			
会 社 所 在 地	〒	988-0025	宮城県気仙沼市内の脇2-133-3		
工 場 等 所 在 地	〒	988-0031	宮城県気仙沼市潮見町18-1(気仙沼食品)		
担 当 者		菅原あさき		E - m a i l	a_sugawara@abecho.co.jp
T E L	0226-22-6666		F A X	0226-29-6226	

■ 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

原料受入 ⇒ 洗浄 ⇒ 頭・尾・内臓除去 ⇒ 開き ⇒ 目視検品 ⇒ 5℃以下 滅菌海水 台紙並べ ⇒ 袋入れ ⇒ 真空包装 ⇒ 急速凍結 ⇒ 金属検出 ⇒ 箱詰 ⇒ 保管 ⇒ 出荷 -25℃以下 -40℃、15分 Fe2.5φ、Sus3.5φ									
写 真									
						・ばらちらし ・マリネ			

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無		金属検出チェック、包装不良チェック、異物混入チェック、官能検査、細菌検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	品質管理責任者を置き、最終出荷商品の生産過程を記録したカルテを作成・保管しており、品質に問題があった場合の原因解明や生産品の品質向上に努めております。			
	従 業 員 の 管 理	社内各部署の教育係を決め、専門的知識や体調管理のチェックを行っています。			
	施 設 設 備 の 管 理	機械、設備の作業始業点検と定期的なメンテナンスを実施するとともに、機械メーカーの専門的なサポート体制を整えております。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	伊藤真緒	連 絡 先	0226-23-2922
	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	原料受入記録、製品検査記録等確認、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。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018 年
9 月 28 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

商品特性と取引条件

商 品 名	さば竜田揚げ						
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	製造から540日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	三 陸 沖		JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)	4948024021297			
内 容 量	1 kg		希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨) 税率	
1 ケ ー ス あ た り 入 数	6P		保 存 温 度 帯	-18℃以下で保存			
発 注 リ ー ド タ イ ム	2週間		販 売 エ リ ア の 制 限				
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	2合	ケースサイズ(重量)	縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	重量(キロ)
						480.0	300.0
						170.0	6558.0
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	()
	お 客 様 (性別・年齢層など)	一人暮らしや共働きなど、自宅での調理に時間を取れない方や、調理の手間を省きたい方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷凍のまま170℃の油で5分程度揚げただけで簡単にお召し上がりいただけます。	
商 品 特 徴	三陸沖で漁獲される「さば」を原料に使用しました。魚の旨みを引き出すために、シンプルな調味ダレを絡め打ち粉した「竜田揚げ」です。	



(冷凍食品)

名 称	さば竜田揚げ
原材料名	さば(三陸沖)、しょうゆ、砂糖、みりん、生姜、食塩、衣(でん粉)、アルコール、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
内 容 量	1kg
賞味期限	2018. 2.21
保存方法	-18℃以下で保存してください。
加熱調理の有無	加熱してありません。
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。
製 造 者	株式会社 阿部商店 大船渡食品 岩手県大船渡市大船渡町字欠ノ下向1-13 TEL 0192-26-6533
<使用方法> 170℃の油で約5分間揚げてください。	



4 9 4 8 0 2 4 0 2 1 2 9 7

袋: PE, PA

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	
表示を奨励 (任意表示)	
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)

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社 阿部長商店		
年 間 売 上 高		141億円(平成28年12月末現在)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	664名(平成29年11月末現在)
代 表 者 氏 名		阿部 泰浩		
メ ッ セ ー ジ		昭和36年の創業以来、三陸の雄大な海の恩恵を受けながら、地域の基幹産業である水産業と観光業を軸に様々な事業開発を進めてまいりました。「海の恵みを美味しいままに、食品の安全と安心を食卓へお届けする」の理念のもと、衛生・品質管理に万全を期し、原料の生鮮出荷から高次加工まで一貫して対応しております。高品質で多種多様な製品を取りそろえ、国内・国外に通じる三陸ブランドを創出して参ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.abecho.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	988-0025	宮城県気仙沼市内の脇2-133-3	
工 場 等 所 在 地	〒	022-0002	岩手県大船渡市大船渡町字欠ノ下向1-13(大船渡食品)	
担 当 者		菅原あさき	E - m a i l	a_sugawara@abecho.co.jp
T E L		0226-22-6666	F A X	0226-29-6226

■ 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

原料受入 ⇒ 解凍 5℃以下 ⇒ 一次処理 頭・尾・中骨・腹骨・内臓除去 ⇒ 切身加工 ⇒ 洗浄/水切り ⇒ 味付け ⇒ 漬け上げ ⇒ 粉付け ⇒ 凍結 -40℃ 10分 ⇒ 計量 1kg ⇒ 袋詰 ⇒ 包装 ⇒ 金属探知機 Fe1.5φ、Sus2.5φ ⇒ ウェイトチェッカー ⇒ 箱詰/梱包 ⇒ 一時保管 -25℃以下 ⇒ 出荷									
写 真									
			写真			写真			
盛り付けイメージ									

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無		金属検出チェック、包装不良チェック、異物混入チェック、官能検査、細菌検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	品質管理責任者を置き、最終出荷商品の生産過程を記録したカルテを作成・保管しており、品質に問題があった場合の原因解明や生産品の品質向上に努めております。			
	従 業 員 の 管 理	社内各部署の教育係を決め、専門的知識や体調管理のチェックを行っています。			
	施 設 設 備 の 管 理	機械、設備の作業始業点検と定期的なメンテナンスを実施するとともに、機械メーカーの専門的なサポート体制を整えております。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	鈴木早希子	連 絡 先	0192-26-6533
	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	原料受入記録、製品検査記録等確認、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。

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	スカーレットティアーズ720ml					
最もおいしい時期	限定300本	賞味期限／消費期限	賞味期限	18か月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	宮城県大崎市鹿島台	JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	4560470630221			
内 容 量	720ml	希望小売価格(税込)	8000円			
1ケースあたり入数	12本	保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	3日以内	販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有→			
最低ケース納品単位	1ケースより	ケースサイズ(重量)	縦(㍍) ×	横(㍍) ×	高さ(㍍)	重量 (㌔)
			33.0	26.0	33.0	14.5
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☒ その他(右に記入→) 百貨店・専門店・飲食業
	お 客 様 (性別・年齢層など)	大事な人への贈り物としてプレミアムなトマトジュースギフトとて
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷やしていただき、そのまま飲んでいただくのが一番お勧めです。甘みと酸味のさわやかさがありますので、お酒で割ってカクテルるにもお勧めです。	
商 品 特 徴	程良い甘みと爽やか酸味、柔らかな果肉で高糖度の「スーパーゴールドトマト」を贅沢に搾り、まろやかなのど越しのトマトジュースに仕上げました。ストレートはもちろんカクテルベースや、魚介類のソースとしてもポテンシャルを発揮します。繊細な甘みと酸味、軽やかな余韻が続く「黄金の果汁」をじっくりとお楽しみください。糖度8度以上の大玉トマトを収穫後すぐに搾った果汁100%食品添加物不使用のジュースです。	

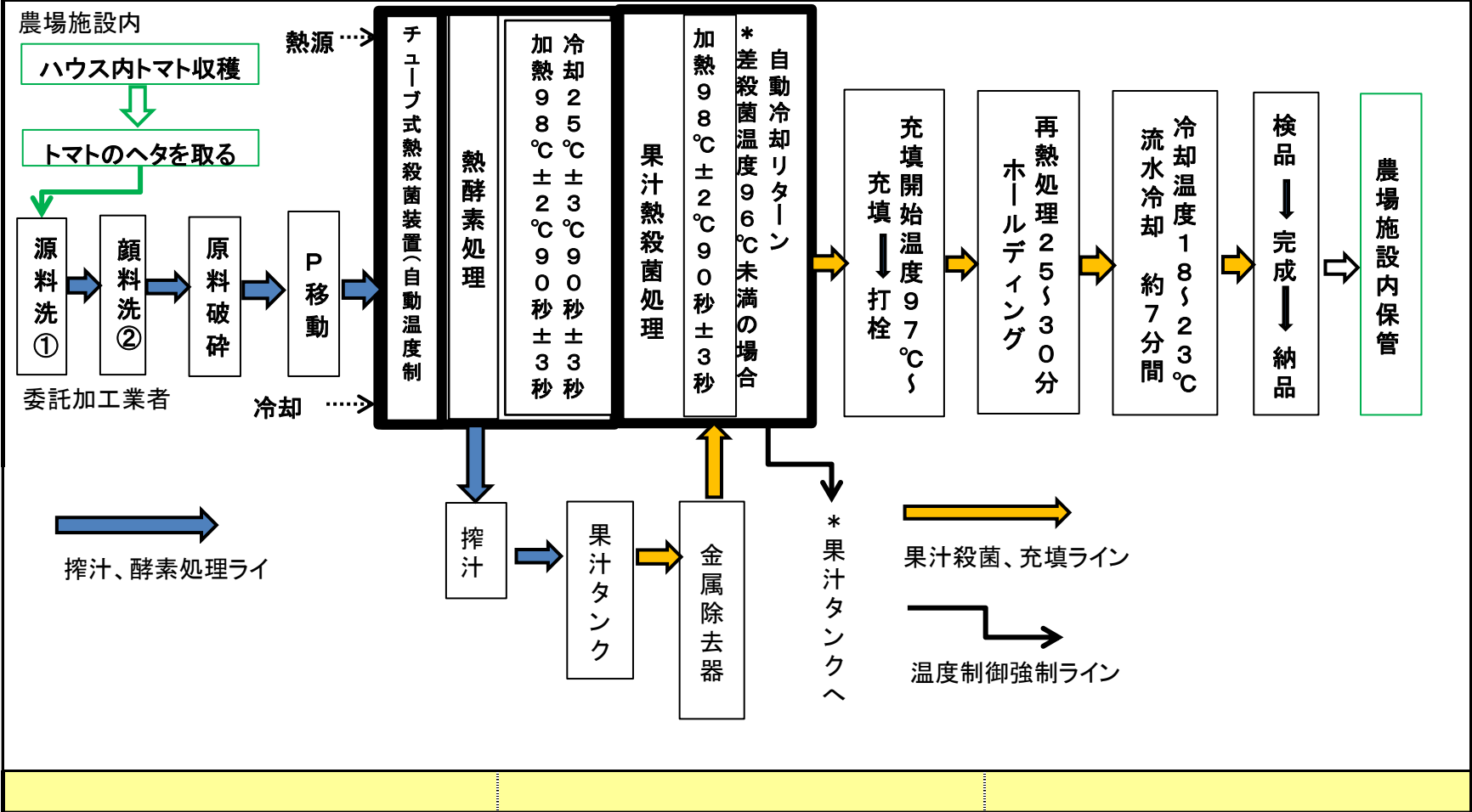
商品写真

	 
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑	
☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生	

