

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
2月18日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	オニックス 鍋焼天ぷらうどん						
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	D+4
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	小麦粉(アメリカ・カナダ・国内加工)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4970373096213			
内 容 量	551.2g(めん200g)		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥298	税込(切捨) 税率: 8%	¥321
1 ケースあたり入数	12		保 存 温 度 帯	冷蔵			
発 注 リードタイム	店着2日前13時迄		販 売 エリア の 制 限	○ 無 ● 有 → 関東、南東北			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	1日50ケース	最小	1日10ケース	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						44.5 × 63.0 × 14.0	8.0
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 checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) 栃木県フロンティア企業/宇都宮市リーディング企業 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → とちぎHACCP						

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)	つゆを入れて5分程度煮込むだけで、すぐに食べられる便利な鍋焼きうどんは、忙しい人や体調のすぐれない方の味方です。夜食や小腹を満たすのにもおすすめです。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ストレートつゆを入れて、5分程煮込んで頂くだけで、衣がとろっと溶けた美味しい鍋焼きうどんが出来上がります。ちょい足しで、キムチやたまごをトッピングすると更に美味しく召し上がって頂けます。
商 品 特 徴	真空延打製法の煮崩れしにくい麺に、鯉の風味豊かな自家製ストレートスープを合わせました。5種類の具材が入った「自家製かき揚げ」は1枚1枚、手揚げしています。七味、風味抜群の「関東産生おろし柚子」をセットにした本格的な鍋焼きうどんです。 日経POSセレクション 2024売上No1 ならびに 2025ロングセラー 選出「鍋入り生めん部門」

商品写真



【名称】ゆでうどん【原材料名】つゆ(しょうゆ、砂糖、食塩、かつおぶしエキス、こんぶエキス、調味料(アミノ酸等)、アルギン酸、カラメル色素(一部に小麦・大豆を含む)、ゆでうどん(小麦粉(国内製造)、食塩/加工デンプン、pH調整剤)、(一部に小麦を含む)天ぷら(小麦粉、ねぎ、植物油、でん粉、玉子、人参、春菊、小えび/ベーキングパウダー、着色料(紅紫、黄色)、一部に乳成分・小麦・えび・大豆を含む)、ねぎ、豚骨、かつお、(一部に乳成分・小麦・えび・大豆を含む)、黒ごま、けしの山椒、あおろ、みょうろ(一部に小麦を含む)【内容量】総重量551.2g(麺重量200g)【消費期限】表面に記載【保存方法】10℃以下の冷蔵状態で保存してください。【使用上の注意】消費期限内にお召し上がりください。【販売者】(株)オニックス 栃木県宇都宮市東里617-8【製造】(株)オニックス 栃木県大田原市大田266-2

要冷蔵
生ものですので、消費期限内にお召し上がりください。

アレルギー表示 28品目対象
乳成分・小麦・えび・ごま・大豆

栄養成分表示
1食(551.2g)当たり
エネルギー 596kcal
たんぱく質 12.7g
脂 質 18.2g
炭水化物 97.4g
食塩相当量 1.1g

使用原料に付随するアレルギー表示の方はご注意ください。本品製造工場ではアレルギー(卵)を含む製品を製造しております。

フタ: PET
中蓋: PE
カップ: PE/PP
蓋: PE/PP
袋: PE/PET

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 checked="" type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かこ、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input checked="" 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"/> あびこ、 <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 checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカミアナツ、 <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
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) 本品製造工場では「そば」「卵」を含む製品を製造しております。

※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	株式会社オニックスジャパン		
年 間 売 上 高	24年度 32億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	35名(2026年1月時点)
代 表 者 氏 名	大西 伸幸		
メ ッ セ ー ジ	ワクワクの笑顔をもっと。 もっとたくさんの方たちに、心の満足を届けたいと願うから、 オニックスは、全てのお客様に「妥協無き美味しさの追求」を お約束致します。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.onix-jpn.com		
会 社 所 在 地	〒 321-0414	栃木県宇都宮市中里町677-8	
工 場 等 所 在 地	〒 324-0242	栃木県大田原市大豆田266-2 (有)大西製麺	
担 当 者	有坂 みを	E - m a i l	md@onix-jpn.com
T E L	028-623-1255	F A X	028-623-1256

■ 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

真空延打製法の手打ちに近い、つるつるシコシコのうどん。
5種類の具材が入った「自家製かき揚げ」は1枚1枚、手揚げしています。
つゆは鍋焼専用の鰹の風味豊かな自家製ストレートつゆです。

写 真

	写真	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	自社検査(菌検査・官能検査) 週6回 外部検査 月1回 (一般生菌・大腸菌・大腸菌群・黄色ブドウ球菌)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	とちぎHACCPに準じた生産管理体制、金属探知機、X線検査			
	従業員の管理	衛生作業服を貸与、ローラーがけ→手洗い→アルコール噴霧→エアシャワー →工場入場とちぎHACCPに準じた衛生管理体制、体調・衛生チェックシート、 月1回の検便			
	施設設備の管理	次亜塩素酸、過酢酸を使用し、毎日規定の清掃、チェックシート			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	品質本部	連絡先	0120-15-0293
	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	お客様相談室連絡先を商品表示に記載、PL保険加入済み(限度額1億円) 苦情発生時の緊急連絡体制あり			