

FCP展示会・商談会シート

記入日

2020 年
10 月 16 日

商品特性と取引条件

商 品 名		ライスクッキー茶茶					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (夏以外)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	15日	消費期限	4週間	
主原料産地 (漁獲場所等)	米粉(新潟県)	JAN コード (13桁もしくは8桁)	なし				
内 容 量	70g	希望小売価格	税抜	¥900	税込(切捨) 税率 8%	¥972	
1ケースあたり入数	10個	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	1週間前	販売エリアの制限	○無 ●有→ 日本国内のみ				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 2 最小 1	ケースサイズ(重量)	縦(φ)	横(φ)	高さ(φ)	重量(φ)	
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 checked="" 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 →						
縦(φ)	横(φ)	高さ(φ)	重量(φ)				
25.0	25.0	20.0	1.4				

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 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→)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お客様 (性別・年齢層など) グルテン・食品添加物フリーの食品を好む人。日本茶を好む人や、今まで日本茶に興味はなかったがお菓子なら食べてみようと思う人。
商品特徴	グルテン・食品添加物フリーなので、健康に気を遣う人におすすめです。日本茶を好む人や、今まで日本茶に興味はなかったがお菓子なら食べてみようと思う人におすすめです。 使用している「おついたら茶」は、月初めの「ついたら」にちなんだお茶です。物事の始めの大切な日である「おついたら」に、お値段リーズナブルで湯冷ましをかけずにおいしく飲んでほしいという思いで作りました。そんな思いのこもったお茶を日常的に楽しめるようにした、米粉クッキーです。

商品写真

×	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)
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	☑えび、 ☑かに、 ☑小麦、 ☑そば、 ☑卵 ☑乳、 ☑落花生
表示を奨励 (任意表示)	☑あわび、 ☑いか、 ☑いくら、 ☑オレンジ、 ☑カシューナッツ ☑キウイフルーツ、 ☑牛肉、 ☑くるみ、 ☑ごま、 ☑さけ ☑さば、 ☑大豆、 ☑鶏肉、 ☑バナナ、 ☑豚肉、 ☑まつたけ、 ☑もも、 ☑やまいも、 ☑りんご、 ☑ゼラチン、 ☑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)

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	アトリエミーマ		
年 間 売 上 高	令和元年度70万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和2年10月時点0名
代 表 者 氏 名	個人事業主 武石洋子		
メ ッ セ ー ジ	米粉の持つ特性を生かし、食品添加物不使用にこだわりながら、おいしく安心、安全な米粉スイーツづくりをモットーとしています。HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を心掛けながらの受注後納品のみとなるため、食品ロス対策にもなっています。オンラインショッピングでの販売や雑誌の広告媒体を利用し、販路拡大を試みています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://ateliermima.wixsite.com/mimasweets		
会 社 所 在 地	〒 951-8072	新潟市中央区浮洲町4700	
工 場 等 所 在 地	〒 951-8072	新潟市中央区浮洲町4700	
担 当 者	武石洋子	E - m a i l	fururumama1018@yahoo.co.jp
T E L	080-5452-5101	F A X	なし

■ 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

工場内は整理整頓を心掛け、開封済みの材料はすべて季節を問わず冷蔵庫保存をしています。工場内では小麦を一切使用しておりません。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	大腸菌、一般細菌、黄色ブドウ球菌検査(新潟県環境分析センターに依頼)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	機械器具類の点検管理、室内の防除対策			
	従業員の管理	手洗い、健康管理の徹底			
	施設設備の管理	施設内で人が直接手を触れる場所や物を定期的に消毒			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	武石洋子	連絡先	080-5452-5101
	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			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2020年
10月16日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	加熱処理済みじゃがいも(各種)真空パック						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (6~9月)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	消費期限	2週間	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	新潟県柏崎市		JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	300g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥300	税込(切捨) 税率 8%	¥324
1ケースあたり入数	12袋		保 存 温 度 帯	冷蔵	▼ 冷蔵		
発 注 リードタイム	3営業日		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	30袋	最小	1袋	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)
						26.7 × 18.7 × 11.9	4.8
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" 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 checked="" 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 type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input 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→)
お 客 様 (性別・年齢など)	(30代~70代)介護食材や時短食材を求める主婦層または小規模飲食店、給食業、ホテル厨房など、SDGsエシカル消費を意識したユーザー向け
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	介護食を作る方や忙しい主婦が皮むきや加熱、カットやつぶし作業をせずに安心安全な時短食材として利用できます(煮物、ジャガイモスープ、ポテサラ、彩り豊かなサイコロサラダなど)。飲食店や給食などの料理シーンでも下処理に係る時間を大幅に短縮できるためランチやディナーなどの付け合わせや、カレー、肉じゃが、サラダなどマルチに使えます。
商 品 特 徴	新潟県柏崎市の耕作放棄地を活用した農場で、元気なシニアが魚のあらを原料とした有機肥料「元気ゆうき君」をたっぷり使い、安心安全と品質にこだわって栽培した食材(美味しいじゃがいも)を、障がいをもった人たちが心を込めてひとつひとつ丁寧に心を込めて加熱調理し真空パックにしてあります。加熱してありますので様々な料理シーンで手早く、簡単に本格的な素材として利用できます。

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"/> かに、 <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"/> 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 type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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)

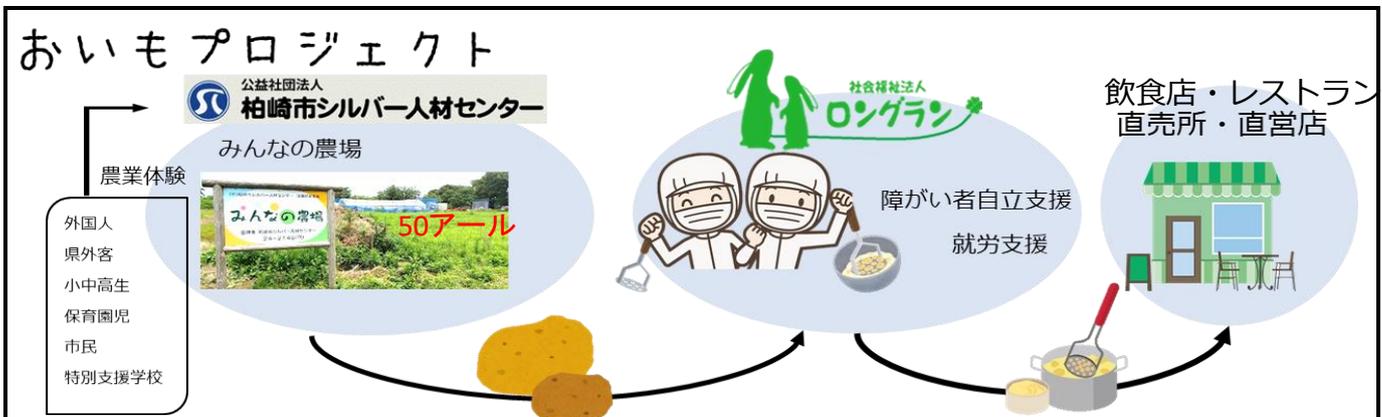
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) 承諾 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	おいもプロジェクト(みんなの農場×社会福祉法人ロングラン)		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	
代表者氏名	青木 健		
メッセージ	<p>「みんなの農場」は元気なシニアが50アールの耕作放棄地を活用し、有機JASを目指して魚のあらを使った有機肥料「元氣ゆうき君」をたっぷり使い徹底的にこだわった安心安全な野菜をオーダーメイドで栽培しています。一方、「社会福祉法人ロングラン」は「生きにくさを抱える人が子供から大人まで生涯地域の中で幸せを感じられる暮らしを実現する」という理念のもと障がいをもつ人たちの自立を全力で支援しています。「おいもプロジェクト」はその2つの団体がそれぞれの想いを繋ぎ、お互いの得意分野でコラボすることで、6次化を果たし、シニアの夢、生きにくさを抱える人たちの幸せを叶えたい。そして飲食店や時短料理食材を求める方に安心安全な欲しい野菜を好みのスタイルでお届けしたい。そんな思いで発足いたしました。今回はじゃがいもに特化していますが、今後は要望に応じたオーダーメイドによる、様々な野菜の栽培、加工を予定しており、SDGsエンカル消費を意識した取り組みを進めています。</p>		
ホームページ	https://www.facebook.com/minnanonoujou/?ref=page_internal		
会社所在地	〒	945-0032	新潟県柏崎市田塚3丁目11-30
工場等所在地	〒	945-0051	新潟県柏崎市東本町2丁目277-1
担当者	高橋 歩夢	E-mail	a-takahashi@k-silver.jp
T E L	0257-24-2148	F A X	0257-22-2438



