

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
10 月 6 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	雲丹烏賊							
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	製造日から6カ月	消費期限	解凍後30日以内
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	メキシコ産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4595059801			
内 容 量	130		希 望 小 売 価 格		税抜	¥1,400	税込(切捨) 税率 8%	¥1,512
1 ケースあたり入数	20		保 存 温 度 帯		冷凍			
発 注 リードタイム	7日		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	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
							28.0	39.0 18.0 5.6
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 ャ 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(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	・40～60代の食にこだわる富裕層・高感度層 ・日本酒やワインと一緒に楽しめるおつまみを探している人 ・「贅沢なおうち時間」や「本物志向」を求める層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	休日のランチや家飲み、に、ちょっと贅沢な「非日常感」を演出する一品。 日本酒や白ワインと合わせて楽しむ「大人の優雅美時間」にもぴったりです。父の日・敬老の日・お中元・お歳暮 など、季節の贈答品にも好評をいただいております。目上の方や美味しいものにこだわる方への贈り物としても喜ば れています。	
商 品 特 徴	細切りイカに濃厚でコク深いウニを贅沢に和えた「雲丹イカ」は、口の中で広がる旨味と絶妙な食感が魅力の逸 品です。本商品は世界有数のウニの産地であるメキシコで水揚げされた新鮮な生ウニを贅沢に使用した自慢の 一品です。	

商品写真

	原材料 いか(インドネシア産)、うに、還元水飴、シーフードソー ス、醤油、オイスターソース、食塩、たんばく加水分解物/調味 料(アミノ酸等)、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、カラメル 色素、甘味料(甘草)。(一部に小麦・いか・大豆・あわびを 含む)							
	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。 <table><tr><td>表示義務有</td><td>☐ えび、☐ かき、☒ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td>☒ あわび、☒ いか、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☒ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、 ☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン、☐ アーモンド</td></tr><tr><td>備 考</td><td></td></tr></table>		表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☒ あわび、 ☒ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド	備 考	
	表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生						
表示を奨励 (任意表示)	☒ あわび、 ☒ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド							
備 考								

※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。)

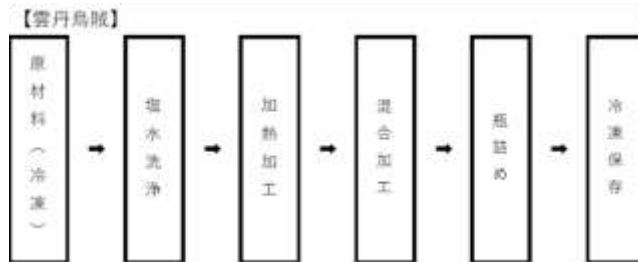
承諾 ・ 拒否

出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社海魚		
年 間 売 上 高		令和6年度 2億3000万円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	8人(社員3人、パート5人)
代 表 者 氏 名		山下智恵美		
メ ッ セ ー ジ		当社は、創業以来60年にわたり海産物の卸業を営んでまいりました。現在は2代目が事業を引き継ぎ、伝統を守りながらも、新たな挑戦として水産加工品の開発・販売にも力を注いでいます。今回ご紹介する「生塩ウニ」は、メキシコ産の新鮮な生ウニを塩だけで仕上げた、素材本来の味わいを大切にした無添加商品です。全国の皆さまに“海のごちそう”をお届けするべく、今後も品質にこだわり、挑戦を続けてまいります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		なし		
会 社 所 在 地	〒	847-1435	佐賀県東松浦郡玄海町仮屋1-1	
工 場 等 所 在 地	〒	847-1416	佐賀県東松浦郡玄海町牟形	
担 当 者		山下智恵美	E - m a i l	kaigyo2@gmail.com
T E L		090-8911-4703	F A X	0955-52-3243

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

メキシコのエンセナーダ海岸のウニを専門工場にて手早く加工(年間20トン)しています。殻割から盛り付け、梱包まで同一の工場で行いますので、高いレベルでの鮮度管理を行っており、空輸後は全ての加工を手作業で丁寧に仕上げております。



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○無 ●有一具体的に	原材料等に関して、一般生菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌の検査を実施。全項目において陰性、もしくは下限値を下回る原材料のみを出荷。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造作業前には管理者と従業員全員で当日の生産現場を確認し、衛生管理を行っている。			
	従 業 員 の 管 理	製造作業日には従業員の健康状態、衛生状態をチェックし記録。間違いが起こらないように動線も確認して安全衛生も確保している。			
	施 設 設 備 の 管 理	作業後は床や洗い場を中心に隅々まで清掃し、器具の破損や備品類の点検を定期的に行って異物混入防止に努めている。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名	有限会社海魚	連 絡 先	090-8911-4703
	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	PL保険への加入済み			