

# F C P 展示会・商談会シート

## 商品特性と取引条件

商 品 名	まるっチーズ5個入				
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)	4901728-600625		
内 容 量	5個(25g×5)	希望小売価格(税込)	702円		
1ケースあたり入数	20~25袋	保 存 温 度 帯	冷蔵		
発注リードタイム	2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	40.0	18.0 3.2
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)	20代~40代女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのまま生でお召し上がれます。真空の袋のまま湯煎しますと、クリームチーズがとろっとなり美味しくいただけます。	
商 品 特 徴	クリーミーなチーズを白身魚で包み込んで蒸し上げたかまぼこ。ふんわり食感の蒸しかまぼこです。	

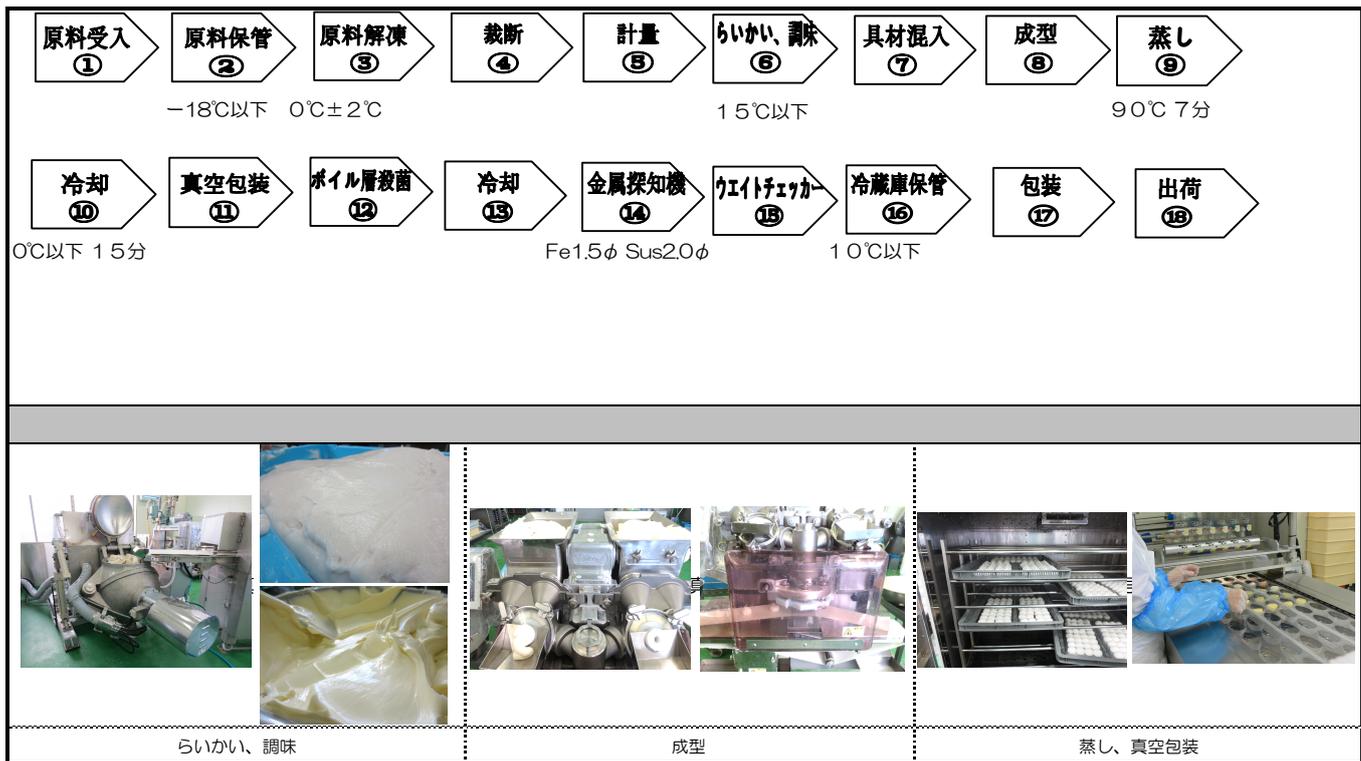
## 商品写真

		<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>魚肉なり製品</td> </tr> <tr> <td>原 材 料</td> <td>すけとうだら、チーズ、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、大豆を含む〕</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>5個</td> </tr> <tr> <td>保 存 方 法</td> <td>要冷蔵(10℃以下)</td> </tr> <tr> <td>賞 味 期 限</td> <td>枠外上部記載</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>株式会社 さくらま 〒918-1226 宮城県名取市植松字人生四八一</td> </tr> </table>	名 称	魚肉なり製品	原 材 料	すけとうだら、チーズ、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、大豆を含む〕	内 容 量	5個	保 存 方 法	要冷蔵(10℃以下)	賞 味 期 限	枠外上部記載	製 造 者	株式会社 さくらま 〒918-1226 宮城県名取市植松字人生四八一
	名 称	魚肉なり製品												
原 材 料	すけとうだら、チーズ、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、大豆を含む〕													
内 容 量	5個													
保 存 方 法	要冷蔵(10℃以下)													
賞 味 期 限	枠外上部記載													
製 造 者	株式会社 さくらま 〒918-1226 宮城県名取市植松字人生四八一													
<input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに <input checked="" type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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地震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ラエティ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	<a href="http://sasakei.co.jp">http://sasakei.co.jp</a>		
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 - m a i l	<a href="mailto:shop@sasakei.co.jp">shop@sasakei.co.jp</a>
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	<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説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			