

FCP展示会・商談会シート

記入日2022 年11 月 17 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	”ひなた黒潮”からすみ片腹木箱入り						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年	(秋、冬、春)	賞味期限／消費期限	賞味期限	10ヶ月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	沖ボラ魚卵(宮崎県日向灘沖)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4580565400065			
内容量	からすみ片腹ブロック65g		希望小売価格	税抜	¥3,700	税込(切捨) 税率 8%	¥3,996
1ケースあたり入数	6箱		保存温度帯				
発注リードタイム	3～5日		販売エリアの制限				
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	1	ケースサイズ(重量)		
				縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(kg)
				26.6	19.6	12.0	1.1
認証等 (商品・工場・農場等)	PL保険加入 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売り先	()
	お客様 (性別・年齢層など)	30代以上の男女で、食を楽しまれる方々
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ギフトに最適。ブロックはスライスしてお酒のお供として、またはパスタ、リゾット、ブルスケッタのトッピングとして洋風に、おにぎり具材、豆腐トッピングで和風に、炒飯に振り中華風に。	
商品特徴	原料の魚卵は、宮崎県日向灘沖で漁獲された”沖ボラ”のみを使用し、燦々と降り注ぐ”ひむか”の太陽の下、品質管理を徹底し、塩漬け熟成、天日干し方法にこだわり、塩濃度を抑えた芳醇で旨味溢れる商品です。	

商品写真



観客用”ひなた黒潮”からすみ片腹

名	からすみ
原材料名	沖ボラ魚卵(宮崎県産)、食塩、焼酎、米びん
内容量	90g
賞味期限	2021.06.18
保存方法	10℃以下(冷蔵)にて保存下さい
製造者	合同会社 SA・Te黒潮 宮崎県東臼杵郡門川町 門川尾末8499 TEL 0982-63-0517
アレルギー表示	●アレルギー表示は必須ではありませんが、アレルギー表示を希望する場合はお問い合わせください。 アレルギー表示(10gあたり) ●アレルギー表示 エタニル酸 50gあたり 30.0g たんぱく質 38.0g 脂肪分 10.0g 食塩相当量 4.0g (食塩相当)

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	
表示を奨励 (任意表示)	
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		合同会社SA・Te黒潮		
年間売上高		設立5年目 令和4年度 80百万円計画	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和4年度7月現在:役員4、社員4、パート4名
代表者氏名		代表社員 久壽米木 正一(クスメギ)		
メッセージ		合同会社SA・Te黒潮(サーテクロシオ)は、満2年の会社ですが、大手企業のOB、食の経験豊富な方々が従事しています。製造、品質管理、商品開発、商品性にはその経験を活かして付加価値のある商品を作っています。 地元宮崎産の素材、宮崎加工にこだわり、ここにしかない商品を作っています。		
ホームページ		https://sa-tekuroshio.com/		
会社所在地 ^(県庁) (魚卵)	〒	889-0611	宮崎県東臼杵郡門川町門川尾末8499	
工場等所在地 ^(産地) (血抜き・表面洗い)	〒	同上	同上	
担当者 ^(塩漬)		久壽米木正一	E-mail	satekusumegi@tiara.ocn.ne.jp
TEL ^(塩漬) (塩蔵)		0982-63-0517	FAX	0982-63-0516

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

<原料>
魚卵
(選別)
(血抜き・表面洗い)
(塩水浸漬)
(塩漬け)
(塩蔵)
(塩抜き)
(加工脱水)

(成型加工)
↓
(品質検査) 塩分濃度、水分率
<表面自家製荒れ防止液塗り>
10日間以上
↓
低温高湿
↓
選別
↓
計量
↓
袋詰め
↓
金属探知機 Fe1.5mm, SUS3.0mm
↓
箱詰め → 検量 → 製品
○袋/箱

1) 魚卵血抜き:一つ一つ手作業血抜きしでチェックしています
2) 塩蔵、塩抜き後、天日干し前に、塩分濃度を検査
〜適正塩濃度にするべく工程管理
3) 乾燥は、温度25℃以下、相対湿度55%以下で行います
4) 製品化条件基準
塩分濃度、水分率、水分活性 内部検査
一般生菌数、大腸菌数 外部検査

写真

(成型加工)



品質管理情報

商品検査の有無		塩分濃度、水分率、水分活性、大腸菌群、一般生菌数			
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	温度、湿度、時間、塩分濃度、防虫防鼠、専門会社による定期検査			
	従業員の管理	検便、入場時のチェック			
	施設設備の管理	終了時の洗浄殺菌、定期的な機器設備殺菌			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	橋口修	連絡先	0982-63-0517
	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	専門機関(アース環境)による定期検査記録、調査分析、品質検査保管、PL保険			

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(FOP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。