

FCP展示会・商談会シート

記入日 2024年
10月15日



第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	地鶏のはごろも(鶏節)						
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	1年	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	宮崎県		JANコード (13桁もしくは8桁)	4560358490138			
内 容 量	15g		希望小売価格	税抜	¥580	税込(切捨) 税率 8%	¥626
1ケースあたり入数	20袋		保存温度帯	選択(又は右に記入) ▼			
発注リードタイム	10日		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	4ケース/週	最小	2ケース/週	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)
					29.0	37.0 15.0	約1.7
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) HACCPに準じた品質管理をしています。 ※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 checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" 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→)	<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのままでも美味しく召しあがれます。和風パスタやサラダの仕上げだけでなく、冷奴、うどん、焼きそば、たこ焼きのトッピングとしてもお楽しみいただけます。だし汁をかけて鶏飯にしたり、卵かけご飯の薬味にもご利用いただけます。豊かな鶏の風味を存分にお楽しみください。	
商 品 特 徴	みやざき地頭鶏(ムネ肉)が機能性表示食品の届出の許可を得ています。そのムネ肉を使用し当社独自の乾燥法で作り上げた削り節です。 ※機能性表示食品→疲労感が軽減するするとされる「イミダゾールジペプチド」が含まれています。	


名 称 : 乾燥食肉製品 原 材 料 名 : みやざき地頭鶏むね肉(宮崎県産) 岩塩 内 容 量 : 15g 保存方法 : 直射日光、高温多湿を避け 常温にて保存してください 製 造 者 : (資)石坂村地鶏牧場 宮崎県宮崎市清武町今泉丙5-16 賞味期限 : (開封前) (開封後はお早めにお召し上がり下さい)	栄養成分表示 1袋(15g)当たり(推定値) エネルギー 47.85kcal たんぱく質 11.85g 脂質 0.00g 炭水化物 0.15g 食塩相当量 0.45g
4 560358 490138	

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。

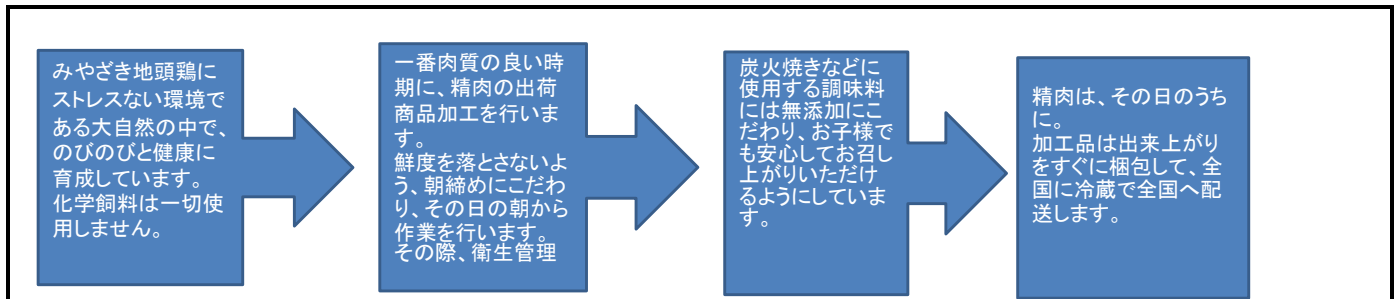
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> 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) 同加工場内で小麦、卵を使用しております

※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	合資会社石坂村地鶏牧場		
年間売上高	6,000万	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名、パート5名、計7名
代表者氏名	中村秀和		
メッセージ	宮崎の澄んだ青空と豊かな大自然の中で、手間暇とコストを惜しまず、のびのびと健康に「みやざき地頭鶏」を育てております。さらに、化学飼料を一切離れの時点から使用せず、自家配合の飼料のみで育てられた鶏肉は、芳醇な香り、とろけるほど柔らかく、噛む程にコクが含まれます。厳しい条件をクリアした指定農場のみ生産が許される幻の地鶏「みやざき地頭鶏」。肉本来の持つ豊かな旨味を存分にお楽しみください。		
ホームページ	URL http://www.ishizakamura.jp		
会社所在地	〒889-1602	宮崎市清武町今泉乙1218-2	
工場等所在地	〒889-1602	宮崎市清武町今泉丙5-16	
担当者	中村秀和	E-mail	info@ishizakamura.jp
TEL	0985-85-1414	FAX	0985-85-1407

■ 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	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	目視検査、目視検品(2名以上)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	雛の段階から化学飼料を一切使わず、自家製飼料のみで育て、生産から加工まで一貫して行っている。出荷までの工程を記録管理している。		
	従業員の管理	年1回の健康診断を実施し、従業員の健康状態を常に気を付けている。また、製造工程では、異物混入、衛生管理を徹底して管理している。		
	施設設備の管理	製造にかかわる、製氷機や冷蔵庫など、それぞれ管理項目を決めて定期的な記録をとり、保管管理を徹底している。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	加工部門	連絡先 0985-85-1414
	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	PL保険加入 賠償額1億円。製品不良や事故、弊社の商品を食べたことによるお客様への健康上の問題が生じた際は直接連絡をとり、保管管理している。		

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。