■ 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



■ 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	検食検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	商品仕様書、製造記録の作成と保管の実施
	従業員の管理	検便の実施、加工室への入室管理の実施
	施設設備の管理	設備の保守点検の実施、施設の定期的補修の実施
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 田村 照美 連絡先 0257-21-5090
	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	加工履歴記録の保存、事故・クレーム対応記録などの作成

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(FOP)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。

にいがた6次化フェア FCP展示会・商談会シート

記入日

2020年
10月16日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版準拠

商品特性と取引条件

商 品 名	埼玉県産 モリンガ茶					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (9月~11月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	2年	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	埼玉県 狭山市・所沢市・等	JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	1.5g×12包	希望小売価格	税抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 10%	¥1,100
1ケースあたり入数	6袋	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	14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 要相談 最小 1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <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 → 研修会参加予定					

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 checked="" 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→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	健康に関心のある方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	商品の利用方法:ティーバックのままティーポット等に入れ、80℃のお湯を注いでお召し上がりください。お湯を継ぎ足し何度でもご利用になれます。 利用シーン:カフェ等のメニューとしてお出しください。自宅で個人用としても利用できます。
商 品 特 徴	「モリンガ」は、別名 ワサビの木・薬箱の木・奇跡の木とも呼ばれています。豊富な栄養素を含む植物を誰でも口にすることができます。粉末にせず、葉を粗雑に仕上げることは、加工者との連携だからできることです。 「モリンガ」は、妊娠中の方、可能性のある方は、医師と相談の上、お召し上がりください。

商品写真



品名 モリンガ茶(埼玉県産)
所沢市・狭山市・川越市
内容量 モリンガ茶 100% 1.5g×12
保存方法 高温・高湿を避けて保存してください。
加工者 合同会社 いろどり
埼玉県所沢市船町 5-11
TEL 04-2932-4983
販売者 さやま モリンガラボ
埼玉県狭山市広瀬台2丁目16-5
さやまインキペーパーセンター 2 1 202号室
TEL 050-1685-9255・090-8494-4423

栄養成分表示(100gあたり)
エネルギー:312kcal
タンパク質:27.5g
脂質:4.0g
炭水化物:50.8g
食塩相当量:0g

お召し上がり方について
・モリンガ茶 1パック1.5gです。
・本品1パックに対し400mlのお湯が目安です。
・ティーポット等で80℃くらいのお湯がおすすめです。何回でも可能

取扱上の注意
*妊婦の方や血圧を低下させる薬を服用している場合は、医師と相談の上摂取するようにしてください。

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"/> かに、 <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"/> こま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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
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)

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	さやま モリンガラボ(中間支援組織)					
年 間 売 上 高	新製品の為、なし	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	共同研究者 2名			
代 表 者 氏 名	野島康子・関根沙織					
メ ッ セ ー ジ	農・産・学・官・金・福の連携を踏まえて(構築図当日配布) 目的:「世界中のこどもたちを笑顔にしたい!」 共同研究者:異業種の壁を越えた女性2人がモリンガの6 次化に取り組み、さやまモリンガラボを設立。 野島…小規模農園と地場産野菜の乾燥加工会社代表 関根…ビリヤード用キュースティック製造会社社長					
ホ ー ム ペ ー ジ	準備中					
会 社 所 在 地	〒 350-1328	埼玉県狭山市広瀬台2丁目16-15 さやまインキュベーションセンター21 202号室				
工 場 等 所 在 地	〒 359-0036	埼玉県所沢市旭町5-11(合同会社いろどり)				
担 当 者	野島康子・関根沙織		E - m a i l	noiinoii.55@nifty.com		
T E L	(野島)090-1885-9255 (関根)090-8494-4423	F A X	04-2992-4983			

■ 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

- ①野島農園及び契約農家栽培
②各農家にて収穫



一粒の種が、地球を救う



苗育成中



栽培中



収穫

- ③加工会社いろどりへ納入

1. 水洗い+電解水生成装置で殺菌



農家さんから



洗浄



乾燥機内部

2. 乾燥機に入れる。
3. 乾燥機から取り出し。

- ④茎と葉の選別
(この工程をプラスすることにより
品質の良い茶葉が出来る。)



乾燥後



葉と茎の選別

- ⑤茶葉にする(手もみ)
⑥完成



モリンガ茶完成

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	埼玉県食品衛生協会検査センター自主検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	電解水生成装置による殺菌消毒			
	従業員の管理	食品衛生管理マニュアルに沿って教育			
	施設設備の管理	乾燥機・調理台・調理器具の殺菌消毒			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	野島康子	連絡先	090-1885-9255
	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	食品衛生協会賠償責任保険加入			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2020年
10月1日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

