





FCP展示会・商談会シート

商品特性と取引条件


商 品 名	ミニ笹かまぼこ				
最もおいしい時期	通年	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	180日間	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	魚肉(すけとうだら) / 米国	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	-		
内 容 量	1枚	希望小売価格(税込)	-		
1ケースあたり入数	300枚 / 1ケース	保 存 温 度 帯	冷凍 ▼		
発注リードタイム	3日前	販 売 エ リ ア の 制 限	● 無 ○ 有 →		
最低ケース納品単位	1ケース(10枚入り×30袋)	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)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> その他 →				

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> 小売 <input checked="" 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)	30代～60代
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷やしたままでも袋から取り出してオーブントースターで温め、焼きたての香ばしさを味わうのもおすすめです。	
商 品 特 徴	上質のすり身を使用し、魚が持つ本来の旨みを十分に引き出した本格的な美味しさです。	

商品写真


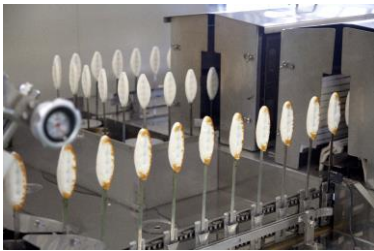

	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td colspan="3">魚肉ねり製品 ミニ笹かまぼこ</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td colspan="3">すけとうだら、卵白、本みりん、還元水飴、魚介エキス、食塩、砂糖、加工澱粉(小麦由来)、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆、鮭を含む)</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>80枚</td> <td>賞味期限</td> <td>枠外上部記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td colspan="3">要冷蔵(10℃以下)</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td colspan="3">〒981-1226 宮城県名取市植松字入生48-1 株式会社 ささ圭 TEL 022-784-1239</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: right;">  </td> </tr> </table>	名 称	魚肉ねり製品 ミニ笹かまぼこ			原材料名	すけとうだら、卵白、本みりん、還元水飴、魚介エキス、食塩、砂糖、加工澱粉(小麦由来)、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆、鮭を含む)			内容量	80枚	賞味期限	枠外上部記載	保存方法	要冷蔵(10℃以下)			製造者	〒981-1226 宮城県名取市植松字入生48-1 株式会社 ささ圭 TEL 022-784-1239						
	名 称	魚肉ねり製品 ミニ笹かまぼこ																							
原材料名	すけとうだら、卵白、本みりん、還元水飴、魚介エキス、食塩、砂糖、加工澱粉(小麦由来)、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆、鮭を含む)																								
内容量	80枚	賞味期限	枠外上部記載																						
保存方法	要冷蔵(10℃以下)																								
製造者	〒981-1226 宮城県名取市植松字入生48-1 株式会社 ささ圭 TEL 022-784-1239																								
																									
<input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かにか <input checked="" type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 落花生																									

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社ささ圭		
年間売上高	4億4千万円	従業員数	社員47名
代表者氏名	佐々木 圭亮		
メッセージ	<p>藩政時代より豊かな漁場として栄えた閑上(ゆりあげ)。この地に創業したささ圭はかの大震災による大津波で全ての工場を失った中、約4ヶ月後に内陸部に唯一残った店舗に小さな工房をしつらえ、笹蒲鉾を手造りし始めました。現在は、工房でこの手造りの技を絶やすことなく、新工場では様々なバリエーションに富んだ蒲鉾の数々を製造しています。なかでも「みやぎの雫」は、第40回宮城県水産加工品品評会にて農林水産大臣賞を受賞し他にも数々の賞をいただきました。これからも、ささ圭は未来に伝統を伝えつつ蒲鉾の新しい可能性に挑戦してまいります。</p>		
ホームページ	http://sasakei.co.jp		
会社所在地	〒981-1226	宮城県名取市植松字入生48-1	
工場所在地	〒981-1226	宮城県名取市植松字入生48-1	
担当者	東北・長文化棚山在延平協同組合 車致巳	E-mail	info@tohoku-focus.jp
TEL	022-383-6201	FAX	022-383-6204

■ 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 ①	原料保管 ②	原料解凍 ③	裁断 ④	計量 ⑤	洗い、調味 ⑥	成型 ⑦	焼成 ⑧	冷却 ⑨
	-18℃以下	0℃±2℃			10℃以下		芯温75℃以上	
包装 ⑩	金属探知機 ⑪	ウエイトチェック ⑫	冷蔵保管 ⑬	出荷 ⑭				
	Fe1.5φ Sus2.0φ		10℃以下					

 <p>成型</p>	 <p>焼成</p>	 <p>冷却</p>
---	---	---

■ 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	外注先にて細菌検査、栄養成分検査、日持ち検査を行っております。社内でも細菌検査、官能検査を実施しております。			
衛生管理への取組	製造工程の管理	品質管理担当者を置き、商品製造の際カルテや温度管理表を記入し、品質管理に問題があった場合の原因解明や品質向上に努めている。			
	従業員の管理	社内各部署の主任やチーフを決め、専門知識や食品衛生に関する商品知識を勉強し社員としてのスキルUPや人間性やモラルの向上に努めている。			
	施設設備と管理	機械、設備の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いる。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	赤川 喜昭	連絡先	022-784-1239
	記録	業務委託			

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商品名	真空 厚焼笹かまぼこ4枚入				
最もおいしい時期	通年	賞味期限/消費期限	賞味期限	31日間	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	魚肉(すけとうだら)/米国	JANコード (13桁もしくは8桁)	4901728-001057		
内容量	28g×4枚	希望小売価格(税込)	¥187		
1ケースあたり入数	50袋	保存温度帯	チルド ▼		
発注リードタイム	3日前	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(寸) ×	横(寸) ×	高さ(寸) 重量(kg)
			31.0	41.0	18.0 6.5
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> その他→				

