

FCP展示会・商談会シート

記入日2025 年11 月 11 日

有限会社木村蒲鉾

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	ゆうこう入りあじ天								
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	180	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	魚肉(アジ(長崎))、ゆうこう(長崎)		JANコード (13桁もしくは8桁)		4920464007420				
内容量	4個		希望小売価格		税抜	¥399	税込(切捨)税率	8%	¥430
1ケースあたり入数	50		保存温度帯						
発注リードタイム	7		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	40ケース/日	最小	1ケース	ケースサイズ	縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(%)
						32.0	× 29.5	× 12.0	4.2
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 → HACCPに基づく衛生管理計画を実施								

■ 商品写真

商品外装

商品内装


商品POP

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) 同じ製造所では、小麦、えび、大豆を含む製品を製造しています は表面に白いものが入っている場合がありますが、これはゆうこう

2025年中に新たにビスタチオが『表示を奨励(任意表示)』欄に追加される予定です。  
ビスタチオをお使いの際は、備考欄にビスタチオの使用をご記載ください。

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社木村蒲鉾		
年間売上高	7億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	40 名 令和7年10月時点
代表者氏名	代表取締役 木村彰吾		
メッセージ	弊社は昔ながらの製法にこだわり蒲鉾を作っています。素材の味を活かすために、石臼ですり身を丹念に練り上げ、形成したものを一晩寝かせます。寝かせることにより長崎の蒲鉾特有の弾力のある食感を味わえます。一つ一つ丁寧に仕上げた蒲鉾を、全国の皆様にお届けしています		
ホームページ	<a href="http://kimurakamaboko.com">http://kimurakamaboko.com</a>		
会社所在地	〒 851-2211	長崎市京泊3丁目16-19	
工場等所在地	〒 同上	同上	
担当者	岡本康平	E-mail	<a href="mailto:kimura1@titan.ocn.ne.jp">kimura1@titan.ocn.ne.jp</a>
TEL	095-860-1266	FAX	095-860-1267

■ 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

冷凍すり身→解凍→らいかい・調味→秤量・形成→揚げ→金属探知機→真空包装→レトルト殺菌→外装袋入れ→検品→箱詰め→出荷

写真

揚げ

真空包装

らいかい・調味。ゆうこうを練りこんでます

揚げ

真空包装

■ 品質管理情報

商品検査の有無	金属探知機、中心温度管理、菌検査、目視検査				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造現場で使用する機械や道具の点検を使用前に行います。金属探知機は使用前にテストピースで動作確認を行います。			
	従業員の管理	作業場への入室前にローラー掛け・手洗いをを行い、衛生管理点検表のチェック項目に毎日記入します。			
	施設設備の管理	エアーシャワーを設置しています			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	岡本康平	連絡先	080-5285-7520
	危機管理に関する対応や生産責任保険(PL保険)の加入など		PL保険に加入しています		

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

1