FCP展示会・商談会シート

記入日：令7(2025)年 2月 6日

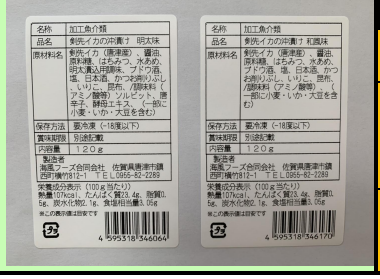
FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	剣先イカの沖漬け					
提供可能時期（最もおいしい時期を( )内に記載）	6月～10月 （ 8月 ）	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）	唐津産	JAN コード（13桁もしくは8桁）				
内容量	120g	希望小売価格	税抜	¥1,375	税込（切捨）税率 8%	¥1,485
1ケースあたり入数		保存温度帯	冷凍			-18
発注リードタイム	国内14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	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(kg)
				26.0 × 36.0 × 13.0		0.7
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→） イカのオリジナルマークを商標登録済です ※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 ☐メーカー ☑スーパーマーケット ☐百貨店 ☑その他小 ☑ホテル・宴会・レジャ （☑業務用対応可 ☑ギフト対応可 ） ☐その他（右に記入
	お客様（性別・年齢層など）	20代～60代 働き盛り
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	沖漬け丼がご自宅で簡単にできます。ご飯の上に、この沖漬け、胡麻、のり、ねぎ、真ん中に卵の黄身をのせるだけです。解凍は流水ですぐ解凍できます、袋の外から触って少し柔らかくなったら完了です。	
商品特徴	沖漬けとは生きたイカをタレの中で泳がせる製法です。イカの女王と呼ばれる甘みの強い剣先イカを使った沖漬けは全国的にも珍しいです。タレも自家製タレでこだわっており自然のダシで作っております。イカ釣り漁師だからこそ出来る商品です。味が身の奥まで浸透しているので時間がたっても透明なイカを味わうことが出来ます	

■ 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☑、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
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 ☐アーモン
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）

※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	海風フーズ合同会社			
年間売上高	R5年　2千万	従業員数（社員〇名、パート〇名など）	社員3人、パート3人	
代表者氏名	風本博之			
メッセージ	代表が、漁師もやっており旬の魚、イカを使った干物、加工を行っております。代表者の父が平成9年にイカ釣り外来船部門で表彰を受けたベテランです。日本有数の漁場、玄界灘を知り尽くした熟練の技で最高の魚やイカを獲り、生きの良さを保持したまま加工場に搬入して、衛生的な環境で迅速・丁寧に加工して、本当においしいと思っていただける水産加工食品をつくっています。			
ホームページ	http://www.kazamoto.jp			
会社所在地	〒 847-0321	佐賀県唐津市鎮西町横竹812-1		
工場等所在地	〒 847-0321	佐賀県唐津市鎮西町横竹903-1		
担当者	小野好恵	E-mail	umikaze0405@gmail. com	
TEL	0955-82-2289	FAX	0955-82-2939	

■ 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

漁に行く→漁業開始→→釣ったイカは船上で生かしたまま帰港→生きたままのイカを特製タレの中に移して泳がせる→イカを細く機械でカットする→新しいタレに入れ替える→袋詰め（1品1品に愛情込めてつくっております）→流れ作業で急速冷凍→保管庫へ

※特製タレは、自家製タレでダシからこだわっており、また水は必須ミネラル30種類以上の元素が含まれたミネラル水を使用しております。
【沖漬け規格とJANコード】
和風120g　JAN4595318346170　明太風120g　JAN4595318346064

商標登録
R5.12.22取得

写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的	細菌検査実地　一般細菌・大腸菌群・大腸菌・黄色ブドウ球菌・腸炎ビブリオ問題なし			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造前には、必ず衛生面の管理チェックを行っております。			
	従業員の管理	毎朝の体調チェック、手洗い・消毒を徹底。			
	施設設備の管理	製造終了後には必ず機械分解して洗浄しております。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	小野好恵	連絡先	0955-82-2289
	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			

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 をご覧下さい。