

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年  
7月8日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.3版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	鉄釜一味(缶入10g)						
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	545日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	栃木県大田原市		JANコード (13桁もしくは8桁)	4571190261015			
内 容 量	10g		希望小売価格	税抜	¥602	税込(切捨) 税率 8%	¥650
1ケースあたり入数	10入り6合わせ/ケース		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	最長2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	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					23.5 × 27.5 × 16.0	1.5	
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 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 → 酢漬・塩漬工場とちぎHACCPを取得しており、製粉工場でも同レベルの管理体制						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	食材の高級感やデザインにこだわりをもった中高年の男性及び、食の安全性と原料産地を気にされる中高年の主婦層。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	蕎麦やうどんに使用する調味料や辛い料理の調理時に使用、肉へのスパイス等。	
商 品 特 徴	輸入品とうがらしに比べて強い辛みと香り、独特の旨味風味は栃木三鷹ならではのもの。鉄釜による焙煎処理によって独特の香ばしい香りもさらに味を引き立てます。唐辛子独特の苦みが少ないので他の食材の味を邪魔しません。	

## 商品写真





**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"/> くるみ <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"/> アーモンド <input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いちま <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"/> ごま <input type="checkbox"/> ぎげ <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> パナチ <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <input type="checkbox"/> まも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン
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	吉岡食品工業株式会社		
年間売上高	令和6年度 753百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員33名、パート5名
代表者氏名	代表取締役社長 吉岡 博美		
メッセージ	創業より100年、弊社創始者が開発した「栃木三鷹(さんたか)」にこだわって国産唐辛子再興に向けた取り組みを続けております。業務用、小売製品どちらも全国に積極的な拡販を行っておりますが、基本的な理念は変わらず、栃木県に根差した製品発信を続けてまいります。		
ホームページ	<a href="https://y-food.jp">https://y-food.jp</a>		
会社所在地	〒 324-0051	栃木県大田原市山の手2-16-10	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	齋藤 将太	E-mail	<a href="mailto:s-saito@y-food.jp">s-saito@y-food.jp</a>
TEL	0287-23-5555/携帯070-1736-4688	FAX	0287-23-5557

■ 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

栃木三鷹の種は全て弊社が管理しており、契約農家様から買い付けた原料のみを使用した純国産の一味唐辛子です。弊社にて選別や粉碎加工、独自の巨大鉄釜による焙煎処理を行っています。この焙煎処理によって特徴的な香りが付加され、もともと香り高い栃木三鷹をさらに引き立てます。  
 栃木産業技術センター様の分析結果により、他の一味唐辛子製品よりも旨味が強く苦みが少ないことが数値で証明されている自信を持って提供できる逸品です。

	 <p>旨味が強く、先味苦味が弱いのので、他の味の邪魔をすることなく隠し味やコクにつながる</p>	
弊社独自の焙煎用巨大鉄釜	他社製品と弊社製品比較(先味苦味と旨味の関係)	鮮紅色が映える品種「栃木三鷹」

■ 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	微生物検査、理化学検査、官能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料の唐辛子は契約農家から購入しています。また生産工程ではHACCPに基づく衛生管理を実施しており、原材料の入荷から製品の出荷までのすべての工程で記録をつけています。			
	従業員の管理	作業着、帽子、マスクを着用し、工場入場時はローラー掛けによる異物混入対策や、手洗いを実施しています。また、毎日の体温チェック等健康チェックを実施しています。さらに定期的に検便を実施しています。			
	施設設備の管理	始終業点検で部品の欠落等のチェックを実施しています。また清掃チェックリストで各設備の清掃を漏れないように実施して、常に衛生的な状態を維持しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理部	連絡先	0287-23-5555
	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	製造に関するすべての文書を記録・保管し、重大クレームが発生した場合すぐにロット等のトレースバックが出来るようにしています。またPL保険に加入し、万が一の対応をしています。			

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。