

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024年
10月16日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	タコシウマイ				
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)	福 島 県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4595057953011		
内 容 量	8個入	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,150	税込(切捨) 税率 8% ¥1,242
1 ケースあたり入数	20パック	保 存 温 度 帯	冷凍		
発 注 リードタイム	7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 25ケース	最小 ケース	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(㎏)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	道の駅、コンビニ・イベント 等 40～70代女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	1. シンプルにレンジで加熱: 夕食やお弁当のおかず、おつまみとして重宝します。調味料が必要なく、タコの風味が楽しめます。 2. 蒸し料理として: 蒸すことでふっくらとした食感とタコの旨味が引き立ちます。 3. タコシウマイのスープ: タコシウマイをスープに加えると、海鮮の旨味がスープ全体に広がります。野菜や豆腐と一緒に煮込むと、栄養たっぷりでバランスの取れた一品になります。おでんにも◎ 4. タコシウマイの揚げ焼き: 片栗粉をまぶし、少量の油で表面をカリッと揚げ焼きにするのもおすすめです。外はカリッと、中はジューシーな食感が楽しめます。ビールや日本酒との相性が抜群です。	
商 品 特 徴	「タコシウマイ」は、福島県新地町と相馬市で獲れた新鮮なタコを100%使用し、手作業で作上げた特別な海鮮焼売です。地元産タコを細かく刻み、タコの風味と旨味を最大限に引き出すレシピで仕上げており、子どもから高齢者まで幅広い層に親しまれています。また、電子レンジで簡単に調理できるため、手軽に本格的な味わいが楽しめます。真っ赤なタコをモチーフにしたインパクトのあるパッケージは、ギフトやお土産にも最適です。地元の海産物を使用することで、福島の地域経済や震災復興を支援しており、ふるさと納税の返礼品としても人気があります。品質、味、地域貢献のすべてにおいて高く評価されている商品です。	

商品写真



タコシウマイ	
名称	冷凍しゅうまい
原材料名	玉ねぎ(国産)、タコ(福島県産)、真タラシ身(真タラ(北海道産)、馬鈴薯でん粉、卵白、米発酵調味料、砂糖、食塩、ショートニング)、はんぺん(魚肉、卵白、でん粉、砂糖、食塩、発酵調味料、やまいも)、皮(小麦粉、砂糖、食用植物油、小麦たん白、還元水あめ)、食用ごま油、片栗粉、ラード、貝のダシ(食塩、醤油、貝エキス(あさり、ホタテ)、ホタテエキス、ガラスープ、ハマグリエキス、砂糖、玉ねぎペースト、しじみ調味液、食用植物油、干しホタテ貝柱(相挽き)、昆布、かつお節、香辛料)、ニンニク、生姜 / ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、加工でん粉、増粘多糖類、酒精、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・やまいもを含む)
内容量	200g (8個)
賞味期限	2025.03.05
保存方法	要冷凍 (-18℃以下)
販売者	タコシウマイの浜福 / 株式会社トーション 福島県相馬郡新地町駅前1丁目18-2
冷凍前の加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください

【お召し上がり方】
外袋と中包紙を外します。内袋に2cm程切り込みを入れてトレイごと電子レンジで下記の表を目安に温めてからお召し上がりください
500W: 4分 / 600W: 3分30秒

【注意】加熱直後はトレイが熱くなっていますので火傷にご注意ください

【お願い】
● 目安の調理時間でも冷たい場合は10秒ずつ再加熱して下さい
● 加熱しすぎると、調理不良の原因となります
● 一度解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがございます
● 再凍結はおやめください
● 電子レンジ加熱後はお早目にお召し上がりください

本製品に含まれているアレルギー

卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・やまいも

※本品製造工場では卵・かきを含む製品を生産しています

栄養成分表示(100gあたり)
エネルギー: 125kcal
たんぱく質: 3.5g
脂質: 5.0g
炭水化物: 16.6g
食塩相当量: 0.79g

4595057953011

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 checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input checked="" type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input checked="" 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ギー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	タコシウマイの浜福		
年間売上高	12000000円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名、パート4名、アルバイト5名
代表者氏名	代表取締役 日下智子		
メッセージ	<p>東日本大震災で被災した地域への社会貢献と復興を願い、2022年から新規事業として「浜福」を立ち上げ。地元で水揚げされた海産物を活用した事業をスタートしました。その第1弾が「タコシウマイ」です。</p> <p>これまで製造は協力企業へ委託しておりましたが、2024年8月に地元駅前に製造拠点及び直売所をオープンし、地元で水揚げされた魚介類を活用して、地元の人材を雇用。福島県で初のジャパンフードセレクション・グランプリ受賞など、複数の受賞歴のある「タコシウマイ」を、小さな田舎町から全国に届けるために、地域愛のある人材を育成しながら、1粒1粒丁寧に手作りだからその思いを込めてお客様にお届けできるように取り組んでいます</p>		
ホームページ	https://www.hamafuku.jp		
会社所在地	〒979-2703	福島県相馬郡新地町小川字北原50-14	
工場等所在地	〒979-2709	福島県相馬郡新地町駅前1丁目18-2	
担当者	日下智子	E-mail	kusaka@hamafuku.jp
TEL	0244-26-7844	FAX	0244-26-7845

■ 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

浜福の「タコシウマイ」は、すべての工程で細部まで丁寧に管理された手作りの製品です。地元で獲れた新鮮なタコを100%使用し、地元の主婦や学生アルバイトが一つ一つ心を込めて手作業で製造しています。素材の品質を最大限に引き出すため、餡の柔らかさやタコの旨味を活かしたレシピにこだわり、誰もが食べやすい商品に仕上げています。工場ラインによる大量生産ではなく、手作業による細やかなチェック体制が整っており、従業員全員が製造の安全と品質に注力しています。地元の食材と人々の手による温かみを大切に、地域の愛情が詰まった特別な商品です。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ○ 有→具体的に	食品微生物センター検査済 一般生菌、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ 457日間-20℃保管 陰性		
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	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	日下智子	連絡先 090-8877-7224
	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	地域保健所への指導、相談 PL保険の加入		