

FCP展示会・商談会シート

記入日
2025年
11月 11日有限公司木村蒲鉾
FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.3版

有限公司木村蒲鉾

■出展企業紹介

出展企業名	有限公司木村蒲鉾		
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彈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	http://kimurakamaboko.com		
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	kimura1@titan.ocn.ne.jp
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・年間収穫量などを記載

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



■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
	従業員の管理
	施設設備の管理
危機管理体制	エアーシャワーを設置しています
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
PL保険に関する対応や生 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>をご覧下さい。

■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 (最もよい販売時期を()内に記載)	通年	()	賞味期限／消費期限	賞味期限	180	消費期限
主原料产地 (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(切符)	¥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/日など単位を記載)	最大 40ケース/日	最小 1ケース	ケースサイズ	縦(?) × 横(?) × 高さ(?)	重量(?)	
認証等 (商品・工場・農場等)				32.0	29.5	12.0
						4.2

※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

ターゲット	売り先	()
	お客様 (性別・年齢層など)	長崎らしい美味しいお土産を求めている20代～40代の男女。手軽に食べれるおつまみ。持ち帰りしやすい常温のお土産。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	袋からあけてそのままお召し上がりください。新幹線の車内で飲むお酒のおともにピッタリです。長崎在住のアーティスト「どりいまあず」とコラボした商品。商品裏面のQRコードから楽曲をチェックしていただき、音楽とともに長崎の味をお楽しみください。	
商品特徴	長崎産あじ100%のすり身に、長崎市にしか自生しない幻の柑橘「ゆうこう」の果皮を練りこみました。練のしっかりとした味わいと、ゆうこうの爽やかな香りが相性抜群です。ゆうこうの果皮は、果汁を絞った後の果皮を再利用しており、SDGsにも貢献した商品です。レトルト殺菌しているため常温で販売可能。外装袋上部に穴が開いてるのでフックにひっかけ陳列が可能です。気軽の持ち歩けるおつまみ、お土産におすすめです。	

■商品写真



※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

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