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社マルセンファーム					
年 間 売 上 高	平成29年度 2億4900円		従 業 員 数	31名（30年現在）		
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 千葉 卓也					
メ ッ セ ー ジ	「安心・安全はもちろん、新鮮で美味しい農産物の生産」を合い言葉に設立当初から社員一同邁進してきました。本気で農業に携わることで、作物を育てることの苦労や厳しさ、そして収穫する喜びをしり、美味しく育った農産物をたべては感動を得、農業に対する楽しさや感謝をあらためて噛みしめています。私たちはこれからも、多くの人たちに感動や喜びを伝えられる農産物生産に日々力を入れてまいります。ぜひ皆さんも私たちと一緒に、農産物生産や美味しさの感動を共有しません					
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.m-farm.jp/					
会 社 所 在 地	〒	989-4106	宮城県大崎市鹿島台大迫字上志田350番地			
工 場 所 在 地	〒	019-0875	岩手県盛岡市清水町3-10			
担 当 者	千葉 卓也		E - m a i l	inho@m-farm.jp		
T E L	0229-56-5269		F A X	0229-56-6226		

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント



■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有 → 具体的に	一般細菌、大腸菌群（任意）			
衛生管理への取組	製造工程の管理	殺菌温度管理、製品保管管理			
	従業員の管理	食品従事者細菌検査及び始業前体調確認			
	施設設備と管理	機器ラインの洗浄（製造前後）、工場内の清掃及び整理整頓			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	千葉卓也	連絡先	0229-56-5269
	記録	・栽培履歴記録（原料情報）・品質検査記録・PL保険加入			

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	スカーレットティアーズ720ml					
最もおいしい時期	限定300本	賞味期限／消費期限	賞味期限	24か月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	宮城県大崎市鹿島台	JAN コード (13 桁 もしくは 8 桁)	4560470630214			
内 容 量	720ml	希望小売価格(税込)	13,000円			
1 ケースあたり入数	12本	保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	3日以内	販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有→			
最低ケース納品単位	1ケースより	ケースサイズ(重量)	縦(㍍) ×	横(㍍) ×	高さ(㍍)	重量 (㌔)
			33.0	26.0	33.0	14.5
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☒ その他(右に記入→) 百貨店・専門店・飲食業
	お 客 様 (性 別 ・ 年 齢 層 など)	大事な人への贈り物としてプレミアムなトマトジュースギフトとて
利 用 シ ー ン (利 用 方 法 ・ お す す め レシピ 等)	冷やしていただき、そのまま飲んでいただくのが一番お勧めです。甘みと酸味のさわやかさがありますので、お酒で割ってカクテルるにもお勧めです。	
商 品 特 徴	「玉光デリシャス」という35年以上の歴史のあり、種のすくない希少価値のある品種、栽培が難しく形も不揃いのものがおおいたですが、甘みと酸味のバランスが非常に良い昔ながらの味を持ったトマト。節水栽培農法で育てることにより、より一層糖度が高くなり、口当たりが良く果肉もしっかりとそえています。このトマトを樹上で感じくさ	

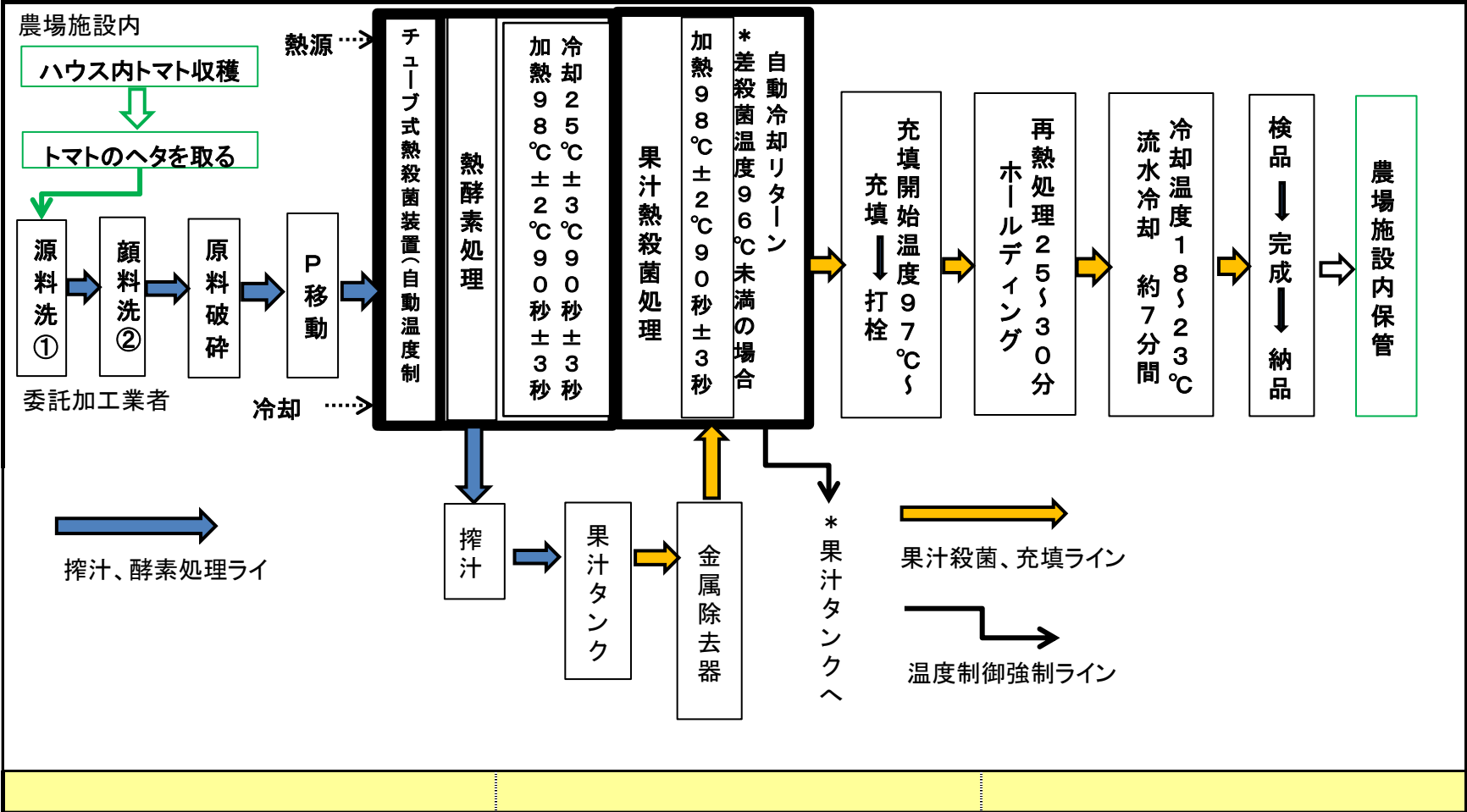
商品写真

	 
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑	
☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生	

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社マルセンファーム					
年 間 売 上 高	平成29年度 2億4900万円		従 業 員 数	33名（30年現在）		
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 千葉 卓也					
メ ッ セ ー ジ	「安心・安全はもちろん、新鮮で美味しい農産物の生産」を合い言葉に設立当初から社員一同邁進してきました。本気で農業に携わることで、作物を育てることの苦労や厳しさ、そして収穫する喜びをしり、美味しく育った農産物をたべては感動を得、農業に対する楽しさや感謝をあらためて噛みしめています。私たちはこれからも、多くの人たちに感動や喜びを伝えられる農産物生産に日々力を入れてまいります。ぜひ皆さんも私たちと一緒に、農産物生産や美味しさの感動を共有しません					
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.m-farm.jp/					
会 社 所 在 地	〒	989-4106	宮城県大崎市鹿島台大迫字上志田350番地			
工 場 所 在 地	〒	019-0875	岩手県盛岡市清水町3-10			
担 当 者	千葉 卓也		E - m a i l	inho@m-farm.jp		
T E L	0229-56-5269		F A X	0229-56-6226		

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント



■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有 → 具体的に	一般細菌、大腸菌群（任意）			
衛生管理への取組	製造工程の管理	殺菌温度管理、製品保管管理			
	従業員の管理	食品従事者細菌検査及び始業前体調確認			
	施設設備と管理	機器ラインの洗浄（製造前後）、工場内の清掃及び整理整頓			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	千葉卓也	連絡先	0229-56-5269
	記録	・栽培履歴記録（原料情報）・品質検査記録・PL保険加入			

