

FCP展示会・商談会シート

記入日2025 年9 月 20 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

商品特性と取引条件

商品名	喜びセット							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	期間限定 (10月～3月)		賞味期限／消費期限		賞味期限	40	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	北海道、タイ、佐賀(白石)		JANコード (13桁もしくは8桁)					
内容量	2枚入り＊4、小板＊2、ちくわ＊3、角天＊3		希望小売価格		税抜	¥6,760	税込(切捨) 税率 8%	¥7,261
1ケースあたり入数	1		保存温度帯					
発注リードタイム	依頼後10営業日発送		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)	
					30.0 42.0 19.0		6.5	
認証等 (商品・工場・農場等)	※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)	20代後半～40代のお弁当やお酒を楽しまれる家庭向け
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お弁当のおかず、お酒のおつまみ、おでん具材に最適な商品。 そのままでも美味しくいただけますが、フライパンやレンジで温めていただくと更に美味しくいただけます。	
商品特徴	当店自慢の詰め合わせ	



一括表示
(現物の写真を字が読めるように画像で貼付)

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) 工場では卵・乳を使用した商品も製造しています。

※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		六田(株)		
年間売上高		令和6年度2400万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員5名、パート2名
代表者氏名		石井健太		写真
メッセージ		明治20年創業、伝統を受け継ぎ、一つ一つ手作りにこだわり、地域の人に愛され、育てられてきた会社です。		
ホームページ		http://6ta-kamaboko.com/		
会社所在地	〒	840-1106	佐賀県三養基郡みやき町市武680	
工場等所在地	〒	840-1106	佐賀県三養基郡みやき町市武680	
担当者		石井健太	E-mail	info@6ta-kamaboko.com
TEL		0942-96-2033	FAX	0942-96-3156

生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

すり

冷凍すり身仕入れ

石臼にて

蓮根

農家直送

包丁で切る

煮沸殺菌

すり身と具材を混ぜ

手作業にて成型

油で揚げる

冷却

容器に詰める

ラベル貼付け

箱詰め

出荷

写真







石臼にて職人がすり身を撈拌します

農家直送の蓮根を加丁します

一つ一つ手作業で成型します

品質管理情報

商品検査の有無		担当者による目視検査、年2回の細菌検査を行っています。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	工場責任者が責任をもって、仕入れから製造工程、商品の管理、記録を一貫して行っています。		
	従業員の管理	始業時には入念なローラーがけを行い、手洗いマイスター指導の下の手洗いの実施。また、衛生管理のチェックリストで管理しています。		
	施設設備の管理	毎日終業時に清掃し、定期的に従業員による一斉清掃を行い、施設の衛生管理を行っています。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	石井健太	連絡先 080-3220-8675
	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	食品製造における全ての工程の記録をつけ、管理しています。また、PL保険には加入して万一の対応をしています。		

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/>をご覧ください。