

FCP展示会・商談会シート

記入日 2021 年 10 月 15 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

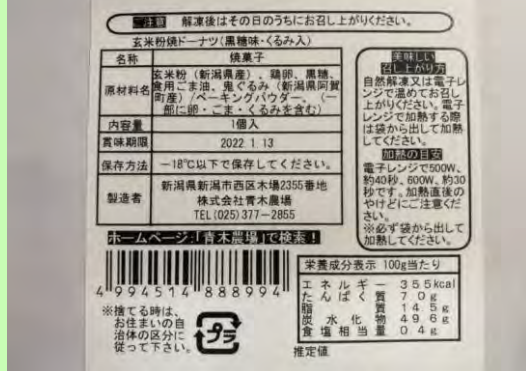
第3.1版

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(黒糖味・鬼ぐるみ入)						
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	製造日から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)		499451488994		
内 容 量	1個		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥315	税込(切捨) 税率 8% ¥340
1ケースあたり入数	20個		保 存 温 度 帯		冷凍		
発 注 リードタイム	3日間(土日祝日を除く)		販 売 エリア の 制 限		○ 無 ● 有 一 首都圏、関西		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	20ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		
					縦(センチ) × 横(センチ) × 高さ(センチ)	重量(グラム)	
					43.0	32.5	23.5 0.6
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) JGAP(粳、玄米、精米) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☒ その他(右に記入→) 生協、高質スーパー
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) 美容に関心がある方や、健康志向の方。
商 品 特 徴	玄米を手軽にとれるドーナツを朝食に。温めるだけで手軽にお召し上がりいただけます。 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。米の消費が減る中、粒で食べていただくのが難しいのであれば栄養価の高い玄米を粉にして朝食時にも手軽で食べやすいドーナツを作りました。主原料である玄米粉はこがねもち(もち米)とコシヒカリをブレンドしモチモチ食感を引き出しました。白米に比べビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富な玄米を使用し、油で揚げていないため、健康志向の方におすすめです。鬼ぐるみは新潟県阿賀町産(栽培期間中農薬・化学肥料不使用)を贅沢に使用しました。くるみは炒らずに使用しているののでくるみ本来のもつ旨味・香りをお楽しみいただけます。主原料である米の栽培・精米・ドーナツの製造を自社で行っています。米生産者の立場で作った罪悪感のない焼ドーナツです。

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。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☒ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励(任意表示)</td> <td> ☐ 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 </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(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)</td> </tr> </table>		表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 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)
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 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)						

※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		株式会社青木農場	
年 間 売 上 高		令和2年度 53百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)
代 表 者 氏 名		代表取締役 青木 弘	
メ ッ セ ー ジ		農業を始め、300年の歴史をもつ農場です。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加工所で加工しております。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。主原料であるお米はJGAP認証を取得した当農場で種まきから行き、農薬・化学肥料は一般的な栽培の5割減で栽培しております。日本の田園風景、大地に広がる水田を未来に残したい、そんな想いで米粉スイーツの商品開発にチャレンジしました。	
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	〒		同上
担 当 者		中村 文香	E - m a i l
T E L		025-377-2855	F A X
			fumika@aoki-farm.jp
			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(オープン)	放 冷	冷凍(瞬間急速冷凍機)	検 品	袋 詰 め	金 属 探 知 機	保 管 (冷 凍)	出 荷 (冷 凍)
写 真										
										
生地をドーナツ型に流し込みます			オープンで加熱します			急速冷凍後袋詰めします				

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	定期的な微生物検査を行っている。				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	複数の原材料を使用するため、チェックリストを用いて間違いがないよう管理している。工程の中で重要な部分については重点的に管理し、記録をつけている。				
	従 業 員 の 管 理	従業員の健康管理を加工所入室前に確認し、記録。入室方法や手洗いについてはマニュアルを作成し、従業員に教育している。				
	施 設 設 備 の 管 理	毎日終業時の掃除と、製造商品が変わるごとに清掃している。防虫防鼠対策については外部委託しており、月に一度モニタリングし、その結果をもとに対策している。				
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	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	商品の製造記録の他に米の栽培記録や精米記録などもとっている。また、PL保険と食品営業賠償共済に加入しもしもの際の対策をとっている。				

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(FGP)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。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2020 年
9 月 28 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