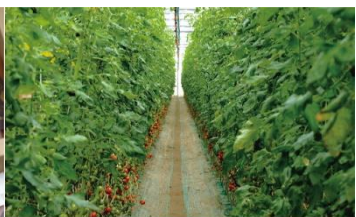
商談シート

商品特性と取引条件

商 品 名	あかい実りの贅沢しぼり(黒ラベル)					
最もおいしい時期	周年	賞味期限／消費期限	賞味期限	24か月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	宮城県大崎市鹿島台	JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	4560470 630115			
内 容 量	720ml	希望小売価格(税込)	¥2.625円			
1 ケースあたり入 数	1 2 本	保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	3日以内	販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有→			
最低ケース納品単位	1ケースより	ケースサイズ(重量)	縦(㍍) ×	横(㍍) ×	高さ(㍍)	重量 (㌔)
			33.0	26.0	33.0	14.5
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☒ その他(右に記入→) 百貨店・専門店・飲食業[高単価な飲食店]
	お 客 様 (性 別 ・ 年 齢 層 など)	体の健康に気おつけている20代～40代のの女性。高級飲食店のノンアルコールプレミアムドリンク、ギフト購入として30代～50女性
利 用 シ ー ン (利 用 方 法 ・ お す す め レシピ 等)	甘みと酸味のさわやかさがありますので、お酒で割ってカクテルるにもお勧めです。冷やしていただき、そのまま飲んでいただくのが一番お勧めです。	
商 品 特 徴	節水栽培農法で育てたトマクイーントマト、糖度がもともと高くなる3月～7月に樹上で完熟させてから収穫をし搾り、深みのある甘みとさわやかな味わいのある贅沢なトマトジュースに仕上ています。糖度は8度以上	

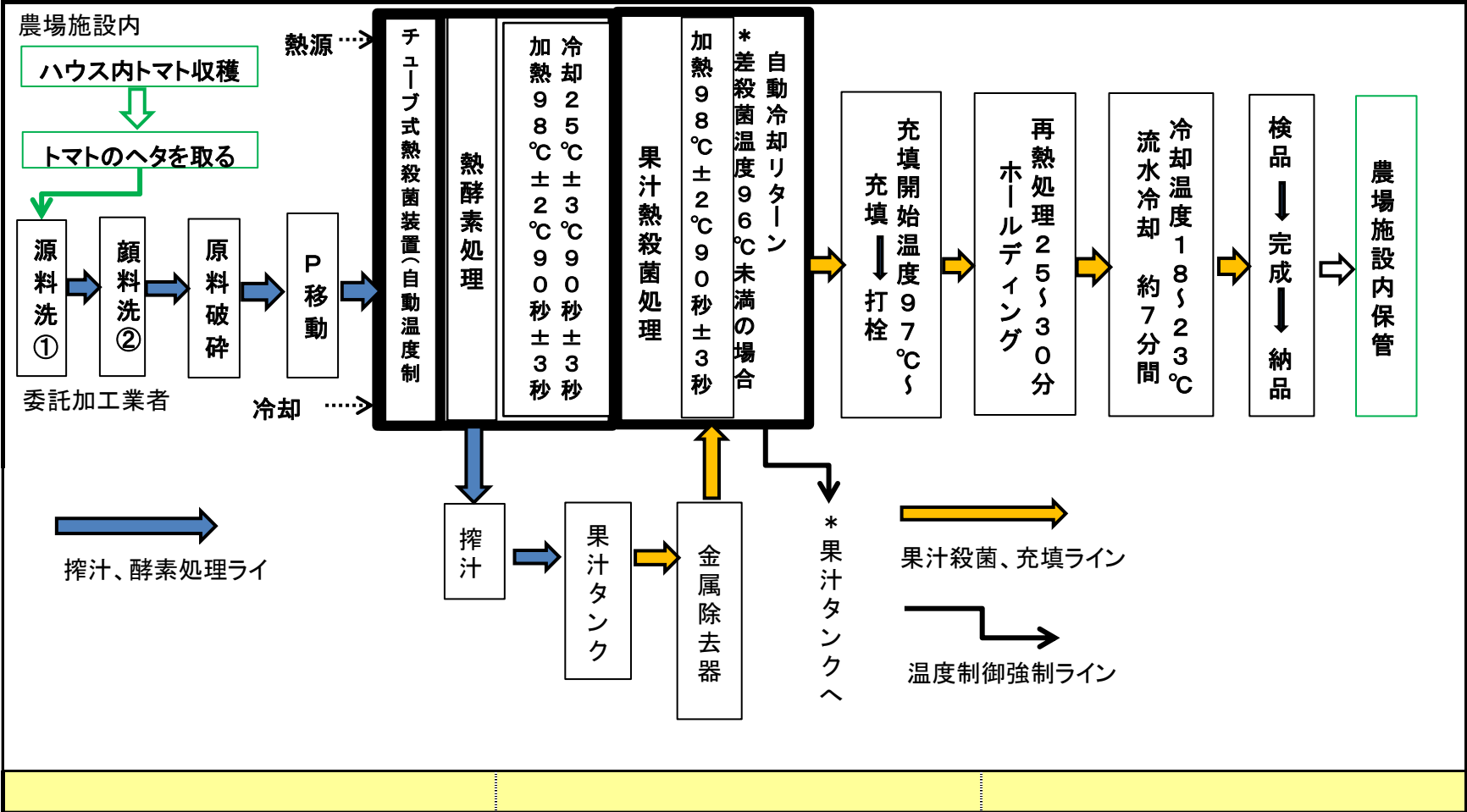
商品写真

	   
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑	
☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生	

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社マルセンファーム					
年 間 売 上 高	平成29年度 2億4900万円		従 業 員 数	33名（30年現在）		
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 千葉 卓也					
メ ッ セ ー ジ	「安心・安全はもちろん、新鮮で美味しい農産物の生産」を合い言葉に設立当初から社員一同邁進してきました。本気で農業に携わることで、作物を育てることの苦労や厳しさ、そして収穫する喜びをしり、美味しく育った農産物をたべては感動を得、農業に対する楽しさや感謝をあらためて噛みしめています。私たちはこれからも、多くの人たちに感動や喜びを伝えられる農産物生産に日々力を入れてまいります。ぜひ皆さんも私たちと一緒に、農産物生産や美味しさの感動を共有しません					
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.m-farm.jp/					
会 社 所 在 地	〒	989-4106	宮城県大崎市鹿島台大迫字上志田350番地			
工 場 所 在 地	〒	019-0875	岩手県盛岡市清水町3-10			
担 当 者	千葉 卓也		E - m a i l	inho@m-farm.jp		
T E L	0229-56-5269携帯090-6221-4425		F A X	0229-56-6226		

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント



■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有 → 具体的に	一般細菌、大腸菌群（任意）			
衛生管理への取組	製造工程の管理	殺菌温度管理、製品保管管理			
	従業員の管理	食品従事者細菌検査及び始業前体調確認			
	施設設備と管理	機器ラインの洗浄（製造前後）、工場内の清掃及び整理整頓			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	千葉卓也	連絡先	0229-56-5269
	記録	・栽培履歴記録（原料情報）・品質検査記録・PL保険加入			

商談シート

商品特性と取引条件

商 品 名	あかい実りの贅沢しぼり(白ラベル)					
最もおいしい時期	周年	賞味期限／消費期限	賞味期限	24か月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	宮城県大崎市鹿島台	JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	4560470630252			
内 容 量	720ml	希望小売価格(税込)	¥2.160円			
1 ケースあたり入数	12本	保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	3日以内	販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有→			
最低ケース納品単位	1ケースより	ケースサイズ(重量)	縦(㍍) ×	横(㍍) ×	高さ(㍍)	重量 (㌔)
			33.0	26.0	33.0	14.5
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☒ その他(右に記入→) 百貨店・こだわり商品取扱い専門店・飲食業
	お 客 様 (性別・年齢層など)	体の健康に気おつけている20代～40代の女性。高級飲食店のノンアルコールプレミアムドリンク、ギフト購入として30代～50女性
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	黒ラベルと比べると甘みより酸味引き立ちさわやかさがあります、お酒で割ってカクテルるにもお勧めです。冷やしていただき、暑い日にそのまま飲んでいただくのが一番お勧めです。	
商 品 特 徴	節水栽培農法で育てたトマクイーンマト、糖度がもともと高くなる3月～7月に樹上で完熟させてから収穫をし搾ったトマトなので、深みのある甘みとさわやかな味わいのある贅沢なトマトジュースにしあげています。(糖度7度前後)	