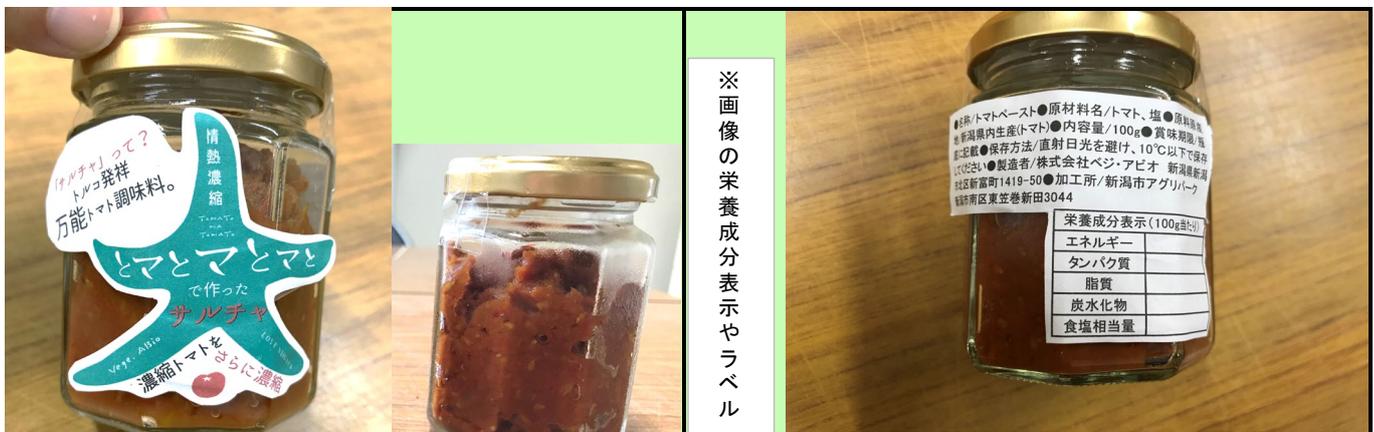
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	とまとマとマとで作った「サルチャ」(未定)				
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)	新潟市北区		JAN コード (13桁もしくは8桁)		
内 容 量	100g		希望小売価格	税抜	税込(切捨) 税率 8%
1ケースあたり入数	20入り(予定)		保存温度帯	冷蔵	▼
発注リードタイム	1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	3	最小	1	ケースサイズ(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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input 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→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 海外旅行、特に中東旅行好きの主婦。 健康志向で食にこだわりがあり、チャレンジ好きな30~50代女性。
商 品 特 徴	トルコ発祥の調味料ですが、様々な料理に活用可能です。味噌状のため、煮物にも炒め物にも適しています。【トルコ料理例】坊さんの気絶(パトゥルジャン・イマーム・バユルドウ)、その他豆・魚・肉料理【その他料理】カレー、ハヤシライス、ピザトースト、酢豚、チキンライス、各パスタ、各スープ トマトペースト「サルチャ」は、トルコ発祥万能トマト調味料です。トマトを使う料理ならどんな料理にも合います。塩は少ないため、料理の風味を損なわずトマトのkokを出すことができます。高糖度フルーツトマト「とまとマとマと」を濃縮して作るため、輸入品より味が濃く、甘みもありそのまま食べても美味しいです。トマトの栄養素を多く取りたい方にもおすすめです。

商品写真



※画像の栄養成分表示やラベル

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 type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input checked="" 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)

※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	株式会社ベジ・アビオ		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名、パート8名
代 表 者 氏 名	田中 一幸		
メ ッ セ ー ジ	「新潟県の農業活性化と若者の人材育成に寄与するため、環境制御型スマート農業のビジネスモデルを構築する。」を理念とし、付加価値の高い高精度トマトを生産しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://vegeabio.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒	950-3105	新潟市北区新富町1419-50
工 場 等 所 在 地	〒	950-3105	新潟市北区新富町1419-50
担 当 者	山崎 瑤樹		E - m a i l yamazaki.tamaki@vegeabio.co.jp
T E L	025-278-8062		F A X 025-278-8063

■ 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

トマト育苗
↓
栽培
↓
収穫
↓
選別
↓
→販売可商品
→販売不可商品(軟化)→オゾン水洗浄→カット→ミキサー→塩追加→火にかけて水分を飛ばす→加熱処理済み瓶詰め→加熱処理→梱包→出荷

時期により一定数収穫される「軟化トマト」は普段捨ててしまいます。しかし味はおいしいため、付加価値をつけられないかと思い製造に至りました
写 真

		
ハーフカットしたトマトをミキサーにかけます	味噌の硬さになるまで火にかけます	加熱処理済みの瓶に入れ、さらに加熱処理します

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有(具体的に)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	新潟市アグリパーク食品加工支援センターにて試作品を製造	
	従業員の管理		
	施設設備の管理	新潟市アグリパーク食品加工支援センターにて試作品を製造	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	連絡先
	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		

にいがた6次化フェア FCP展示会・商談会シート

記入日 2020年
10月12日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版準拠

商品特性と取引条件

商 品 名	安田温泉ゆたからサーモン					
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	90日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	阿賀野市保田	JAN コード (13桁もしくは8桁)	457008664			
内 容 量	7切	希望小売価格	税抜		税込(切捨) 税率	
1ケースあたり入数	20パック	保 存 温 度 帯	選択 (又は右に記入) ▼			
発注リードタイム	7営業日	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 要相談 最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	×	横(寸)	×
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <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 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 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→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	60才以上健康、安心、安全、に興味のある方中心で、他の年代でも幅広く、 外食店などでは国産の食材にこだわったお店などがターゲットに成ります。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	真空冷凍お刺身パックですので、そのまま解凍してお刺身で、マリネ、カルパッチョ、 などの生食がおすすめです。
商 品 特 徴	ゆたからサーモンは安田温泉の特産品として、新潟県では初と成る閉鎖環境型陸上養殖により 台風、洪水などの自然災害、殺虫剤、抗生物質、ワクチン、などを使わない無投薬養殖が可 能となり安心安全で、餌に地元のホエイ、温泉水を加えて美味しいゆたからサーモンです。

商品写真

安田温泉 ゆたからサーモン
新潟県阿賀野市に湧き出る名湯「安田温泉」の温泉水は200～300万年前の地層に閉じ込められた古代海水です。その温泉水と、良質なオメガ系必須脂肪酸・抗酸化成分アスタキサンチンを豊富に含んだこだわりの配合飼料、地元安田のヨーグルトから独自に抽出したホエイ(乳清)を与え、薬品を使わずに養殖したサーモンです。安田温泉の地域資源が育んだ、宝物のようなお魚です。

すぐに食べれるおさしみサーモン
要冷凍 自然解凍
◆美味しく召し上がるために冷蔵庫で自然解凍してお召し上がりください。
◆カット済みなので解凍後すぐ食べられます。

お刺身 海鮮丼 サラダ
お好みの調理方法で♪
(ゆたからサーモンWEBサイト)
<http://yutakasalmon.com/>

新潟県産 ニジマス (刺身用)
(養殖) 内容量 7切
賞味期限 2020年12月23日
保存方法 要冷凍 -18℃以下で保存

加工者 有限会社ヤマキ観光
新潟県阿賀野市保田8075-3
TEL:0250-68-1555

栄養成分表示(100g当り)
熱量 206kcal 炭水化物 0.1g
たんぱく質 18.5g 食塩相当量 0.1g
脂質 14.6g

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"/> かに、 <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"/> こま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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
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)

■ 出展企業紹介

出展企業名	(有)ヤマキ観光		
年間売上高	200,000,000	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	40
代表者氏名	木村清栄		
メッセージ	写真は担当の木村正人です。		
ホームページ	https://yasudaonsen.com/		
会社所在地	〒 959-2221	新潟県阿賀野市保田6075-3 安田温泉 やすらぎ	
工場等所在地	〒		
担当者	木村正人	E-mail	yamato225@hotmail.com
TEL	0250-68-1555	FAX	0250-68-1118

■ 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

<small>弊社は安田川で有名な旧安田町で、真産業は現在新潟産業で廃業などにより使われなくなった工場や倉庫を利用して陸上養殖して居ます。現在の産量ですが、</small>	<small>新型コロナウイルスの影響をもろに受けて設備の拡大が出来ず、2年で出荷サイズの2サイズにしていた魚を精作り調整で出荷を遅らせて居るのが現状です。</small>
--	--



