

FCP展示会・商談会シート

記入日

年
月
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	マグロ職人がつくる漬けマグロ丼の素						
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	2か月	消費期限
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	キハダマグロ(養殖:和歌山、長崎、三重)		JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)		4595641662015		
内 容 量	150g		希 望 小 売 価 格		税 抜	オープン	税込(切捨) 税率 8% #VALUE!
1 ケ ー ス あ た り 入 数	30		保 存 温 度 帯		冷凍 ▼		
発 注 リ ー ド タ イ ム	1週間		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		最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢) 重量(㌔)
					226.0 316.0 252.0		5.5
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 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 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	ファミリー層、単身層
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	時短で簡単調理。解凍してそのままお召し上がりいただけます。冷蔵庫で半日程度、ゆっくり解凍してください。マグロの旨味を最大限引き出した“特製旨味ダレ”が決め手！そのまま食べておつまみに。ごはんに乗せると漬けマグロ丼。黄身を絡ませるとユッケ丼に！	
商 品 特 徴	旨さの理由はキハダマグロに合う特製漬けダレ。マグロは高たんぱく低カロリーな食材で特にキハダマグロは赤身が中心のマグロ。その赤身に合うよう開発したのが特製漬けダレ。一晚漬け込んでいるので更に旨味が増しています！個食になっているので、食べたい分だけ解凍でき様々なアレンジも試せます。	

商品写真

		(現物の写真を貼付)												
マグロ職人がつくる 漬けマグロ丼の素 名称 漬けマグロ丼の素(鮪達人) 原材料名 キハダマグロ(養殖:日本近海) 酒・濃口醤油・みりん (原材料の一部に小麦粉・大豆を含む) <table><tr><td>内容量</td><td>120g</td><td>消費期限</td><td>2022.8.5</td></tr><tr><td>保存方法</td><td colspan="3">-18℃以下、冷凍状態で保存</td></tr><tr><td>製造者</td><td colspan="3">鮪達人(株式会社トータルフロー) 大阪府泉佐野市新町2-5187-101 (泉佐野漁協青空市場内) TEL:080-3579-0340</td></tr></table> 栄養成分表示(100gあたり)※表示値は目安です。 エネルギー 101kcal 炭水化物 2.5g たんぱく質 22.0g 食塩相当量 2.0g 脂質 0.3g 4 595641662015 ラップ		内容量	120g	消費期限	2022.8.5	保存方法	-18℃以下、冷凍状態で保存			製造者	鮪達人(株式会社トータルフロー) 大阪府泉佐野市新町2-5187-101 (泉佐野漁協青空市場内) TEL:080-3579-0340			
内容量	120g	消費期限	2022.8.5											
保存方法	-18℃以下、冷凍状態で保存													
製造者	鮪達人(株式会社トータルフロー) 大阪府泉佐野市新町2-5187-101 (泉佐野漁協青空市場内) TEL:080-3579-0340													
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、☐ かに、☒ 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>(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)</td></tr></table>			表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☒ 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	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)						
表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☒ 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	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)													

※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		株式会社トータルフロー			
年 間 売 上 高		¥124,570,000 2021年度	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)		5名
代 表 者 氏 名		鈴木賢志			
メ ッ セ ー ジ		鮪達人のマグロ解体ショーを展開して15年。その時期、開催エリアなどを考慮し、そこからさらに厳選した希少価値の高い生マグロのみを使用してきましたので、生マグロを知り尽くした集団でもあります。鮪達人が運営するマグロ専門店「鮪達人天神店」は全品、生マグロを取り入れております。マグロと相性のいい食材や味付けを日々研究。様々な調理方法や技術を駆使しております。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.totalflow.jp			
会 社 所 在 地	〒	530-0044	大阪府大阪市北区東天満1丁目11-1 東天神ビル3F		
工 場 等 所 在 地	〒	598-0051	大阪府泉佐野市新町2丁目5187-101 泉佐野漁協青空市場 内加藤水産		
担 当 者			E - m a i l		info@maguromaguro.shop
T E L		06-6949-8500	F A X		06-6949-8439

■ 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

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☒ 無 ☐ 有→具体的に				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	衛生マニュアルあり			
	従 業 員 の 管 理	製造の際は、マスク、ビニール手袋の着用徹底			
	施 設 設 備 の 管 理	専用の室内で冷凍庫・資材管理			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	高 橋 敦 志	連 絡 先	06-6949-8500
	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	自社規定に基づく記録			

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