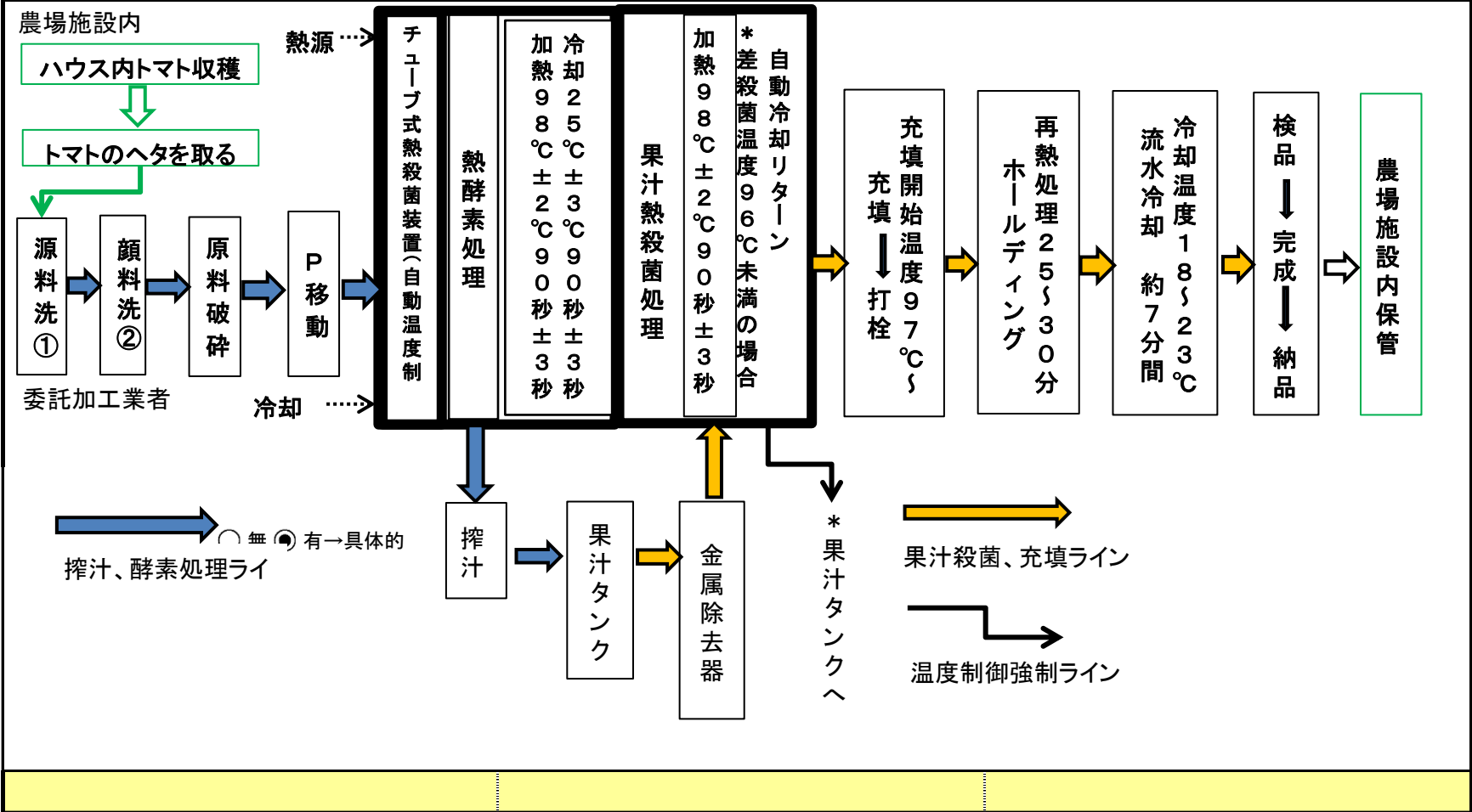
商品写真

		
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑		
☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生		

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社マルセンファーム					
年 間 売 上 高	平成29年度 2億4900万円		従 業 員 数	33名（30年現在）		
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 千葉 卓也					
メ ッ セ ー ジ	「安心・安全はもちろん、新鮮で美味しい農産物の生産」を合い言葉に設立当初から社員一同邁進してきました。本気で農業に携わることで、作物を育てることの苦労や厳しさ、そして収穫する喜びをしり、美味しく育った農産物をたべては感動を得、農業に対する楽しさや感謝をあらためて噛みしめています。私たちはこれからも、多くの人たちに感動や喜びを伝えられる農産物生産に日々力を入れてまいります。ぜひ皆さんも私たちと一緒に、農産物生産や美味しさの感動を共有しません					
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.m-farm.jp/					
会 社 所 在 地	〒	989-4106	宮城県大崎市鹿島台大迫字上志田350番地			
工 場 所 在 地	〒	019-0875	岩手県盛岡市清水町3-10			
担 当 者	千葉 卓也		E - m a i l	inho@m-farm.jp		
T E L	0229-56-5269携帯090-6221-4425		F A X	0229-56-6226		

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント



■ 品質管理情報

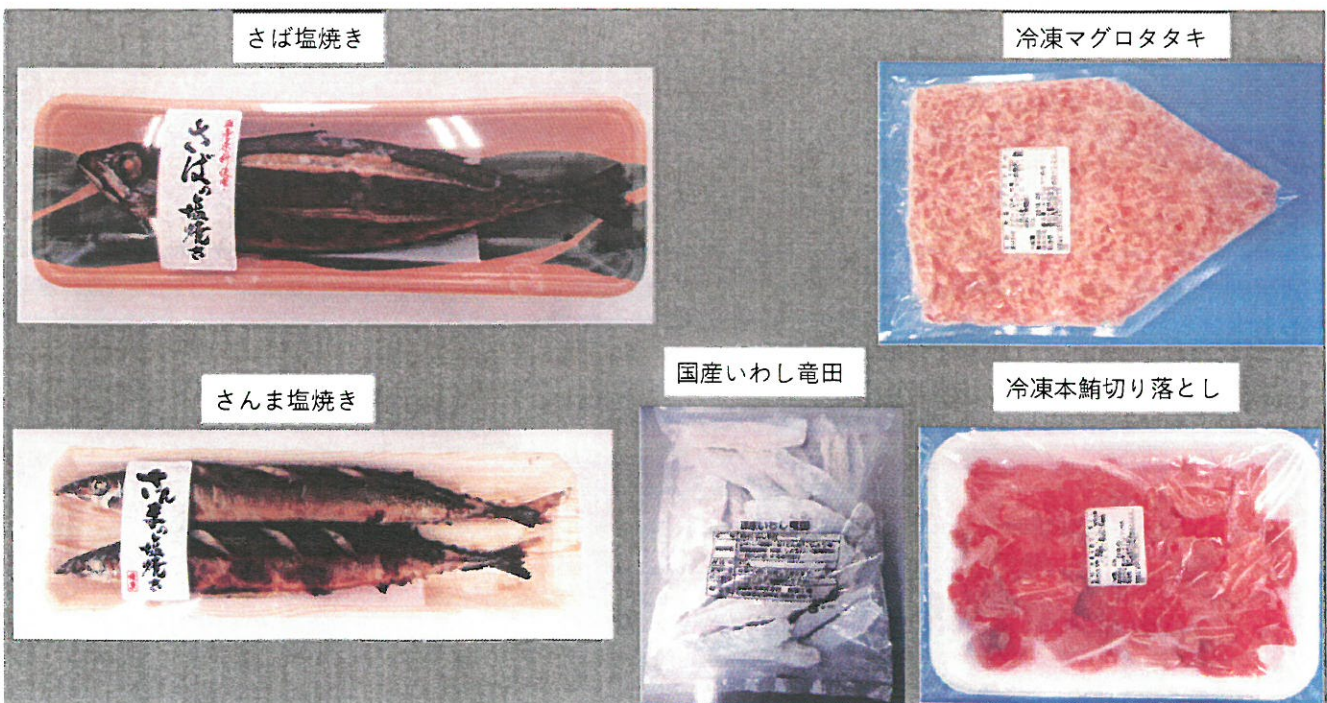
商品検査の有無		一般細菌、大腸菌群（任意）			
衛生管理への取組	製造工程の管理	殺菌温度管理、製品保管管理			
	従業員の管理	食品従事者細菌検査及び始業前体調確認			
	施設設備と管理	機器ラインの洗浄（製造前後）、工場内の清掃及び整理整頓			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	千葉卓也	連絡先	0229-56-5269
	記録	・栽培履歴記録（原料情報）・品質検査記録・PL保険加入			

企業名	畠和水産株式会社 冷凍鮪工場	畠和水産株式会社 食品工場
所在地	宮城県気仙沼市赤岩四十二20	宮城県気仙沼市本浜町2-95-1
従業員数	36名	
TEL	0226-23-0055	0226-23-0057
FAX	0226-23-0056	0226-23-0058
担当者名	畠山 和貴	

企業アピール 昭和40年代より、鮪を中心とした加工を行って参りましたが2年程前、新工場を建設し、前浜に水揚げされるさんま、さば、いわし、鰹などを原料とした加熱用製品の製造も新たに始めました。

主力アイテム 鮪加工品、焼き魚各種、竜田揚げ各種

商談会提案商品	主原料産地	商品名	規格	入数	単位	希望単価	納品実績・得意先	コメント
1	宮城県 (気仙沼港)	さば塩焼き	1尾	12pc	2合			
2	国産	さんま塩焼き	2尾	15pc	4合			
3	国産	国産いわし竜田	1kg	6入	2合			
4	日本、台湾、その他	冷凍マグロタタキ	300g	10入	4合			
5	マルタ	冷凍本鮪切り落とし	500g	2入	10合			
6								



FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2015. 04. 23改訂

商品特性と取引条件

商 品 名	小ねぎ				
最もおいしい時期	冬～春	賞味期限／消費期限	賞味期限		消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	宮城県涌谷町	JAN コー (13桁もしくは8桁)	4582387160011		
内 容 量	100g×30袋, 無包装バラ詰め3kg, 5kg, 10kg	希望小売価格(税込)			
1ケースあたり入数	100g×30袋, 無包装バラ詰め3kg, 5kg, 10kg	保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼		
発注リードタイム	3日	販売エリアの制限	●無 ○有→		
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)	
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ SO ☐ HACCP ☒ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	野菜好きな方, 料理好きな方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	薬味としてはもちろん, 炒めものやしゃぶしゃぶ, 鍋の具材としてもお使いいただけます。	
商 品 特 徴	『健全な野菜づくりは健全な土づくりから』をモットーに, 完熟たい肥, 有機質肥料などを使用した土づくりを行い栽培しており, 小ねぎ本来の味や香りが良い商品です。	