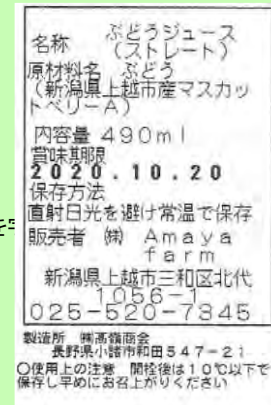
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	MUSCAT BAILEY A 100%ジュース								
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	11月からなくなり次第 (味は一定)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	1年(製造後)	消費期限	1年(製造後)		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	上越市三和区北代		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)						
内 容 量	490ml		希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,297	税込(切捨) 税率 8%	¥1,400		
1ケースあたり入数	12本		保 存 温 度 帯	常温					
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ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(kg)		
						28.0	20.0	28.0	12.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ャ ッ ト	売 り 先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 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) 女性 40代 設定は、独身のキャリアウーマンでお酒は飲めない。グルメ志向、地方にある美味しいものが好き。
商 品 特 徴	夜 4人ぐらいのいつものグループで女子会。お友達を家に呼んでパーティー 友達はお酒を飲み、私は冷え冷えに冷えたジュースをステキなワイングラスに注いで飲みます。お酒を飲んでる雰囲気は壊さず、女子トークが盛り上がります。 ワインと同様にチーズ、ほしぶどう、スモークサーモンによく合います。

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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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ギーを扱っている場合はその旨を記入) 生産元の株式会社高嶺商会では、製造ロットごとに必ず使用した器具をすべて洗浄、製造装置も分解洗浄しコンタミネーションが発生することの無いよう常時注意しております。	

※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 Amaya farm	
年 間 売 上 高		13,635千円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)
代 表 者 氏 名		室山 明美	
メ ッ セ ー ジ		寒暖差の厳しい新潟県上越市のぶどうは毎年ちがった美味しさの表情をみせます。雪国新潟のぶどう名産地の上越市三和区北代で育ったぶどうは甘味が凝縮されています。毎年、県内外からたくさんの観光客が買い求めるぶどうです。当製品は最高に甘い時期である9月下旬に収穫した生食販売のぶどうを使用した贅沢な商品です。一枝から一房しか生産していない貴重なぶどうは、1年を通して何回も手入れをし、見守り可愛がって育てられてきました。愛情がたっぷり詰まったぶどう達をぜひ味わってください。	
ホ ー ム ペ ー ジ		http://manmaruterrace.com/	
会 社 所 在 地	〒	943-0301	新潟県上越市三和区北代1056-1
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者		室山 明美	E - m a i l
T E L		025-520-7345	F A X
			パート2人
			
		ak.xgun@gmail.com	
		025-520-7345	

■ 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

・40アール、見渡す限り全部ぶどうを育てている良質な産地北代でぶどうの栽培をする。
 ・良質なぶどうを作る為に剪定、見極めが大切です。
 ぶどうは手を上げてチェックする作業が続く体が悲鳴を上げて、「美味しなあれ〜」と呪文を唱えながら育ててます。
 小さな芽のうちから天候によって成長が早い時とじんわりの時があり、品種によっても成長が違い、ひとつひとつを丁寧に見てあげなくてはなりません。
 ・長野県小諸市の加工場に持って行きます(株式会社 高嶺商会) 毎年600kg持って行き一番おいしい時期のものを加工してもらいます。(天候によって採取量が異なります)

```

  graph LR
    A[ぶどう原料  
計量、選別] --> B[加水(5%)  
加熱]
    B --> C[ミキサー  
パルパー(細目)]
    C --> D[沸騰  
(あく取り)]
    D --> E[糖度確認  
(20度)]
    E --> F[金属検査  
マグネットトラップ  
8000ガウス]
    F --> G[充填]
    G --> H[密封  
(打栓)]
    H --> I[殺菌  
(93℃/20分)]
    I --> J[冷却  
(自然放冷)]
    J --> K[商品検査  
(目視検査)]
    K --> L[箱詰]
  
```

写 真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	生産元の株式会社高嶺商会では、製造の各工程で目視による点検と官能チェックをしています。また、必要に応じて外部の検査機関で微生物検査などをします。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生産元の株式会社高嶺商会では、製造ロットごとに工程表に沿って工程管理を実施し記録しています。			
	従業員の管理	生産元の株式会社高嶺商会では、衛生マニュアルに沿って、毎日の業務に取り組んでおります。検便、検診など健康管理を定期的実施しています。また、定期的にミーティングを実施し、特に衛生面で注意喚起をしています。			
	施設設備の管理	生産元の株式会社高嶺商会では、ロットごとラインを洗浄、整備しています。設備全般に関して年数回保健所の指示を受けて点検、整備しています。また、機械類については定期的にメーカーのメンテナンスを受けています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	室山 明美	連絡先	025-520-7345
	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	生産元の株式会社高嶺商会では、後から製造状況をトレースできるようにロットごとに製造日、工程担当者、殺菌温度と殺菌時間を記録しています。生産物賠償保険に加えて、不良品が出た場合の回収保険にも加入し万全を期しております。担当者 林 典彦 連絡先 090-9354-0390			