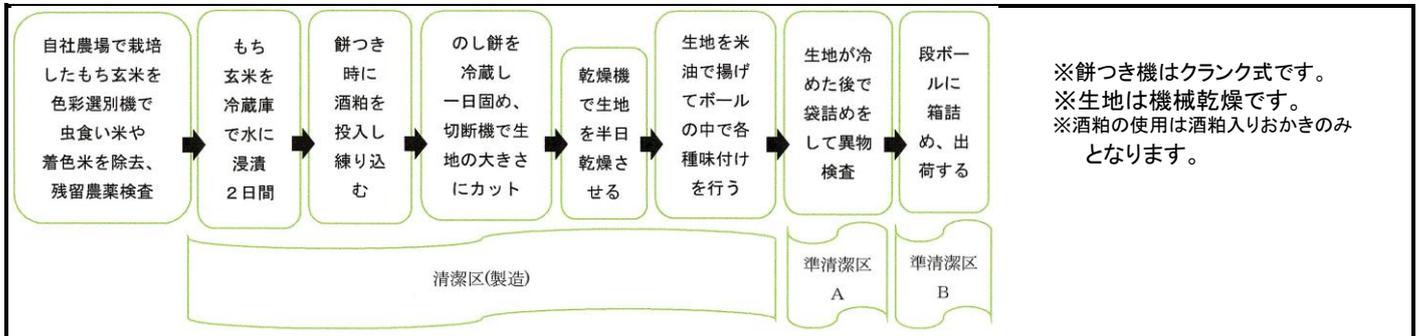
■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	現在すべての工程が手作業で自分たちで一尾ずつ検査して商品にして居ます。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	同上			
	従業員の管理	従業員一人一人毎日検温は欠かさず健康管理に気を付けています。			
	施設設備の管理	清掃は勿論、衛生面も気を付けて居ます。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	木村正人	連絡先	0250-68-1555
	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	施設、会社において生産物賠償責任保険(PL保険)加入しております。			

■ 出展企業紹介

出展企業名	屋号：五代目 森山清次兵衛(ごだいめ もりやませいじべえ)		
年間売上高	令和元年度 945万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和2年度 3名(本人、妻、母)
代表者氏名	森山 修一		
メッセージ	森山清次兵衛は五代続く水稲農家です。5年前から6次産業化に取り組んでおります。特に玄米の栄養と風味を生かした加工品作りを重視しております。国内だけでなく海外の多くのお客様に日本の米菓子を食べて頂きたいと思っております。令和元年12月に農林水産省より6次化の認定を頂きました。令和2年4月に自前のおかき製造の加工所(HACCPの考え方に基づく衛生管理を意識した施設設計)が稼働しました。		
ホームページ	https://www.seiibe.jp		
会社所在地	〒 289-0221	千葉県香取郡神崎町神崎本宿2135-2	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	森山 修一	E-mail	nikoniko-rice@kozakiyuki.com
TEL	0478-72-1395/090-3095-4163	FAX	0478-72-1395

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	ロット毎に袋詰めをした後に異物の混入が無いことを目視検査したのち金属探知機を通します。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	餅つきからおかき製造まで生産工程を管理して記録をつけます。			
	従業員の管理	従業員の体調管理をチェックし、作業時には手洗い、消毒、手袋、白衣、帽子、マスクの着用を徹底します。			
	施設設備の管理	毎日作業終了後に加工所内の機器類全ての清掃を徹底します。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	森山 君代	連絡先	0478-72-1395
	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保険に加入しています。			

FCP展示会・商談会シート

記入日

R2 年

10月 12日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	山のあわび 魚沼 天恵菇(てんけいこ) 3本セット 山椒漬け・神楽南蛮味噌・ガーリックとハーブ				
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (秋～冬)	賞味期限/消費期限	賞味期限	6カ月	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	新潟県南魚沼市	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4582574940068		
内 容 量	3本[山椒漬け1本(110g)、神楽南蛮味噌1本(100g)、ガーリックとハーブ1本(100g)]	希望小売価格	税抜	オープン価格	税込(切捨) 税率 8%
1ケースあたり入数	検討中	保存温度帯	常温		
発注リードタイム	検討中	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 要相談	最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <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 → 新潟のお土産屋、ギフトショップ				

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→) 自社販売、ネット販売
利 用 シ ーン (利用方法・おすすしレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 年齢層…40歳～60歳。 地方や新潟のグルメ、珍しい食材に興味がある方。 お酒を好む。キノコ好き。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすしレシピ等)	ビールやワイン、日本酒など晩酌時そのまま手軽に食べられるおつまみとして。前菜の一品。贈り物や手持ちのお土産にも。その他、「山椒漬け」は刻んで混ぜご飯の具として。「神楽南蛮味噌」はごはんのお供に。「ガーリックとハーブのマリネ」は、オイルごとパスタの具としてもお使い頂けます。
商 品 特 徴	南魚沼市の特産品であるしいたけ「天恵菇(てんけいこ)」を活用した商品です。天恵菇は認められた職人しか作ることが許されず、その栽培の難しさからも全国に10軒ほど(さらに通年栽培は南魚沼1軒のみ)しか栽培しておりません。この椎茸は、旨味成分グアニル酸が通常の椎茸の3倍あり、また、その大きさ、食感、軸の太さも特徴です。この太い軸も柔らかく加工し、他では味わえない山のあわびとも言える旨味と食感を楽しめる商品になりました。山椒漬けは醤油ベースで日本酒に、ガーリックとハーブはワイン、神楽南蛮味噌は地元木津醸造の味噌と神楽南蛮を合わせた甘辛仕立てでご飯のお供にも。



山のあわび 魚沼天恵菇 3本セット 名称 : しいたけ・オイル漬け 原材料名 : <山椒漬け>しいたけ(南魚沼市産)、食用大豆油、醤油、みりん、 穀物酢、青山椒(一部に大豆・小麦を含む) <神楽南蛮味噌>しいたけ(南魚沼市産)、神楽南蛮(南魚沼市産) 食用大豆油、味噌、砂糖、酒(一部に大豆・小麦を含む) <ガーリックとハーブ>しいたけ(南魚沼市産)、 食用大豆油、ガーリックチップ、唐辛子、パセリ、オレガノ、塩 内容量 : 3本【山椒漬け1本:内部総量110g(固形量60g)】(神楽南蛮味噌1本:110g) (ガーリックとハーブ1本:内部総量100g(固形量60g)) 賞味期限 : 枠内下部に記載 保存方法 : 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。 販売者 : (株)小玉屋 新潟県南魚沼市浦佐1355-1 TEL:023-777-2072 製造所 : (株)野崎フーズ 新潟県南魚沼市芹田2027-1 ※注意事項 開封後、要冷蔵(10℃以下)で保存し、お早めにお召し上がりください																								
栄養成分表示1本あたり(推定値) <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>山椒漬け (110g)</th> <th>神楽南蛮味噌 (100g)</th> <th>ガーリックとハーブ (100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>エネルギー</td> <td>244kcal</td> <td>229kcal</td> <td>550kcal</td> </tr> <tr> <td>たん白質</td> <td>2.4g</td> <td>3.0g</td> <td>1.4g</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>20.1g</td> <td>20.7g</td> <td>58.3g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>10.6g</td> <td>8.2g</td> <td>3.2g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>2.3g</td> <td>1.6g</td> <td>0.4g</td> </tr> </tbody> </table>		山椒漬け (110g)	神楽南蛮味噌 (100g)	ガーリックとハーブ (100g)	エネルギー	244kcal	229kcal	550kcal	たん白質	2.4g	3.0g	1.4g	脂 質	20.1g	20.7g	58.3g	炭水化物	10.6g	8.2g	3.2g	食塩相当量	2.3g	1.6g	0.4g
	山椒漬け (110g)	神楽南蛮味噌 (100g)	ガーリックとハーブ (100g)																					
エネルギー	244kcal	229kcal	550kcal																					
たん白質	2.4g	3.0g	1.4g																					
脂 質	20.1g	20.7g	58.3g																					
炭水化物	10.6g	8.2g	3.2g																					
食塩相当量	2.3g	1.6g	0.4g																					