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☑	
	表示義務有	☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび ☐ いか ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ 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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社氏家農場			
年 間 売 上 高		178,000千円		従 業 員 数	49名
代 表 者 氏 名		代表取締役 氏家 靖裕			
メ ッ セ ー ジ		弊社では施設栽培による小ねぎ、みず菜の生産を中心に露地では青ねぎを栽培し、水稲、加工品を含めた複合経営を行っています。また、季節を通して安定した農産物をお届けするために従業員は積極的に知恵を出し合い技術を磨き、徹底した品質管理を行っております。 野菜作りは土づくりが基本。健全な土で健全な野菜を心を込めて育てる。安全はもちろん、美味しさ・鮮度・品質・機能性・食文化を追求し、消費者の方々の健康も支え、元気で笑顔あふれる社会づくりに貢献して参ります。さらに魅力と感動を提供し、次世代へ繋がる豊かな地域の発展と新しい農業の可能性を創造してまいります。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://ujiie-farm.com/			
会 社 所 在 地	〒	987-0101	宮城県遠田郡涌谷町字桜町裏17		
工 場 所 在 地	〒				
担 当 者		氏家 敦子		E - m a i l	info@ujiie-farm.com
T E L		0229-29-9623		F A X	0229-29-9624

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

施肥—耕起—播種—追肥—収穫—洗浄・皮むき—調整—包装—予冷库にて保存			
写真			
			

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	官能検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	ASIAGAPに於ける栽培工程			
	従業員の管理	ASIAGAPに於ける社員教育、社内規定の徹底			
	施設設備の管理	ASIAGAPに於ける施設設備の清掃等の実施			
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	氏家 敦子	連 絡 先	0229-29-9623
	記 録	栽培管理票, 調整施設等の清掃, 各作業点検表, 食品産業センターPL共済加入			

FCP展示会・商談会シート



2015. 04. 23改訂

商品特性と取引条件

商 品 名	みず菜				
最もおいしい時期	冬～春	賞味期限／消費期限	賞味期限		消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	宮城県涌谷町	JANコード (13桁もしくは8桁)	4582387160028		
内 容 量	200g×20袋, 150g×25袋無包装バラ詰め4kg, 5kg	希望小売価格(税込)			
1ケースあたり入数	200g×20袋, 150g×25袋無包装バラ詰め4kg, 5kg	保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼		
発注リードタイム	3日	販売エリアの制限	●無 ○有→		
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)	
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ SO ☐ HACCP ☒ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	野菜好きな方, 料理好きな方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	サラダはもちろん, 炒めものやしゃぶしゃぶ, 鍋の具材やスープなど様々な料理にお使いいただけます。	
商 品 特 徴	『健全な野菜づくりは健全な土づくりから』をモットーに, 完熟たい肥, 有機質肥料などを使用した土づくりを行い栽培しており, えぐみが少なく, シャキシャキとした食感が良い商品です。	

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☑	
	表示義務有	☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび ☐ いか ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ 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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社氏家農場			
年 間 売 上 高		178,000千円		従 業 員 数	49名
代 表 者 氏 名		代表取締役 氏家 靖裕			
メ ッ セ ー ジ		弊社では施設栽培による小ねぎ、みず菜の生産を中心に露地では青ねぎを栽培し、水稲、加工品を含めた複合経営を行っています。また、季節を通して安定した農産物をお届けするために従業員は積極的に知恵を出し合い技術を磨き、徹底した品質管理を行っております。野菜作りは土づくりが基本。健全な土で健全な野菜を心を込めて育てる。安全はもちろん、美味しさ・鮮度・品質・機能性・食文化を追求し、消費者の方々の健康も支え、元気で笑顔あふれる社会づくりに貢献して参ります。さらに魅力と感動を提供し、次世代へ繋がる豊かな地域の発展と新しい農業の可能性を創造してまいります。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://ujiie-farm.com/			
会 社 所 在 地	〒	987-0101	宮城県遠田郡涌谷町字桜町裏17		
工 場 所 在 地	〒				
担 当 者		氏家 敦子	E - m a i l	info@ujiie-farm.com	
T E L		0229-29-9623	F A X	0229-29-9624	



■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

施肥—耕起—播種—追肥—収穫—調整—包装—予冷库にて保存

写 真

					
---	--	---	--	---	--

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	官能検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	ASIAGAPに於ける栽培工程			
	従業員の管理	ASIAGAPに於ける社員教育、社内規定の徹底			
	施設設備の管理	ASIAGAPに於ける施設設備の清掃等の実施			
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	氏家 敦子	連 絡 先	0229-29-9623
	記 録	栽培管理票、調整施設等の清掃、各作業点検表、食品産業センターPL共済加入			

FCP展示会・商談会シート

2015. 04. 23改訂

商品特性と取引条件

商 品 名	青ねぎ				
最もおいしい時期	冬～春	賞味期限／消費期限	賞味期限		消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	宮城県涌谷町	JAN コー (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	無包装バラ詰め5kg, 10kg	希望小売価格(税込)			
1ケースあたり入数	無包装バラ詰め5kg, 10kg	保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼		
発注リードタイム	3日	販売エリアの制限	●無 ○有→		
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)	
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ SO ☐ HACCP ☒ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	野菜好きな方, 料理好きな方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	薬味としてはもちろん, 炒めものやしゃぶしゃぶ, 鍋の具材としてもお使いいただけます。	
商 品 特 徴	『健全な野菜づくりは健全な土づくりから』をモットーに, 完熟たい肥, 有機質肥料などを使用した土づくりを行い栽培しており, 青ねぎ本来の味や香りが良い商品です。	

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☑	
	表示義務有	☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび ☐ いか ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ 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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社氏家農場			
年 間 売 上 高		178,000千円		従 業 員 数	49名
代 表 者 氏 名		代表取締役 氏家 靖裕			
メ ッ セ ー ジ		弊社では施設栽培による小ねぎ、みず菜の生産を中心に露地では青ねぎを栽培し、水稲、加工品を含めた複合経営を行っています。また、季節を通して安定した農産物をお届けするために従業員は積極的に知恵を出し合い技術を磨き、徹底した品質管理を行っております。野菜作りは土づくりが基本。健全な土で健全な野菜を心を込めて育てる。安全はもちろん、美味しさ・鮮度・品質・機能性・食文化を追求し、消費者の方々の健康も支え、元気で笑顔あふれる社会づくりに貢献して参ります。さらに魅力と感動を提供し、次世代へ繋がる豊かな地域の発展と新しい農業の可能性を創造してまいります。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://ujiie-farm.com/			
会 社 所 在 地	〒	987-0101	宮城県遠田郡涌谷町字桜町裏17		
工 場 所 在 地	〒				
担 当 者		氏家 敦子		E - m a i l	info@ujiie-farm.com
T E L		0229-29-9623		F A X	0229-29-9624

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

施肥—耕起—播種—追肥—収穫—洗浄・皮むき—調整—包装—予冷庫にて保存

写 真

								
---	--	--	---	--	--	---	--	--

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	官能検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	ASIAGAPに於ける栽培工程			
	従業員の管理	ASIAGAPに於ける社員教育、社内規定の徹底			
	施設設備の管理	ASIAGAPに於ける施設設備の清掃等の実施			
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	氏家 敦子	連 絡 先	0229-29-9623
	記 録	栽培管理票、調整施設等の清掃、各作業点検表、食品産業センターPL共済加入			

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2015. 04. 23改訂

商品特性と取引条件

商 品 名	小ねぎ				
最もおいしい時期	冬～春	賞味期限／消費期限	賞味期限		消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	宮城県涌谷町	JAN コー (13桁もしくは8桁)	4582387160011		
内 容 量	無包装バラ詰め10kg	希望小売価格(税込)			
1ケースあたり入数	無包装バラ詰め10kg	保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼		
発注リードタイム	3日	販売エリアの制限	●無 ○有→		
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)	
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ SO ☐ HACCP ☒ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	野菜好きな方, 料理好きな方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	薬味としてはもちろん, 炒めものやしゃぶしゃぶ, 鍋の具材としてもお使いいただけます。	
商 品 特 徴	『健全な野菜づくりは健全な土づくりから』をモットーに, 完熟たい肥, 有機質肥料などを使用した土づくりを行い栽培しており, 小ねぎ本来の味や香りが良い商品です。	

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☑	
	表示義務有	☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび ☐ いか ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ 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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社氏家農場			
年 間 売 上 高		178,000千円		従 業 員 数	49名
代 表 者 氏 名		代表取締役 氏家 靖裕			
メ ッ セ ー ジ		弊社では施設栽培による小ねぎ、みず菜の生産を中心に露地では青ねぎを栽培し、水稲、加工品を含めた複合経営を行っています。また、季節を通して安定した農産物をお届けするために従業員は積極的に知恵を出し合い技術を磨き、徹底した品質管理を行っております。野菜作りは土づくりが基本。健全な土で健全な野菜を心を込めて育てる。安全はもちろん、美味しさ・鮮度・品質・機能性・食文化を追求し、消費者の方々の健康も支え、元気で笑顔あふれる社会づくりに貢献して参ります。さらに魅力と感動を提供し、次世代へ繋がる豊かな地域の発展と新しい農業の可能性を創造してまいります。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://ujiie-farm.com/			
会 社 所 在 地	〒	987-0101	宮城県遠田郡涌谷町字桜町裏17		
工 場 所 在 地	〒				
担 当 者		氏家 敦子		E - m a i l	info@ujiie-farm.com
T E L		0229-29-9623		F A X	0229-29-9624

