輸出商品紹介シート

記入日	2018 年 7 月 23 日

本シートは、農林水産省が行うフード・コミュニケーション・プロジェクトが作成したシートを参考に作成しました。

FOOD COMMUNICATION PROJECT
2018年度輸出版

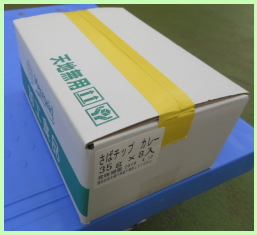
■ 商品特性と取引条件

商品名	さばチップ　カレー味						
提供可能時期（最もおいしい時期を（ ）内に記載）	通年　（　夏・秋　）	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）	三陸沖	発注リードタイム	要相談				
内容量	35g/P	保存温度帯	常温				
1ケースあたり入数	8パック	JANコード（13桁もしくは8桁）	4948024022706				
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	8P/cs(8合)	参考価格	☐ FOB(Free on Board) ☐ CIF(Cost Insurance and Freight)		
ケースサイズ（重量）	縦(cm) × 横(cm) × 高さ(cm)		重量(kg)	価格有効期限	2018年12月31日		
	24.5	17.0	11.0	0.5			
パッケージ・ケースの材質	トレー：PP、EVOH　フィルム：PP、PET　袋：PP、PET 箱：ダンボール	希望小売価格	税抜	¥250	税込（切捨） 税率 8%	¥270	
原料及び添加物　原産地	三陸沖						
栄養成分/成分量 ※輸出先の表記方法に従って記載ください							
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 ） ☐ その他（送り先国・地域など右に記入→）　国、地域など＿＿＿＿＿＿　輸出へ取り組む際、海外へ同行　☑ 可　☐ 不可
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	おつまみとしてだけでなく、クリームチーズと和えたり、お料理のトッピングにも利用できます。	
商品特徴	三陸沖で漁獲された「さば」をスライスしてから揚げて、「ウユニ塩」とカレーで味付けしたおつまみです。	

■ 商品写真

の全体



名称	さば加工品
原材料名	さば(三陸沖)、植物油、カレー粉、食塩、ガーリックパウダー
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内容量	35g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください
製造者	株式会社 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番13

製品に含まれるアレルギー物質（27品目中）・・・・さば

一括表
が読め

栄養成分表示（1袋(35g)あたり）

エネルギー	121 kcal
たんぱく質	6.7 g
脂質	9.3 g
炭水化物	2.7 g
食塩相当量	0.6 g

推定値

4 948024 022706

お問い合わせ先
☎0226-21-5225

トレー フィルム 袋

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。

☐ 落花生、☐ 乳、☐ えび、☐ かに、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵
☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ 豚肉、☐ バナナ、☐ ごま
☐ さけ、☐ 鶏肉、☐ あわび、☐ いか、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ
☐ 大豆、☑ さば、☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ゼラチン

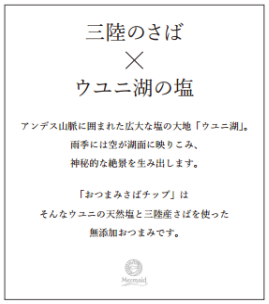
（その他のアレルゲンを扱っている場合、同一のラインでアレルゲンを有する別商品を製造している場合は、その旨を記入）

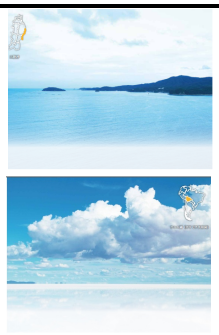
小麦、大豆

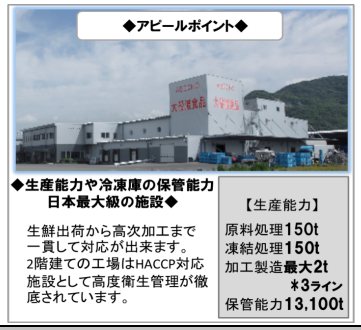
■ 出展企業紹介

出展企業名	**株式会社阿部長商店**		
年間売上高	143億円（平成27年現在）	従業員数（社員○名、パート○名など）	675名（平成27年12月現在）
代表者氏名	**阿部泰浩**		
メッセージ	創業以来、海の恵みを最大限に活かした安心とおいしさの提供に努めてまいりました。「海と共に生きる」という理念を掲げ、三陸の美味しいものを全国のお客様へお届けすることを使命とし、新鮮な魚介類を原料とするこだわりの製品を製造・販売いたします。加工用の鮮魚買付量では日本有数を誇り、高度衛生管理を徹底した4工場にて、鮮魚の提供並びに一次加工から高次加工まで。皆様の多種多様なご要望に迅速丁寧に対応いたします。		
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丁目133番地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番13 （大船渡食品）	
担当者	山田洋平	E-mail	y.yamada@abecho.co.jp
TEL	国内から022-341-1658 海外から(+81)-22-341-1658	FAX	022-341-1657

■ 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

シーフードパスタトッピング（アレンジレシピ）

クリームチーズ和え（アレンジレシピ）

売場展開イメージ

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	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	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	担当者名または担当部署名	鈴木早希子	連絡先	国内から 0192-26-6533 海外から(+81)-192-26-6533
	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/をご覧下さい。