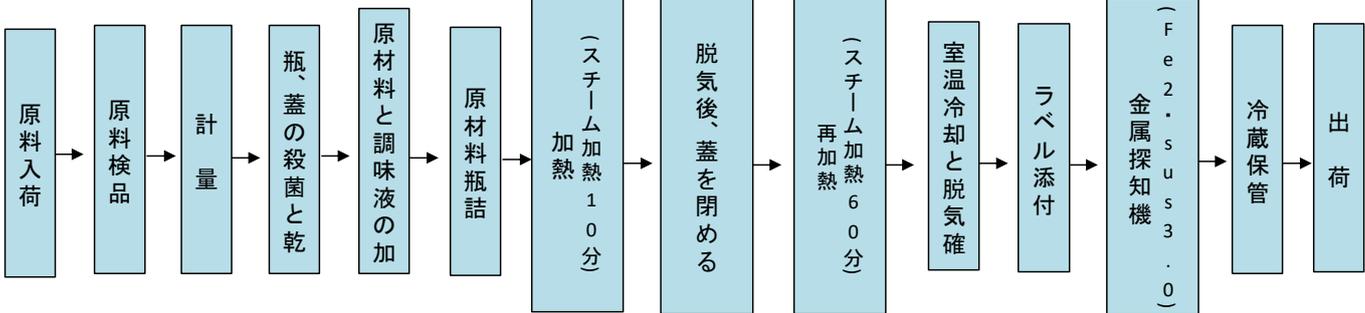
アレルギ表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> 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 checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input checked="" type="checkbox"/> たけ <input type="checkbox"/> そば、 <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"/> 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 (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)
備 考	

※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 小玉屋		
年 間 売 上 高	令和元年度 118百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和元年度 正社員9名 パート24名
代 表 者 氏 名	代表取締役 小島 哲也		
メ ッ セ ー ジ	JR浦佐駅前創業36年、『幸せは食から』を経営理念にファミリーダイニング小玉屋としてレストランを運営しております。チェーン店にはない食材を活かし、手作りで本格的なお料理を幅広いお客様へご提供できるように心がけてまいりました。今回その技術を活かし、未利用品であった巨大しいたけの軸を活用した商品を開発しました。多くの皆様にご賞味いただけることを願うと共に、この商品を通して南魚沼市に足を運んで頂きたいです。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://fd-kodamaya.com/		
会 社 所 在 地	〒 949-7302	新潟県南魚沼市浦佐1355-1	
工 場 等 所 在 地	〒 949-7311	新潟県南魚沼市芹田2027-1	
担 当 者	小島 雄介	E - m a i l	wn0824@yahoo.co.jp
T E L	025-777-2072	F A X	025-777-2072

■ 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



```

    graph LR
      A[原料入荷] --> B[原料検品]
      B --> C[計量]
      C --> D[瓶、蓋の殺菌と乾]
      D --> E[原材料と調味液の加]
      E --> F[原材料瓶詰]
      F --> G["(スチーム加熱10分)"]
      G --> H[脱気後、蓋を閉める]
      H --> I["(スチーム加熱60分) 再加熱"]
      I --> J[室温冷却と脱気確]
      J --> K[ラベル添付]
      K --> L["(Fe2.sus3.0) 金属探知機"]
      L --> M[冷蔵保管]
      M --> N[出荷]
    
```

写 真

		
手のひらより大きい魚沼 天恵菇	周りの皮を剥いたキノコの軸の部分	加熱後の軸の部分

■ 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(包装不良、異物混入、商品品質)、細菌学検査を検査機関へ依頼予定
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造マニュアルを基に、製造工程、温度管理記録、品質管理記録
	従業員の管理	作業従事者の体調管理記録(毎日)、毎月1回の検便検査、品質管理における教育
	施設設備の管理	施設内、冷蔵、冷凍庫の温度記録、作業前、作業後機械、設備の点検記録(毎日)
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 株式会社野崎フーズ 青木直人 連絡先 025-777-4711
	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	弊社事故対応マニュアルあり、中小企業PL保険制度加入

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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2020年
10月15日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ルレクチェ・ビール						
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	3ヶ月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	麦芽(ベルギー)	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4580052181170				
内 容 量	330ml	希望小売価格	税抜	¥570	税込(切捨) 税率 10%	¥627	
1ケースあたり入数	24	保 存 温 度 帯	冷蔵				
発注リードタイム	10	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 6	最小 1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
				28.0	39.0	25.0	13.2
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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	クラフトビールの中でも、ベルギービールスタイルのフルーツビール、それも新鮮で芳醇な味わいを静かに楽しみたいという嗜好の方。鮮度と個性、クオリティを重視する方。年齢的に30才以上、女性向け。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	贅沢な食事の食前・食中酒として。落ち着いた雰囲気の中で、本物のベルギーフルーツビールを大切な時間の中で味わうシーン。	
商 品 特 徴	。ベルギー産ピルスナー麦芽をベースに、新潟らしく、新潟市南区で採れたルレクチェを贅沢に加えたことで、その香りが引き立つ、贅沢なベルギーフルーツビールです。	

商品写真



写真
つかる写真を貼付



品目/ビール
 原材料名/麦芽、ホップ、ルレクチェ
 アルコール分/5% 内容量330ml
 原料原産地名/ベルギー(麦芽)
 製造者/沼垂ビール株式会社
 新潟市中央区沼垂東1-6-1
 Tel/025-383-8720
 非熱処理 要冷蔵

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"/> かに、 <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"/> 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 type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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) × アレルギー対象特定原材料は使用していません

※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

■ 出展企業紹介

出展企業名	沼垂ビール株式会社		
年間売上高	2019年度 26百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員5名
代表者氏名	高野善松(たかのぜんまつ)		
メッセージ	古くから日本酒、みそ、納豆などを製造する企業が集まり「発酵の町」として知られる、新潟市中央区の沼垂地区。醸造の町の面影を残す建物や、工場見学もできる酒蔵などがあり、街歩きの新スポットとしても注目が集まるエリアです。2016年1月のオープン以来、そのブランド力を高める存在として注目されているのが沼垂ビールです。小規模ブルワリーとして、こだわりぬいた醸造工程から生まれる、コクのある、飲み飽きしない、新潟の食材を最大限活かした、芳醇なクラフトビールをお楽しみください。		
ホームページ	https://nuttaribeer.co.jp/		
会社所在地	〒 950-0075	新潟市中央区沼垂東2-9-5	
工場等所在地	〒 950-0075	新潟市中央区沼垂東2-9-5	
担当者	高野善松(たかのぜんまつ)	E-mail	takano@nuttaribeer.co.jp
TEL	025-383-8720	FAX	025-383-8980

■ 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

〇ビールの醸造工程は次のとおりです。麦芽破碎から出荷まで約5週間を要します。

麦芽破碎 → 糖化 → 煮沸 → ホップ投入 → 冷却 → 酵母投入 → 一次発酵 → ル・レクチェ投入 → 二次発酵 → 検査 → 貯蔵 → 瓶詰め → 出荷

〇特徴なのは、地元新潟市南区のJA様より直接ルレクチェ果実を仕入れ、自社内で下加工した後、醸造単体に袋詰めして冷凍保存しています。これにより、通年で、鮮度維持されたルレクチェの香りを含み込んだ、ルレクチェビールができあがります。