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

施肥—耕起—播種—追肥—収穫—洗浄・皮むき—調整—包装—予冷库にて保存

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	官能検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	ASIAGAPに於ける栽培工程			
	従業員の管理	ASIAGAPに於ける社員教育、社内規定の徹底			
	施設設備の管理	ASIAGAPに於ける施設設備の清掃等の実施			
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	氏家 敦子	連 絡 先	0229-29-9623
	記 録	栽培管理票, 調整施設等の清掃, 各作業点検表, 食品産業センターPL共済加入			

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2015. 04. 23改訂

商品特性と取引条件

商 品 名	みず菜				
最もおいしい時期	冬～春	賞味期限／消費期限	賞味期限		消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	宮城県涌谷町	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4582387160028		
内 容 量	無包装バラ詰め4kg, 5kg	希望小売価格(税込)			
1ケースあたり入数	無包装バラ詰め4kg, 5kg	保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼		
発注リードタイム	3日	販売エリアの制限	●無 ○有→		
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)	
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☒ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	野菜好きな方, 料理好きな方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	サラダはもちろん, 炒めものやしゃぶしゃぶ, 鍋の具材やスープなど様々な料理にお使いいただけます。	
商 品 特 徴	『健全な野菜づくりは健全な土づくりから』をモットーに, 完熟たい肥, 有機質肥料などを使用した土づくりを行い栽培しており, えぐみが少なく, シャキシャキとした食感が良い商品です。	

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☑	
	表示義務有	☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび ☐ いか ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ 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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社氏家農場			
年 間 売 上 高		178,000千円		従 業 員 数	49名
代 表 者 氏 名		代表取締役 氏家 靖裕			
メ ッ セ ー ジ		弊社では施設栽培による小ねぎ、みず菜の生産を中心に露地では青ねぎを栽培し、水稻、加工品を含めた複合経営を行っています。また、季節を通して安定した農産物をお届けするために従業員は積極的に知恵を出し合い技術を磨き、徹底した品質管理を行っております。野菜作りは土づくりが基本。健全な土で健全な野菜を心を込めて育てる。安全はもちろん、美味しさ・鮮度・品質・機能性・食文化を追求し、消費者の方々の健康も支え、元気で笑顔あふれる社会づくりに貢献して参ります。さらに魅力と感動を提供し、次世代へ繋がる豊かな地域の発展と新しい農業の可能性を創造してまいります。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://ujiie-farm.com/			
会 社 所 在 地	〒	987-0101	宮城県遠田郡涌谷町字桜町裏17		
工 場 所 在 地	〒				
担 当 者		氏家 敦子		E - m a i l	info@ujiie-farm.com
T E L		0229-29-9623		F A X	0229-29-9624

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

施肥—耕起—播種—追肥—収穫—調整—包装—予冷库にて保存			
写 真			
			

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	官能検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	ASIAGAPに於ける栽培工程			
	従業員の管理	ASIAGAPに於ける社員教育、社内規定の徹底			
	施設設備の管理	ASIAGAPに於ける施設設備の清掃等の実施			
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	氏家 敦子	連 絡 先	0229-29-9623
	記 録	栽培管理票、調整施設等の清掃、各作業点検表、食品産業センターPL共済加入			

FCP展示会・商談会シート

2015.04.23改訂

商品特性と取引条件

商 品 名	青ねぎ				
最もおいしい時期	冬～春	賞味期限／消費期限	賞味期限		消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	宮城県涌谷町	JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	無包装バラ詰め10kg	希望小売価格(税込)			
1ケースあたり入数	無包装バラ詰め10kg	保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼		
発注リードタイム	3日	販売エリアの制限	●無 ○有→		
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)	
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ SO ☐ HACCP ☒ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	野菜好きな方, 料理好きな方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	薬味としてはもちろん, 炒めものやしゃぶしゃぶ, 鍋の具材としてもお使いいただけます。	
商 品 特 徴	『健全な野菜づくりは健全な土づくりから』をモットーに, 完熟たい肥, 有機質肥料などを使用した土づくりを行い栽培しており, 青ねぎ本来の味や香りが良い商品です。	

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☑	
	表示義務有	☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび ☐ いか ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ 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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社氏家農場			
年 間 売 上 高		178,000千円		従 業 員 数	49名
代 表 者 氏 名		代表取締役 氏家 靖裕			
メ ッ セ ー ジ		弊社では施設栽培による小ねぎ、みず菜の生産を中心に露地では青ねぎを栽培し、水稲、加工品を含めた複合経営を行っています。また、季節を通して安定した農産物をお届けするために従業員は積極的に知恵を出し合い技術を磨き、徹底した品質管理を行っております。野菜作りは土づくりが基本。健全な土で健全な野菜を心を込めて育てる。安全はもちろん、美味しさ・鮮度・品質・機能性・食文化を追求し、消費者の方々の健康も支え、元気で笑顔あふれる社会づくりに貢献して参ります。さらに魅力と感動を提供し、次世代へ繋がる豊かな地域の発展と新しい農業の可能性を創造してまいります。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://ujiie-farm.com/			
会 社 所 在 地	〒	987-0101	宮城県遠田郡涌谷町字桜町裏17		
工 場 所 在 地	〒				
担 当 者		氏家 敦子		E - m a i l	info@ujiie-farm.com
T E L		0229-29-9623		F A X	0229-29-9624

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

施肥—耕起—播種—追肥—収穫—洗浄・皮むき—調整—包装—予冷库にて保存

写 真

								
---	--	--	---	--	--	---	--	--

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	官能検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	ASIAGAPに於ける栽培工程			
	従業員の管理	ASIAGAPに於ける社員教育、社内規定の徹底			
	施設設備の管理	ASIAGAPに於ける施設設備の清掃等の実施			
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	氏家 敦子	連 絡 先	0229-29-9623
	記 録	栽培管理票、調整施設等の清掃、各作業点検表、食品産業センターPL共済加入			

企業名	株式会社 阿部長商店 渡冷
所在地	〒986-0022 宮城県石巻市魚町1丁目10番7
従業員数	43名
TEL	0225(98)7982
FAX	0225(98)7972
担当者名	平塚一義

企業アピール 前浜である石巻・女川の魚市場にて目利きをし、市場より直接魚の買付及び自社工場にて製造加工。

主力魚種:さんま、いわし、さば。主に竜田揚げなどの粉付け商品を取り扱い。

主力アイテム さんま竜田揚げ、いわし竜田揚げ

商談会提案商品	主原料産地	商品名	規格	入数	単位	希望単価	納品実績・得意先	コメント
1	三陸産	さんま竜田揚げ	1kg	6	kg	870	年間350t以上取り扱い商品 外食企業様(全国・東北) 量販店惣菜部門様(東北)	三陸のさんまを食べやすいサイズに仕上げ、秋の季節打ち出し商品の主力として、全国へ供給させていただいております。
2	三陸産	いわし竜田揚げ	1kg	6	kg	820	外食企業様(全国・東北) 量販店惣菜部門様(東北)	冷凍ですが、熱を通すことで閉じ込められていたイワシの脂が滲み出し、ふっくらジューシーに仕上がります。
3								
4								
5								
6								



FCP展示会・商談会シート

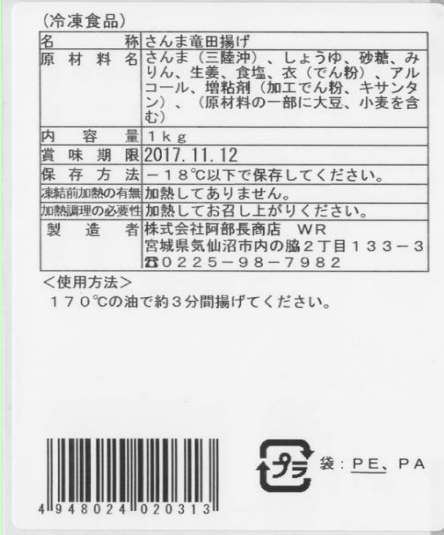


商品特性と取引条件

商 品 名	さんま竜田揚げ					
最 も お い し い 時 期	通 年	賞 味 期 限 ／ 消 費 期 限	賞味期限	製 造 日 よ り540 日	消 費 期 限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	三 陸 沖	JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)	4948024020313			
内 容 量	1kg /P	希 望 小 売 価 格 (税 込)				
1 ケ ー ス あ た り 入 数	6 P	保 存 温 度 帯	直射日光を避け常温で保存			
発 注 リ ー ド タ イ ム	2週間	販 売 エ リ ア の 制 限				
最 低 ケ ー ス 納 品 単 位	2合	ケ ー ス サ イ ズ (重 量)	縦(デシ) ×	横(デシ) ×	高 さ (デシ)	重 量 (キロ)
			30.0	48.0	17.0	約6. 6
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	
	お 客 様 (性 別 ・ 年 齢 層 な ど)	一人暮らしや共働きなど、自宅での調理に時間を取れない方や、調理の手間を省きたい方
利 用 シ ー ン (利 用 方 法 ・ お す す め レ シ ピ 等)	冷凍のまま、170℃の油で約3分上げれば、さんま竜田の出来上がりです。	
商 品 特 徴	三陸産の脂の乗った旬の時期のさんまを秘伝の醤油みりんたれに漬込み、打ち粉をしました。	

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☑	

出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社阿部長商店		
年 間 売 上 高		142億円（平成27年度）	従 業 員 数	563名（平成26年12月末現在）
代 表 者 氏 名		阿部 泰浩		
メ ッ セ ー ジ		昭和36年の創業以来、三陸の雄大な海の恩恵を受けながら、当地域の基幹産業である水産業と観光業を軸に様々な事業開発を進めてまいりました。「海の恵みをおいしいままに、食品の安全と安心を食卓へお届けする」をモットーに、社員ひとりひとりが「魚と海のプロフェッショナル」を目指し、アイデアと迅速な行動力でお客様本位の質の高い商品とサービスの提供に努めてまいります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.abecho.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	988-0025	宮城県気仙沼市内ノ脇2-133-3	
工 場 所 在 地	〒	986-0022	宮城県石巻市魚町1-10-7	
担 当 者		株式会社阿部長商店マーメイド食品 仙台営業所 須藤	E - m a i l	h_suto@abecho.co.jp
T E L		022-341-1658	F A X	022-341-1657

