

## FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年10月6日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

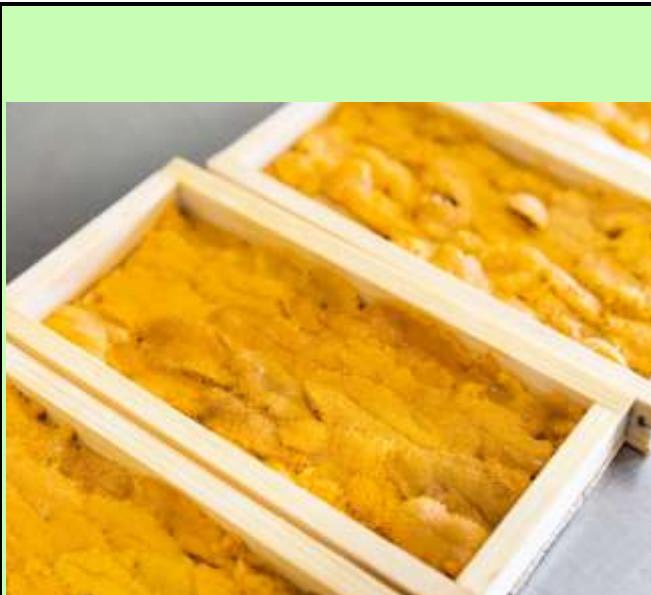
第3.1版

## ■ 商品特性と取引条件

商 品 名	板ウニ							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	7月~2月			賞味期限／消費期限	賞味期限	---	消費期限	7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)	45950598801			
内 容 量	60~80			希 望 小 売 価 格	税抜	700~2,000	税込(切捨)	756~2,160
1ケースあたり入数	60			保 存 溫 度 帯	冷蔵	▼		
発 注 リードタイム	7日程度			販 売 エ リ ア の 制 限	○無	●有→	九州・関西	
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日など単位も記載)	最大	20	最小	1	ケ ース サ イ ズ (重 量)	縦(単位) × 横(単位) × 高さ(単位)	重量(単位)	
					24.0	33.0	40.0	5.5
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 type="checkbox"/> スーパーマーケット <input 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)	•40～60代の食にこだわる富裕層・高感度層 •「贅沢なおうち時間」や「本物志向」を求める層
利用シン (利用方法・おすすめレシピ等)		濃厚な旨味ととろけるような口当たりが特長の板ウニは、寿司・和食はもちろん、フレンチやイタリアンなど幅広いジャンルでご活用いただけます。また、ホテルや旅館での朝食膳・会席料理、期間限定フェアやグレードアップメニューにも最適。上質を求めるお客様にご満足いただける、付加価値の高い食材です。
商品特徴		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使用し、創業60年の海産物卸としての目利きと伝統の加工技術で仕上げた逸品です。味付けは塩のみ、添加物は一切不使用。

## ■ 商品写真



### 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。

□えび、□かに、□小麦、□そば、□卵  
□乳、□落花生

□あわび、□いか、□いくら、□オレンジ、□カシューナツ  
□キウифルーツ、□牛肉、□くるみ、□ごま、□さけ  
□さば、□大豆、□鶏肉、□バナナ、□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ECP事務局がシート普及拡大のためニード等で掲載内容の紹介を行なうにについて、右欄に〇をして下さい。(無記入の場合は紹介しません)

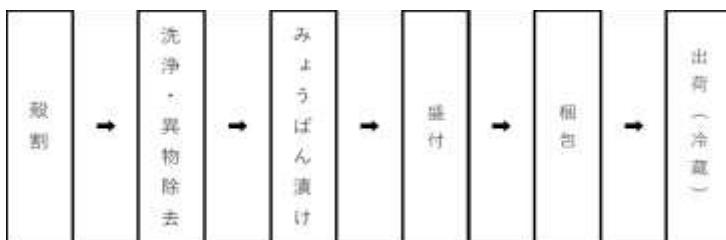
承诺 - 板不

## ■ 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 (社員〇名、パート〇名など)	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	<p>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。</p> <p>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。全国の皆さんに「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。</p>		
ホームページ	<a href="#">なし</a>		
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-mail	<a href="mailto:kaiyuo2@gmail.com">kaiyuo2@gmail.com</a>
TEL	090-8911-4703	FAAX	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います。



## ■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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			