ターゲット	売り先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 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)	30代~60代
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷やしたままでも袋から取り出してオーブントースターで温め、焼きたての香ばしさを味わうのもおすすめです。	
商品特徴	伝統の製法で仕上げた深い味わいの笹かまぼこです。	

商品写真






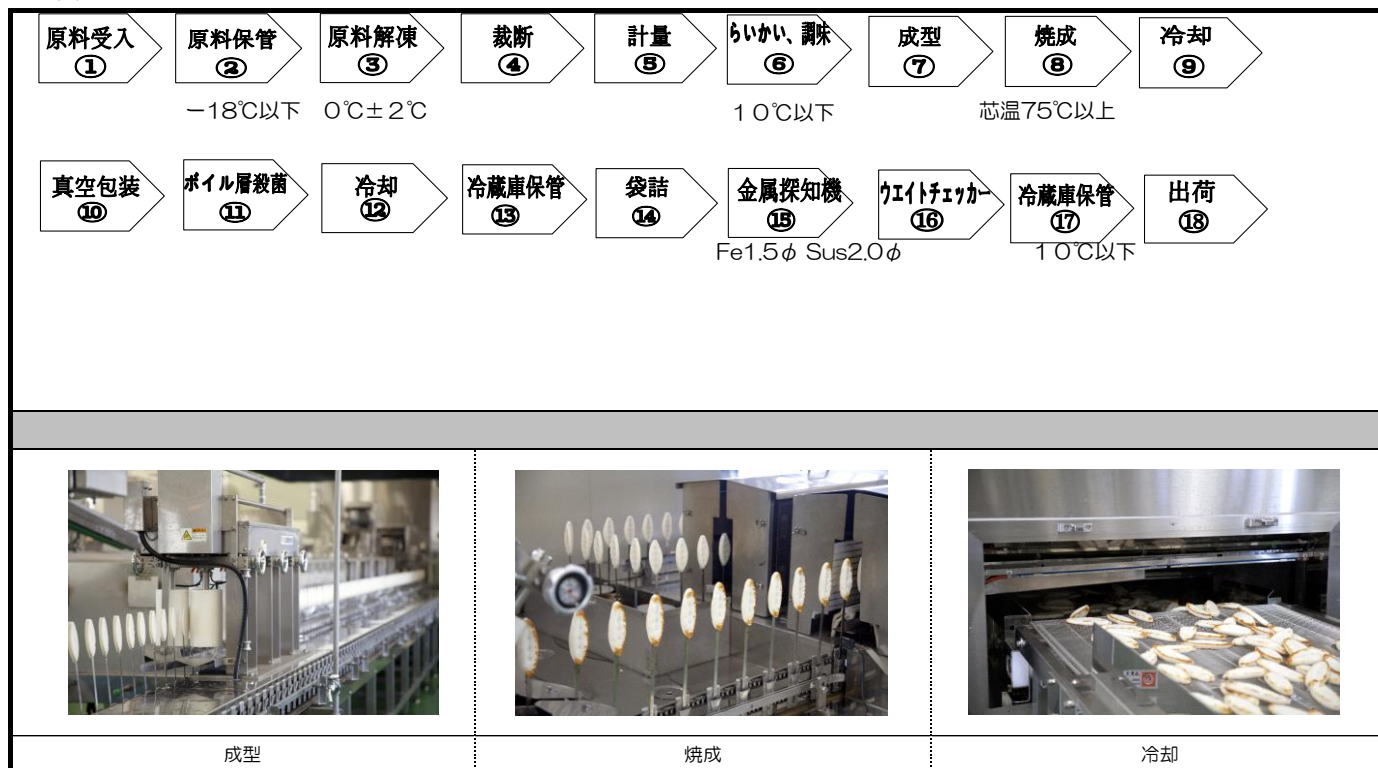
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に

えび かにか 小麦 そば 卵 乳 落花生

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社ささ圭		
年間売上高	4億4千万円	従業員数	社員47名
代表者氏名	佐々木 圭亮		
メッセージ	<p>藩政時代より豊かな漁場として栄えた関上(ゆりあげ)。この地に創業したささ圭はかの大震災による大津波で全ての工場を失った中、約4ヶ月後に内陸部に唯一残った店舗に小さな工房をしつらえ、笹蒲鉾を手造りし始めました。現在は、工房でこの手造りの技を絶やすことなく、新工場では様々なバリエーションに富んだ蒲鉾の数々を製造しています。なかでも「みやぎの雫」は、第40回宮城県水産加工品品評会にて農林水産大臣賞を受賞し他にも数々の賞をいただきました。これからも、ささ圭は未来に伝統を伝えつつ蒲鉾の新しい可能性に挑戦してまいります。</p>		
ホームページ	http://sasakei.co.jp		
会社所在地	〒 981-1226	宮城県名取市植松字入生48-1	
工場所在地	〒 981-1226	宮城県名取市植松字入生48-1	
担当者	菅原 芳明	E-mail	shop@sasakei.co.jp
T E L	022-784-1239	F A X	022-784-1250

■ 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	外注先にて細菌検査、栄養成分検査、日持ち検査を行っております。社内でも細菌検査、官能検査を実施しております。			
衛生管理への取組	製造工程の管理	品質管理担当者を置き、商品製造の際カルテや温度管理表を記入し、品質管理に問題があった場合の原因解明や品質向上に努めている。			
	従業員の管理	社内各部署の主任やチーフを決め、専門知識や食品衛生に関する商品知識を勉強し社員としてのスキルUPや人間性やモラルの向上に努めている。			
	施設設備と管理	機械、設備の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いる。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	赤川 喜昭	連絡先	022-784-1239
	記録	業務委託			