写真

		
---	---	---

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	瓶詰めするタル毎に、中身のビールの温度、Ph測定、比重を測定し、官能検査を行い、品質検査を行っている。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	定められた服装で、マニュアルにしたがった作業手順により、業務シートに記入しながら、仕込み作業、品質管理業務、使用したタンクやタルの洗浄等を行っている。品質検査は、定められた様式のシートに記入し、管理者も閲覧することで、品質管理状況の確認、異常値の発見に努めている。			
	従業員の管理	人の管理はできないが、業務品質の管理は可能である。また、従業員には失敗を責めることはせず、失敗の理由背景を説明してもらい、その改善に取り組むよう指導している。作業中、異常・異変を感じたこと、クレーム等の問題が発生した際は、すぐに連絡するよう、悪い知らせを将来に活かすことが大切であるからと、常に奨励している。			
	施設設備の管理	小規模醸造所としては、比較的広い空間で作業効率、衛生管理を徹底しやすい配置となっている。フルーツの下加工に使う専用室を設けて、衛生管理の徹底を図っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	高野善松	連絡先	080-5441-7370
	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	小規模醸造所であり、従業員数も少ないことから、経営トップに直接、連絡するか、携帯電話に連絡する体制となっている。PL保険、工場損害保険に加入し、万一の損害賠償責任をまっとうできるようにしている。			

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。

にいがた6次化フェア FCP展示会・商談会シート

記入日

2020年
10月16日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版準拠

商品特性と取引条件

商品名		おもち屋さんの玄米粉焼ドーナツ					
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日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	玄米粉(新潟県)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4994514555667				
内容量	45g	希望小売価格	税抜	¥195	税込(切捨) 税率 8%	¥210	
1ケースあたり入数	96	保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	5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 2ケース 最小	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(*kg)	
			43.0	32.5	23.5	0.6	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <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	<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 type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お客様 (性別・年齢層など)	こだわり世代の方。健康志向の方。女性。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お子様のおやつや小腹が空いたときに、お茶菓子として。生クリームやアイスクリームを添える とさらに濃厚な味わいになります。 忙しい朝にも、温めるだけで手軽にお召し上がりいただけます。
商品特徴	自家栽培米である玄米粉を100%使用した黒糖味の焼きドーナツです。米粉を使用しているためもちもち食感を楽しめ、玄米粉は白米と比べ、食物繊維が豊富でヘルシーです。主原料である米の栽培・精米とドーナツの製造を自社で行っています。

商品写真



※商品名とパッケージに記載していた「ぼっぼりんぐ」を「玄米粉焼ドーナツ」

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"/> かに、 <input 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 type="checkbox"/> こま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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
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)

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社青木農場(黒埼商工会)		
年間売上高	令和2年 5100万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	2020年度 社員3名、パート3名
代表者氏名	青木 弘		
メッセージ	農と食で人々を笑顔に地域を豊かにを経営理念とし、当農場で育てた米を自社の工場で加工し、食べる皆様の笑顔を思い浮かべ、健康を願いながら生産・加工に取り組んでいます。		
ホームページ	https://www.shop-aoki-farm.jp/		
会社所在地	〒 950-1122	新潟県新潟市西区木場2355番地	
工場等所在地	〒 950-1122	新潟県新潟市西区木場2355番地	
担当者	青木 弘	E - m a i l	hiromu@aoki-farm.jp
T E L	025-377-2855	F A X	025-377-1752

■ 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

計量→混合→型に流し込み→焼成(スチームコンペクションオーブン)→放冷→冷凍(瞬間急速冷凍機)→金属探知機→包装(真空包装)→箱詰め→出荷(冷凍)
<ul style="list-style-type: none"> 自家栽培した玄米粉のみで作り上げ、米粉特有のもちもち食感と玄米の風味が味わえます。 ドーナツはオープンでじっくり焼き上げています。焼くことで油で揚げるよりカロリーが抑えられ、ヘルシーなドーナツになります。 製造は全て手作業で1つ1つ丁寧に仕上げました。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPプランに沿った工程管理、			
	従業員の管理	健康管理、従業員教育			
	施設設備の管理	食品衛生監視票			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	中村文香	連絡先	025-377-2855
	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、主要原材料残留農薬検査記録の保存、製造出荷記録の保存			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2020年
8月30日

商品特性と取引条件

商品名	りんごケーキ(ソルガム)(信州育ち)					
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	冷凍 90日	消費期限	冷蔵 D+2
主原料産地 (漁獲場所等)	長野県(長野市・飯綱町・木島平村)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4580093123010			
内容量	10cm×10cm×t3cm	希望小売価格	税抜	¥280	税込(切捨) 税率 8%	¥302
1ケースあたり入数	20個	保存温度帯	冷蔵	配送は冷凍(-20℃) 保存は10℃以下		
発注リードタイム	D+3	販売エリアの制限	◎無 ○有 配送は冷凍			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 要相談	最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
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 → 厚生労働省(保健所)に相談し、基準Bで運用開始					

ターゲット	<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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	老若男女問わず家族だんらんの時やお友達とのティータイムのお菓子として、ホテル(宿泊施設)のデザートとしても最高です。冷凍庫で保存をして頂ければ90日間は保存可能です。
商品特徴	原材料の、米・ソルガム・りんごは長野県木島平村・長野市・飯綱町の農家さんが6次化産業の推進で栽培加工した原材料をスイーツに仕上げた商品です。6次化を目指す3社の協力が作り上げた信州育ちの商品となっております。

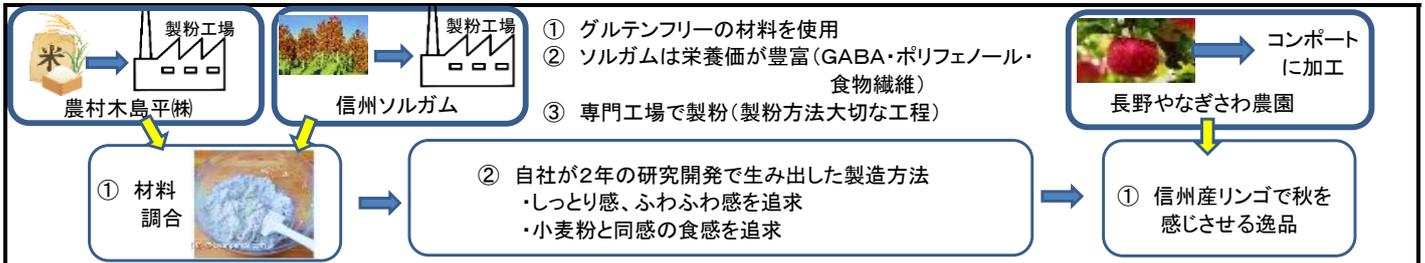
商品写真

	名称 りんごケーキ(ソルガム) 卵、砂糖、県産ソルガム、コシヒカリ 原料 米粉、牛乳、りんご、砂糖混合ぶどう糖 料名 果糖液糖、乳製品、植物油、コーンスターチ、蜂蜜、ゼラチン/トレハロース、膨張剤、香料、酸味料、酸化防止剤(V.C), 乳酸Ca、乳化剤、安定剤(メタリン酸Na)、増粘多糖類、pH調整剤(原材料の一部に卵・乳を含む) 内容量 1個 消費期限 2020. 10. 12 保存方法 10℃以下で保存 製造者 農村木島平株式会社 長野県下高井郡木島平村上木島 90-2
	栄養成分表示(100gあたりの標準値) 熱量 210 kcal たんぱく質 5.2 g 脂質 3.8 g 炭水化物 27 g 食塩相当量 0.2 g この表示値は目安です
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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" 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"/> 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 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 checked="" type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
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)