製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

原料受入 ⇒ 一時保管 ⇒ 解凍 ⇒ フィーレ処理 ⇒ ハーフカット ⇒ 水切り ⇒ 味付け ⇒ 漬け上げ ⇒ 粉付け ⇒ 凍結 ⇒ 計量 ⇒ 袋詰 ⇒ 金属探知機 ⇒ ウェイトチェック ⇒ 箱詰め ⇒ 一時保管 ⇒ 出荷 ⇒ ⇒ ⇒ ⇒					
−18℃以下 5℃以下 頭・尾・中骨・腹骨・内臓除去 自然脱水 −40℃ 6分30秒 1000g Fe1.5Φ、Sus2.5Φ −18℃以下					
写 真					
		・龍田サンド(バーガー) ・みぞれ煮 ・甘酢あんかけ		写真	

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無		重量チェック、金属検出チェック、包装不良チェック、異物混入チェック、官能検査、細菌検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製 造 工 程 の 管 理	品質管理責任者を置き、最終出荷商品の生産過程を記録したカルテを作成・保管しており、品質に問題があった場合の原因解明や生産品の品質向上に努めております。			
	従 業 員 の 管 理	社内各部署の教育係を決め、専門的知識や作業者の人間性やモラル向上に力を入れています。			
	施 設 設 備 の 管 理	機械、設備の作業始業点検と定期的なメンテナンスを実施するとともに、機械メーカーの専門的なサポート体制を整えております。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者	平塚一義	連 絡 先	0225-98-7982
	記 録	原料受入記録・製品検査記録等確認、PL保険加入			

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	川口納豆 ふりかけ					
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	6カ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	宮城県	JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	4969806795007			
内 容 量	35g	希 望 小 売 価 格 (税 込)	¥648			
1 ケースあたり入数	30入	保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	4日	販 売 エ リ ア の 制 限	◎ 無 ○ 有→			
最低ケース納品単位	1c/s	ケースサイズ(重量)	縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	重量(キロ)		
			43.0	24.0	10.0	2.2
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性 別 ・ 年 齢 層 など)	30～50代の女性
利 用 シ ーン (利 用 方 法 ・ お すす め レ シ ビ 等)	御飯 サラダ 焼きそば ピザ	
商 品 特 徴	納豆と水産物がミックスしたふりかけです。	

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☑	
☒ えび ☒ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生	

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社川口納豆				
年 間 売 上 高			従 業 員 数	10名	
代 表 者 氏 名	門傳英慈				
メ ッ セ ー ジ	日本の一次産業発展の為、国産原料を使用した商品の開発を行っております。				
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.kawaguchi-natto.co.jp				
会 社 所 在 地	〒	987-2306	宮城県栗原市一迫字嶋舩小原10		
工 場 所 在 地	〒	421-3211	株式会社カネジョウ 静岡県静岡市清水区蒲原新田二丁目8-13		
担 当 者	門傳英慈		E - m a i l	kawa710@rose.ocn.ne.jp	
T E L	0228-54-2536		F A X	0228-54-2536	

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

原料製造→原料混合→袋詰→金属探知機（Fe2.0,Sus3.0）→箱詰め→出荷 ・いわし煮干し、鰹節は自社で削り節に加工して使用しています。		
写 真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製 造 工 程 の 管 理	作業後の掃除の徹底、アルコール殺菌の実施			
	従 業 員 の 管 理	保菌検査の実施（年2回）			
	施 設 設 備 の 管 理	エアシャワー・手洗い設備の設置、			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者	望月英幸	連 絡 先	090-1568-8258
	記 録	PL保険			

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	乾燥納豆								
最 お い し い 時 期	通 年	常 温	消 費 期 限	賞 味 期 限	6 ヶ 月	消 費 期 限			
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	宮 城 県	☒ 無 ☐ 有 → ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)		4969806795533					
内 容	☐ 有 機 JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農 業 生 産 工 程 管 理 (G)	65g		希 望 小 売 価 格 (税 込)		¥720			
1 ケ ー ス あ た り 入 数	24本	保 存 温 度 帯		常 温					
発 注 リ ー ド タ イ ム	☒ フードサービス ☒ 3日 ☐ 商社・卸 ☒ メーカー	☐ 売 場 ☒ 販 売 会 社		商品サイズ 45×45×170mm					
最 低 ケ ー ス 納 品 単 位	☐ その他(右に記入)	ケ ー ス サ イ ズ (重 量)		縦(㌢)	×	横(㌢)	×	高 さ (㌢)	重 量 (㌔)
				27.0		18.0		18.0	2.7
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)									

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	
	お 客 様 (性 別 ・ 年 齢 層 な ど)	健康に関心がある子育て世代、および中高年
利 用 シ ー ン (利 用 方 法 ・ お す す め レ シ ビ 等)	オムレツ、パスタ、サラダ、チャーハン、かき揚げ、カレー、ごはん、味噌汁、うどん、そば、ヨーグルト、冷やし中華	
商 品 特 徴	宮城県産大粒大豆をひきわり納豆にし、フリーズドライ加工いたしました。ナッツのような食感で、納豆が苦手な方、初めての方でも、無理なくご利用いただけます。離乳食、介護食としてもご利用いただけます。	

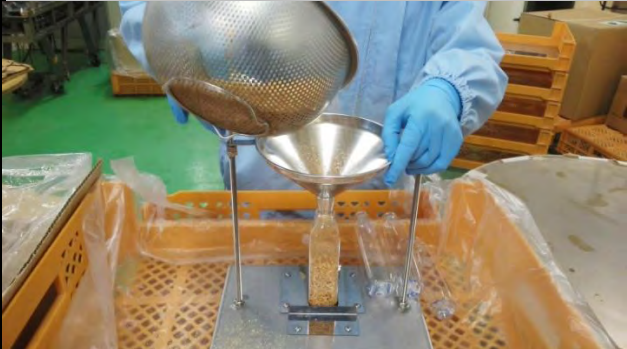
商品写真

	☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐
	真 実 写 真 を 貼 付 うに映像で貼付)
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑	

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社川口納豆			
年 間 売 上 高			従 業 員 数		10人
代 表 者 氏 名		門傳英慈			写真
メ ッ セ ー ジ		農地を農地として利用できるように①国産大豆を原料とする納豆・味噌の製造。②自社生産米・自社製納豆を使用した煎餅の製造などを行う。納豆と和食を世界に広める活動をする。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.kawaguchi-natto.co.jp			
会 社 所 在 地	〒	987-2306	宮城県栗原市一迫字嶋舩小原10		
工 場 所 在 地	〒	987-2306	宮城県栗原市一迫字嶋舩小原10		
担 当 者		門傳英慈		E - m a i l	kawa710@rose.ocn.ne.jp
T E L		0228-54-2536		F A X	0228-54-2268

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

原料大豆搬入→冷蔵庫保管→浸漬→蒸煮→納豆菌接種→盛り込み→発酵→冷却→箱詰め・出荷→株式会社信州一様→フリーズドライ加工→川口納豆着→ボトル詰め→金属探知機・重量チェック→シール貼付→箱詰め→出荷		
写 真		
	写真	写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無		一般社団法人 宮城県公衆衛生協会			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製 造 工 程 の 管 理	金属探知機 重量チェック			
	従 業 員 の 管 理	健康診断 検便 聞き取り(毎日)			
	施 設 設 備 の 管 理				
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者	門傳 幸子	連 絡 先	0228-54-2536
	記 録				

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	乾燥納豆						
最 お い し い 時 期	通 年	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	6ヶ月	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	宮 城 県	JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)	4969806795694				
内 容 量	180g	希 望 小 売 価 格 (税 込)	¥1,800				
1 ケ ー ス あ た り 入 数	12本	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 低 ケ ー ス 納 品 単 位	1c/s	ケ ー ス サ イ ズ (重 量)	縦(㍑) ×	横(㍑) ×	高さ(㍑)	重量(*a)	
			27.0	18.0	18.0	2.7	
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理 (GAP) ☐ その他→						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性 別 ・ 年 齢 層 な ど)	健康に関心がある子育て世代、および中高年
利 用 シ ー ン (利 用 方 法 ・ お す す め レ シ ピ 等)	オムレツ、パスタ、サラダ、チャーハン、かき揚げ、カレー、ごはん、味噌汁、うどん、そば、ヨーグルト、冷やし中華	
商 品 特 徴	宮城県産大粒大豆をひきわり納豆にし、フリーズドライ加工いたしました。ナッツのような食感で、納豆が苦手な方、初めての方でも、無理なくご利用いただけます。離乳食、介護食としてもご利用いただけます。	

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☑	
☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生	

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社川口納豆		
年 間 売 上 高			従 業 員 数	10人
代 表 者 氏 名		門傳英慈 農地を農地として利用できるように①国産大豆を原料とする納豆・味噌の製造。②自社生産米・自社製納豆を使用した煎餅の製造などを行う。納豆と和食を世界に広める活動をする。 http://www.kawaguchi-natto.co.jp		写真
メ ッ セ ー ジ				
ホ ー ム ペ ー ジ				
会 社 所 在 地	〒	987-2306	宮城県栗原市一迫字嶋躰小原10	
工 場 所 在 地	〒	987-2306	宮城県栗原市一迫字嶋躰小原10	
担 当 者		門傳英慈	E - m a i l	kawa710@rose.ocn.ne.jp
T E L		0228-54-2536	F A X	0228-54-2268

