

# FCP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		かとうの厚切りステーキえのき						
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		消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	米ぬか(九州産) コーンコブミール(インドネシア産他)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4571189000120				
内 容 量	約170g		希望小売価格	税抜	¥184	税込(切捨) 税率 8%	¥198	
1ケースあたり入数	30入/1ケース		保存温度帯	冷蔵				
発注リードタイム	関西まで中3日/関西以東中4日		販売エリアの制限					
最大・最小ケース納品 単 位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	30	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)	
					360.0	450.0	125.0	5.5
認 証 等 (商品・工場・農場等)	JGAP認証取得、有機JAS認証取得 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	関東・関西・中部スーパーマーケット ( )
	お 客 様 (性別・年齢層など)	男女、お子様からご年配者まで
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ステーキはもちろん、食べやすいサイズに割って衣を付けて油で揚げただけであればえのきカツとしてもお楽しみいただけます。お肉の代替えとして、焼き、蒸し、揚げ、どの調理方法でも主役級の一品です！	
商 品 特 徴	ある外食チェーンの企業様との共同開発によって誕生した「えのきステーキ」を一般の消費者様のご自宅でも召し上がっていただけるよう商品化しました。他メーカーでは、真似できない石づき部分の大きな加藤えのきだからこそそのボリュームとえのきの食感を味わえます。	

## 商品写真

※写真は料理イメージです

**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	
表示を奨励(任意表示)	なし
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		株式会社加藤えのき		
年間売上高	約17億円(2023年度)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	230名(2024年8月時点)	
代表者氏名	代表取締役 加藤修一郎			
メッセージ	「農業界の未来を担うリーディングカンパニーを目指して」加藤えのきは、持続可能な農業を運営するため様々な取り組みを実施している企業です。また、食文化・食生活の創造を通じて、関わる人々とその家族を笑顔にすることを理念によりよい商品がお客様のお手元に届きますよう努めております。			
ホームページ	<a href="https://www.katoenoki.co.jp/">https://www.katoenoki.co.jp/</a>			
会社所在地	〒880-2223	宮崎県宮崎市高岡町浦之名4309		
工場等所在地	〒	同上		
担当者	後藤 一平	E-mail	<a href="mailto:i-goto@katoenoki.co.jp">i-goto@katoenoki.co.jp</a>	
TEL	0985-82-0717	FAX	0985-82-1101	

■ 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

<p>【工場面積】12,000㎡(第1～第5工場・研究棟) 48,000㎡(敷地面積)※太陽光発電設備 892kw(自家消費)</p> <p>【生産量】6,000t/年</p> <p>【加藤えのきの特徴】</p> <p>①一工場あたりのえのき茸生産量「国内No.1(5,500t)」</p> <p>②業界技術力「世界No.1(世界最大ボトル1,800cc開発)」</p> <p>③えのき茸商品ラインナップ数「国内No.1(15種類+α)」</p> <p>【加藤えのき5つのこだわり】</p> <p>①徹底した品質管理</p> <p>②一貫生産</p> <p>③環境保全</p> <p>④非常時の生産体制</p> <p>⑤ユニークな商品開発</p> <p>加藤えのきでは、きのこや培地に対して一切農薬を使用しておりません。さらに定期的な放射能検査、残留農薬検査を実施しており安全性を確認しています。また見学の際には毛髪混入を防ぐためにヘアキャップの着用を義務付けております。</p>	<p>写真</p>   
--	---

■ 品質管理情報

商品検査の有無	有	放射能検査、残留農薬検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	JGAP認証を取得。生産情報をデータ化しトレースできる管理体制により生産数の計画、製品の品質管理を実施。各工程毎に監視カメラ、金属探知機を常設し人、モノ、設備の管理を行っている。			
	従業員の管理	工場内は衛生的な制服を着用し、異物混入対策の為に、フードキャップの着用を義務化。従業員の工数管理、衛生管理を徹底し労働災害ゼロを目指す活動を実施。			
	施設設備の管理	工務部を中心に設備保全を実施。5S活動を基本とし製造ラインの清掃、衛生面に注力し安心安全な生産向上を維持。老朽化施設、設備は計画的に更新を行い施設の維持管理に務めている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	取締役 市野瀬善正	連絡先	(電話)0985-82-0717
	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	PL保険加入			

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/fop/index.html>をご覧ください。