■ 出展企業紹介

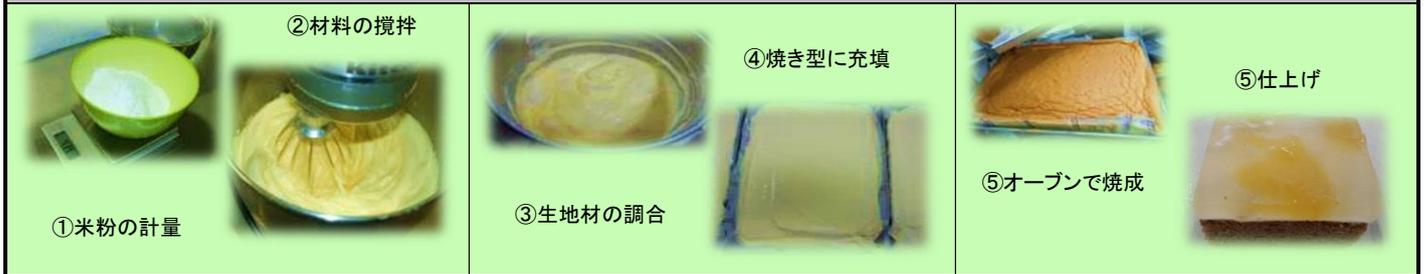
出展企業名	農村木島平株式会社		
年間売上高	令和1年度 6700万	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	正社員 7名 パート6名
代表者氏名	瀧澤 豊美		
メッセージ	<p>弊社は、平成26年に設立し、6次産業化を目指し木島平村ならではの商品開発を木島平米で行って来ました。6次産業は生産・加工は行いやすいですが、販売は非常に難しい事でした。今回の『りんごケーキ(ソルガム)』は、6次産業化を目指す者同士が手を取り合い『商品開発・販売』をすることが、新しい6次産業化と感じ、思いを寄せる者が共同体で商品作りを行い、継続と成長につながると確信し進めました。また、健康を考えた製品作りを常に考え『安全と安心』を贈り続ける事が弊社の使命と考えています。</p> <p>『安全とは、守ること・守られること』 『安心とは、見えること・感じられること』</p>		
ホームページ	現在準備中		
会社所在地	〒 389-2303	長野県下高井郡木島平村大字上木島90-2	
工場等所在地	〒 同上	同上	
担当者	遠山まゆみ	E-mail	tooyama.mayumi@pal.kiuidaira.jp
TEL	0269-81-4401	FAX	0269-81-4402

■ 生産・製造工程アピールポイント



3社の協力で、体に優しい、長野県産のスイーツが誕生しました。やなぎさわ農園のブルーベリーも製造しました。

写真



■ その他取扱商品

	JANコード	商品名	入数	規格
①	4580093122835	りんごケーキ(米粉100%)	1本	
②	4580093122842	ブルーベリーケーキ(米粉100%)	1本	

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	金属探知機・ルミノメーター細菌検査・目視検査・微生物検査(外部企業)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	衛生管理基準を設け実施、外部会社へ依頼		
	従業員の管理	衛生管理、安全管理教育の実施と衛生管理台帳の記載		
	施設設備の管理	外部企業への依頼		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	連絡先	0269-81-4401
	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	共栄火災PL保険加入(10億円/1事故、年間10億円) 日本食品衛生協会(1億円/1事故)		

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)により作成されたものを参考に作成しました。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2020年
10月16日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	はちみつ米粉ビスコッティ(仮)					
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	30日	消費期限	無
主原料産地 (漁獲場所等)	新潟県	JANコード (13桁もしくは8桁)	4573151283609			
内 容 量	40g	希望小売価格	税抜	¥450	税込(切捨) 税率 8%	¥486
1ケースあたり入数	10	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	6日	販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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 10ケース/日	最小 1ケース/日	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
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 type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	小さいお子さん(未就学児)を持つお母さん
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お出掛け先の公園などでそのまま手軽に召し上がれます。	
商 品 特 徴	八米で生産するハチミツとお米(米粉)を使用したビスコッティです。製造は連携する障がい福祉事業所で、商品の購入が施設利用者の工賃に繋がります。	

商品写真



はちみつママの Beescotti

八米で作るお米とはちみつを使い、腸活連携の障がいを持つ方々に製造を依頼しています。みんなで作って美味しく仕上げました。材料に悪天を使う事で、食物繊維による便秘予防や食中毒予防にも効果的です。上品な甘さと健康的な美味しさをどうぞ。

●名称: ビスコッティプレーン

●原材料名: 米粉(新潟県産)、卵、はちみつ、きび砂糖、アーモンド、米油、寒天、塩/ベーキングパウダー

●内容量: 40g ●賞味期限:

●保存方法: 直射日光を避け常温にて保存してください。

●販売者: 八米

●住所: 新潟県新潟市中央区紫竹山3丁目8-33

●製造者: 社会福祉法人とよさか福祉会 クローバー栄養成分表示(100g当たり)(推定値)
 熱量 501kcal、たんぱく質 9.6g、脂質 16.4g、炭水化物 77.7g、食塩相当量 0.6g

アレルギー27品目対象 **卵**

4 573151 283500 外袋 台紙

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"/> かに、 <input 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"/> 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 type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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ギーを扱っている場合はその旨を記入)

■ 出展企業紹介

出展企業名	八米(HACHIBEI)		
年間売上高	令和元年度 1,000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	1名(アルバイト2名)
代表者氏名	高橋 敦志		
メッセージ	「はちみつ+お米=八米(HACHIBEI)」 八米という名前は「はちみつ+お米」が由来です。農業に弱いミツバチは世界的に減少傾向にあります。そんなミツバチと減農薬・有機農法を用いた米作りが共存可能な里山と環境づくり(蜜源植物のお花畑)を目指しています。未来の子どもたちへ新潟県阿賀野市から発信しています。		
ホームページ	http://www.hachi-bei.com/		
会社所在地	〒 959-2024	新潟県阿賀野市中島町11-20	
工場等所在地	〒 959-2024	新潟県阿賀野市中島町11-20	
担当者	高橋 敦志	E-mail	info@hachi-bei.com
TEL	025-246-0800	FAX	025-246-0810

■ 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

◎自家栽培しているコシヒカリとハチミツを使用した農福連携6次化商品です。

・八米ではお米と蜂蜜を製造販売しています。そのお米と蜂蜜を使用したビスコッティです。米粉は緑肥としてレンゲを咲かせた田んぼで栽培したコシヒカリを使用し、レンゲの開花時にはミツバチも飛んできます。ハチミツは八米の活動拠点である、阿賀野市で採れた百花蜜を使用、製造は3年前から農福連携にて商品づくりを行う社会福祉法人豊栄福祉会クローバーにて行っています。6次産業化の専門家派遣を活用し何度も試作を行いました。購入金額の一部が、障がい福祉施設利用者の工賃とレンゲ畑の取組み費用に繋がる新しい農福連携6次化商品です。

・原材料を計量→生地をまとめて成形→オープンにて焼き上げ→いったん取り出し、切り分け両面を再度焼き上げる→米油を塗り、粗塩を振りかけ→パッケージに詰めて完成



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 一具体的に	一般細菌と大腸菌群
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	菓子製造許可を持つ障がい福祉事業所の加工室内で、細かいマニュアルの下管理しています。
	従業員の管理	試作時に注意点を福祉事業所職員に伝える。また、生産時の異常は常に報告してもらい販売側の八米で判断し、対応策を伝える。
	施設設備の管理	作業終了時の整理整頓清掃を行う。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 高橋 敦志 連絡先 025-246-0800
	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