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

原料大豆搬入→冷蔵庫保管→浸漬→蒸煮→納豆菌接種→盛り込み→発酵→冷却→箱詰め・出荷→株式会社信州一様→フリーズドライ加工→川口納豆着→ボトル詰め→金属探知機・重量チェック→シール貼付→箱詰め→出荷			
写 真			
		写真	写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	一般社団法人 宮城県公衆衛生協会			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	金属探知機 重量チェック			
	従業員 の 管理	健康診断 検便 聞き取り(毎日)			
	施設設備の管理				
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	門傳 幸子	連 絡 先	0228-54-2536
	記 録				

企業名	株式会社 カネタ・ツーワン
所在地	仙台市若林区御町三丁目8番1号
従業員数	95名
TEL	022－782－0881
FAX	022－782－0412
担当者名	平塚 昭彦

企業アピール食の新しい価値を創造し、提案する会社であるために、社員全員参加の経営で顧客、地域社会と共存共栄する。

主力アイテム 珍味・乾物・海苔・惣菜・生鮮生珍味

商談会提案商品	主原料産地	商品名	規格	入数	単位	単価	納品実績・得意先	コメント
1	国産 (現状三陸産)	さば味噌	500g	10×2	P	940	CVS	おにぎり具材
2	国産 (現状三陸産)	塩さば	500g	10×2	P	940	CVS	おにぎり具材
3	三陸産	味付わかめ	1Kg	10	kg	1800	CVS	おにぎり具材
4	三陸産	蒸しほや	1Kg	2×4	kg	1800	SM	地域食材
5	三陸産	ほやキムチ	1Kg	10	kg	2700	SM	地域食材
6	アメリカ	至極 牛たん	500g	8	P	2750	SM・ネット販売	仙台発祥牛タン
7	アメリカ・オーストラリア 他	牛タン南蛮味噌	300g	20	P	900	CVS向け	おにぎり具材

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018 年
10 月 5 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

商品特性と取引条件

商 品 名	松島とまと(品種:桃太郎8、アロ、サマー千果、フルティカ、フラガール)						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	10月~6月 (3~5月)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	14日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	宮城県		JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)		458051822		
内 容 量	4kg		希 望 小 売 価 格		税抜		税込(切捨) 税率
1 ケ ー ス あ た り 入 数	24個		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		最小	3箱	ケースサイズ(重量)		縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢) 重量(キロ)
					30.0 50.0 10.0 4.0		
認 証 等 (商 品 ・ エ 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → G-GAP						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	すべての年齢層
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	生鮮食、生絞りジュース	
商 品 特 徴	松島の最適な環境で育ったトマトの中から、十分に熟した良質のトマトのみを選んでいきます。 ・ムラなく真っ赤で瑞々しい果実です。 ・さくとした食感と絶妙なバランスの甘味と酸味が特徴です。 ・生で食べるのはもちろん、加熱した料理との相性も抜群です。 ・ブランドは宮城県内で広く知られています。	

商品写真

		一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)
		
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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン	
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)	

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		サンフレッシュ松島／マキシマファーム					
年 間 売 上 高		80百万円		従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)		社員3名、パート23名	
代 表 者 氏 名		内海 正孝					
メ ッ セ ー ジ		太陽の光をたっぷりと凝縮し最適な環境で育ったトマトの中から、十分に熟した良質のトマトのみを選んだものが”松島とまと”です。ハウス内は自然の状態に近く、トマトが本来持っている生育力を存分に引き出すことで、身がずっしりとつまり、酸味と甘みのバランスがよく、すっきりとした味わいが生まれます。					
ホ ー ム ペ ー ジ		https://makishimafarm.com/					
会 社 所 在 地		〒	981-0212	宮城県宮城郡松島町磯崎字東原22			
工 場 等 所 在 地		〒					
担 当 者		高橋雅哉		E - m a i l		takahashims@okaya.co.jp	
T E L		03-5323-3816		F A X		03-5323-3813	

■ 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

オランダ式の温室栽培技術を活用し、安定して高品質のトマトを生産しています。 ①品種「桃太郎8」は、完熟しても皮・果肉とも非常にしっかりして日持ちが良いのが特徴です。 ②土を使わない養液栽培で、温度調整、二酸化炭素濃度などは、全てコンピューターで集中制御し、安定した生産性を実現しています。 ③スタッフ総勢20名体制で、こまめな作業をしっかりと行い、現在の品質と生産量を維持しています。		
オランダの栽培技術を活用した当ファームでは、約1ヘクタールの広大なガラスハウスで十分な太陽光を取り入れ、LPガス・ボイラーを利用し安定した二酸化炭素を供給、ハウス内を最適な温度とCO2濃度を実現する、管理施設・システムを導入しています。 ・土を使わない温室野菜栽培技術：ロックウールと呼ばれる保水性の高い人工繊維の中に種を植える、土を使わない養液栽培の為、栽培するエリア・環境を選ばず、安定した生産性を実現されます。 ・コンピューターで生育環境を制御：コンディションを最適な状態に保つ為に、気温・湿度・CO2濃度・日射量などを含む500以上もの項目を、常にコンピューターで監視し、環境をコントロールします。 ・省エネでクリーンな設備環境：LPガスを使った暖房設備により省エネ・環境に配慮しています。雨水を貯め、殺菌した後に養液として使用します。		
栽培面積：1ha 年間収穫量250MT		
写 真		
		

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	出荷前全量検品			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	G-GAPに基づき資材・農薬等を管理			
	従 業 員 の 管 理	毎朝の朝礼に加え都度農場内で指導しています。			
	施 設 設 備 の 管 理	はさみ等の備品の消毒、農場に入場する際の靴の履き替え、靴裏の消毒			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	高橋雅哉	連 絡 先	080-6900-3345
	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				

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。

企業名	(株)栄進フーズ
所在地	宮城県塩釜市新浜町3丁目23－5
従業員数	120名
TEL	022－367－5152
FAX	022－365－6923
担当者名	佐藤美紀

企業アピール 手包み餃子・焼売・点心を製造しております。

塩釜で一つ一つ手包みで餃子を握っております。

主力アイテム 手包み餃子

商談会提案商品	主原料産地	商品名	規格	入数	単位	希望単価	納品実績・得意先	コメント
1	日本	手包み和豚もち豚餃子	35g	90ヶ	1ヶ	34. 5円	量販店	手包みの餃子 銘柄豚使用
2	日本	粗挽き和豚もち豚肉焼売	45g	60ヶ	1ヶ	41. 5円	量販店	銘柄豚使用
3	日本	小籠包S	30g	90ヶ	1ヶ	23. 5円	外食・量販店	蒸し・焼きも出来ます
4	日本	エビ水晶包子	30g	90ヶ	1ヶ	36. 5円	外食・量販店	海老とタケノコ入りです
5	日本	肉餃子A	25g	120ヶ	1ヶ	16. 5円	量販店	機械製造の餃子です
6	日本	海鮮水晶餃子	20g	120ヶ	1ヶ	18円	外食・量販店	もちもちの水晶皮



企業名	㈱まちの豆腐屋プロジェクト涌谷豆腐店
所在地	〒987-0112 宮城県遠田郡涌谷町字桑木荒156番地3
従業員数	60名(パート含む)
TEL	0229-29-9127
FAX	0229-29-9147
担当者名	森 新一

企業アピール 涌谷町産ミヤギシロメ大豆を使用、涌谷名物おぼろ豆腐、三角油揚げをメインに製造、販売しております。

宮城県の就労継続支援A型事業所として、障がいを持つ方々の就労の場としての大きな役割も担っています。

主力アイテム 油揚げ・豆腐

商談会提案商品	主原料産地	商品名	規格	入数	単位	希望単価	納品実績・得意先	コメント
1	宮城県	冷凍一口三角油揚げ	50枚	50×8	袋	1,450		1個29円
2	宮城県	冷凍三角油揚げ5枚	5枚	5×20	袋	680		1個13.6円 13.6 136
3	宮城県	あられ三角油揚げ	100枚	100×8	袋	1,780		1個17.8円
4	宮城県	元祖豆乳入おぼろ豆腐	100枚	45個	個	75		
5								
6								

もし商品のお写真がございましたら、添付をお願いできれば幸いです。

企業名	桃浦かき生産者合同会社
所在地	宮城県石巻市桃浦字上ノ山66-34
従業員数	26名
TEL	0225-25-2611
担当者名	新田 拓哉

企業アピール	東日本大震災で桃浦地区はほぼ壊滅的な被害を受け地元生産者は再起をあきらめかけて いましたが新しい漁業モデル構築と6次産業化、国、民間の支援を受けて復活しました。 日本初の高圧処理機を導入し安心・安全な牡蠣をお届けします。
--------	--

主力アイテム	高圧処理・殻付牡蠣生食用・冷凍かきIQF
--------	----------------------

商談会提案商品	主原料産地	商品名	規格	入数	単位	単価	納品実績・得意先	コメント
1	桃浦	高圧殻付かき	大	30	コ	170	全国居酒屋	
2	桃浦	高圧殻付かき	中	40	コ	140	外食店舗	○サンプル
3	桃浦	高圧殻付かき	小	50	コ	120	輸出	
4	桃浦	冷凍かきIQF	3L	1kg×10	kg	1700	外食店舗	○サンプル
5	桃浦	冷凍かきIQF	2L	1kg×10	kg	1500	外食店舗	
6								
7								

