

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018年
10月1日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	日本ブランドのうまい豚 JAPAN X ロース						
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	7日間	消費期限	3日間
主原料産地 (漁獲場所等)	宮城県蔵王町		JANコード (13桁もしくは8桁)	4549644110114			
内 容 量	1キロ		希望小売価格	税抜	¥1,950	税込(切捨) 税率 8%	¥2,106
1ケースあたり入数	3本(1本あたり4-4.5キロ)		保存温度帯	冷蔵 ▼			
発注リードタイム	受注後3日以内		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	10ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 重量(キロ)	
					300.0	590.0	160.0 0.75
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<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(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	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <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)	20-40代の男女。豚特有の臭みが全く無いので、獣臭などが嫌いな方にこそ食べていただきたいです。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	特徴はミディアムレアでも食べられるのでロースステーキ等に最適です。2センチ程の厚みのロースステーキで中身がほんのりピンクが食べごろです。塩コショウだけでもお肉と脂身の本来の旨味が楽しめます。	
商 品 特 徴	通常の豚の出荷日齢180日⇒150日に短縮。結果として若い⇒柔らかい⇒うまい、へと繋がります。また品種を通常のLWD⇒WLDに掛けることにより高い強健性、保水性、脂肪の融点に繋がりが筋繊維が細かく仕上がります。エサは主にとうもろこし、大豆かす、魚粉を使用し、野菜でいうところの無農薬でJAPAN Xは育ち、結果としてミディアムレアの状態でも食べられます。	

商品写真



豚 ロース (ブロック)
宮城県産 ジャパン エックス
保存温度 4℃以下

賞味期限 18.10.7 加工日 18.10.1

100g当り
(円)
正味量 (g) 1000g

4 549664 110114 お値段(円)

丸山(株)産直食肉C 0224-68-3615
宮城県角田市江尻字巻向136-2

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 type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> パナナ、 <input checked="" 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
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

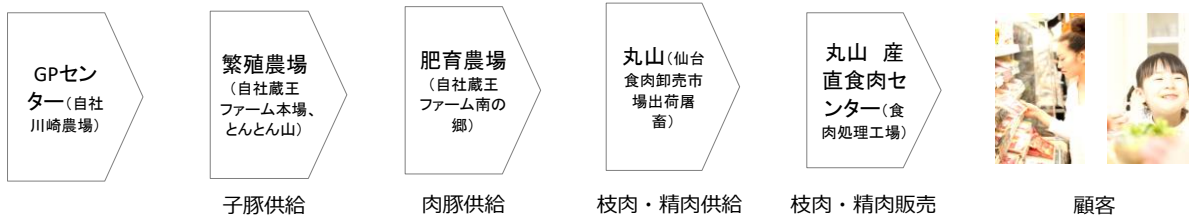
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	丸山株式会社		
年 間 売 上 高	平成29年度8500百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成30年9月時点、社員130人パート50人
代 表 者 氏 名	代表取締役 佐藤 義信		
メ ッ セ ー ジ	繁殖⇒生産⇒加工⇒販売までを全て一元化。他社にはできない高品質で低単価な豚肉を安定的に新鮮な状態でタイムリーに供給する体制を確立。JAPAN Xで宮城、そして日本を守りたい、さらには世界中の人に美味しい豚肉を食べてもらいたい、という想いからJAPAN Xは誕生しました。近年は香港への出荷を果たし、JAPAN Xのグローバル・スタンダード化への第一歩を踏み出しました。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.maru-yama.jp http://www.japanx.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 989-0821	宮城県刈田郡蔵王町大字円田字杉ヤラ12番5号	
工 場 等 所 在 地	〒 981-1521	宮城県角田市江尻巻向136番2号	
担 当 者	東北・食文化輸出推進事業協同組合 事務局	E - m a i l	info@tohoku-focus.jp
T E L	022-383-6201	F A X	022-383-6204



■ 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

緑豊かな宮城蔵王で生産。繁殖⇒生産⇒加工⇒販売までを自社で一元化。情報をフィードバックし合う事により、問題点を素早くキャッチ。そうすることにより日々の改善に繋がり、結果としてより美味しい豚肉の生産に成功しました。



出荷データをフィードバック

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	金属探知機など			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ワクチンは必要最低限、抗生物質や抗菌剤の添加はミルク以外しておりません。さらに1頭あたりの居住空間を1.5㎡に拡大。アニマルウェルフェアの観点からも豚にとってストレスフリーの環境を心がけております。			
	従業員の管理	弊社独自のガイドラインに則り、農場と向上の品質及び衛生管理にあたっております。			
	施設設備の管理	豚の大敵である害鳥や害虫を物理的にシャットアウトする窓が無い「ウインドレス」設計の農場になっております。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	佐藤 智之	連絡先	090-2367-8808
	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	生産物賠償責任保険(PL保険)に加入済。JAPAN Xとして日本国内と香港国内にて商標登録認可済。			

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。