FCP展示会・商談会シート



2015.04.23改訂

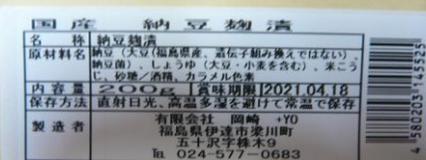
■ 商品特性と取引条件

商品名		福島県産納豆麹漬				
最もおいしい時期	通年	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	180日	消費期限	-
主原料産地 (漁獲場所等)	福島県産	JANコード (13桁もしくは8桁)	4580203145525			
内容量	200g	希望小売価格	税抜	¥600	税込	¥648
1ケースあたり入数	30ケ	保存温度帯	庫温	▼		
発注リードタイム	発注から1週間	販売エリアの制限	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 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	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)	42.5 × 35.0 × 10.0 6.9kg
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO <input type="checkbox"/> ACCP <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP)					
	<input checked="" type="checkbox"/> その他 HACCP取得対応中					

ターゲット	売 り 先 <input type="checkbox"/> ロードサービス <input type="checkbox"/> 社・卸売 <input type="checkbox"/> カー <input type="checkbox"/> 売 <input type="checkbox"/> テル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入)
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	ご飯のお供に。お酒のおつまみにもぴったり！そうめんのつゆや冷奴にもおすすめです。
商品特徴	納豆と麹を合わせた最強の発酵食品です。

■ 商品写真





※開封後は冷蔵庫で保管しお早めにお召し上がりください
栄養成分表示(100g当たり) / 熱量: 170kcal たんぱく質: 9.1g
脂質: 4.7g 炭水化物: 23.0g 食塩相当量: 4.8g(推定値)

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

表示義務有 卵 牛乳 小麦 そば 豆 落花生

表示を奨励(任意表示) わび か くら レンジ シュウナッツ フイフルーツ 肉 36み ま け ば 大豆 鶏肉 けナ 豚肉 つたけ も まいも んご びラン

■ 出展企業紹介

出展企業名		福島アグリネットワーク		
年間売上高	2億円	従業員数	10人	
代表者氏名	代表 岡崎靖			
メッセージ	「すべてはお客様の笑顔のために」をモットーにし 食品加工に取り組んでおります。 また、福島県産の作物を使い地産地消・地域貢献を 目指しています。			
ホームページ	www.okazaki-agao.jp/commodity.html			
会社所在地	〒960-0701	福島県伊達市梁川町五十沢字株木9番地		
工場所在地	〒960-0701	福島県伊達市梁川町五十沢字株木4-4		
担当書	岡崎靖	E-mail	gads5vsd@cosmos.ocn.ne.jp	
TEL	024-577-0683	FAX	024-577-7758	



■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

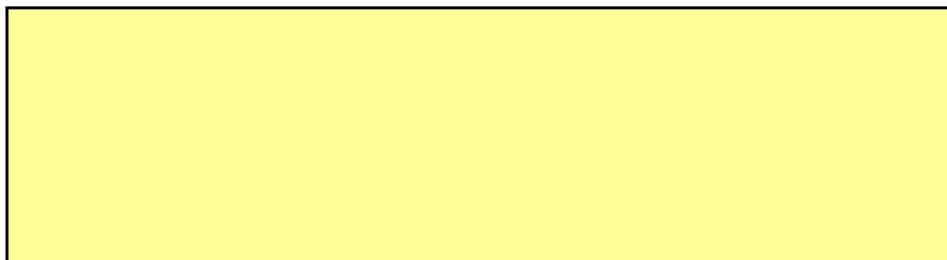


写真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 全体的に <input type="checkbox"/> 一部のみに	放射性物質検査、金属検査、X線検査、目視検査、食味感応検査
衛生管理への取組	製造工程の管理	GAPの導入
	従業員の管理	粘着テープによる異物除去、作業員同士での目視検査
	施設設備の管理	機械、設備、防虫対策のメンテナンス、月一回専門的なサポート体制を整えている。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者 岡崎靖 連絡先 024-577-0683
	記録	PL保険

FCP展示会・商談会シート

記入日

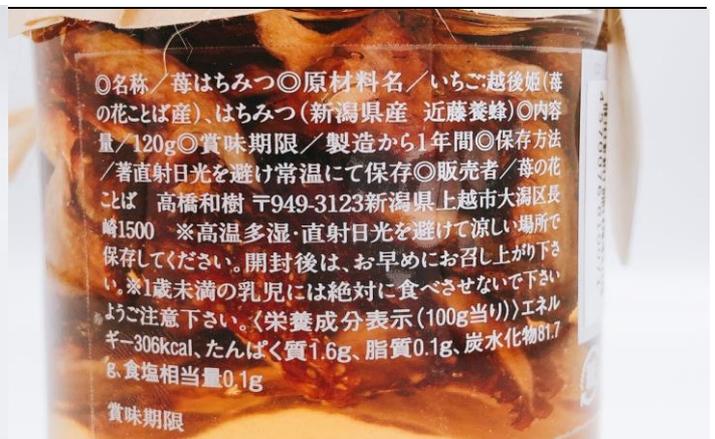
2020年
10月15日

商品特性と取引条件

苺はちみつ						
(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
(漁獲場所等)	新潟県		(13桁もしくは8桁)	4570076810071		
	120g		希望小売価格	税抜	¥1,389	税込(切捨) 税率 8% ¥1,500
	1個			常温 ▼		
	3日			●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	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 重量(キ)		
(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 →					

	<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 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→)
(性別・年齢層など)	30代 女性
(利用方法・おすすめレシピ等)	アイスクリームやヨーグルトのトッピングに。紅茶やホットミルクに入れて飲んだり、パンケーキにかけて。ドライ苺は、そのまま食べても焼き菓子の生地混ぜても良い。
	当園の越後姫を使用した無添加、砂糖不使用の本物のドライフルーツと新潟県産アカシアはちみつのコラボ

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"/> かに、 <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 type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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	

■ 出展企業紹介

苺の花ことば			
令和1年度 33百万円		(社員〇名、パート〇名など)	令和1年度 5名
高橋 和樹			
農園名の「苺の花ことば」には「幸福な家庭」という想いが込められています。私たちは「幸せ」と感じられる苺をお届けすることを使命としています。			
http://www.ichigonohanakotoba.com			
949-3123	新潟県上越市大潟区長崎1500		
	同上		
	丸山 翔太		info@ichigonohanakotoba.com
	090-7633-1689		なし

■ 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

苺をカットしドライ機で48時間以上乾燥させます。 はちみつ100gとドライ苺20gを入れて蓋をしてラベルを貼り出荷しま

写真

出回っているドライ苺では珍しい国内いちご使用

砂糖や香料で誤魔化さない

世の中で出回っているドライ苺は、砂糖漬けや香料漬けで本来の苺の味が感じられなくなっています。

苺の味に自信があれば無添加では商品化出来ません。

美容、健康の為にドライフルーツを摂取しても砂糖漬けでは意味がありません。





■ 品質管理情報

	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	一定ロットごとに 一般細菌、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌の検査を行っている。
		生産工程図を書き出し、危害になりそうなポイントを集中的に衛生管理している。
		従業員の健康状態チェック
		毎日就業時に隅々まで、作業場を清掃している。 備品類の点検を定期的に行っている。
		高橋 和樹
		090-5453-2051
	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