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2021 年
9 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	上越野菜を使用したSANWAタルトレギューム							
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	5日チルド	消費期限	6日チルド
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	上越市三和区野菜		JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)		取 得 中			
内 容 量	400g		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥2,500	税込(切捨) 税率 8%	¥2,700
1 ケ ー ス あ た り 入 数	1個		保 存 温 度 帯		チルド ▼			
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	5	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(キロ)	
						15.0 × 15.0 × 6.5	400.0	
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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	☒ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	健康志向の男女 30代から50代 カフェや喫茶店に卸売り。コーヒー専門店で卸せる。営業時間が長くて軽食を必要とする店舗にピッタリの商品です。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	・日常の食卓でちょっと贅沢をしたいときやパーティーメニューになります。 ・お酒のおつまみにもなります。・特別な日の食事会にテーブルが華やかになる1品です。 ・上越野菜を使っているの、お土産品にもなります。 ・ワインにもよくあいおつまみとしていただけます。	
商 品 特 徴	・15cm1台に玉ねぎ3個分を炒めたあめ色玉ねぎを使用しています。 ・タルトはフレンチでは定番メニューです。サクサク生地は当店の技術力です。タルトを得意としている当店の地元食材を織り込んで最高の商品に仕上げました。無添加でお客様も安心して食べられます。 ・上越野菜は「ばなな南瓜」「枝豆」を使った商品があります。(春はにんじん、夏はパプリカ、秋はさつまいも、栗、冬はかぼちゃ)	

商品写真



名称	野菜のタルト
原材料名	小麦粉 バター アーモンドパウダー、全卵、野菜、クリームチーズ、香辛料、塩
内容量	400 g
消費期限	年 月 日
保存方法	要冷蔵
製造者	アンスリール サロン ド テ 渡邊 晃子 新潟県上越市三和区末野 999-1 TEL090-4123-5042
本製品に含まれるアレルギー物質	小麦、卵

本品製造場所では、「乳成分、小麦、卵」を含む製品を製造しています。

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	☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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ギーを扱っている場合はその旨を記入) 生産元の株式会社高嶺商会では、製造ロットごとに必ず使用した器具をすべて洗浄、製造装置も分解洗浄しコンタミネーションが発生することの無いよう常時注意しております。

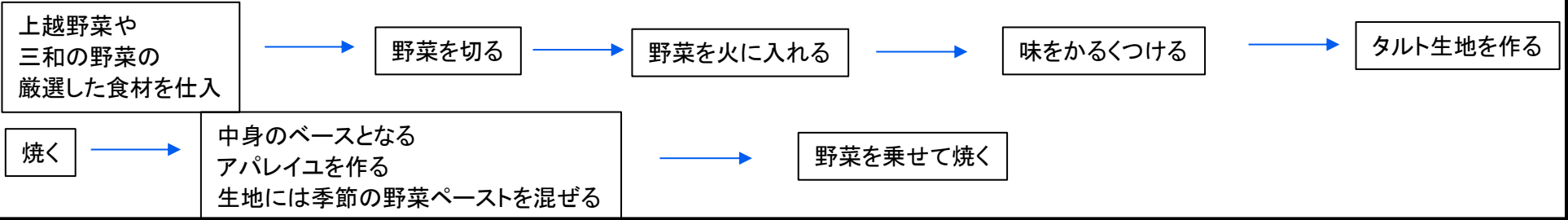
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) 承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		アンスリール サロ ン ド テ					
年 間 売 上 高		2,920千円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		パート1人	
代 表 者 氏 名		渡 邊 晃 子					
メ ッ セ ー ジ		当店は、新潟県上越市三和区の郊外にあるカフェです。料理歴22年の年である平成27年にオープンしました。開業前は、ホテルやフレンチレストランで修行し、店長、レストランの立ち上げ、ワインバーのメニュー開発に携わってきました。結婚を機に郊外へ引っ越ししましたが、私の味にほれ込んでくださったお客様達からの声で、創業を決意しフレンチカフェをオープンしました。 学生時代に調理師養成施設 調理技術コンクール全国大会で5位に入賞しました。今も日々、努力を重ねてフランス料理の追及をしています。					
ホ ー ム ペ ー ジ		https://salonunsourire.com/					
会 社 所 在 地		〒	942-0262	新潟県上越市三和区末野999-1			
工 場 等 所 在 地		〒					
担 当 者		渡 邊 晃 子		E - m a i l		teruko154@gmail.com	
T E L		090-4123-5042		F A X		025-532-3349	

■ 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

- ・生地はクッキーのように仕上げています。冷めてもしっとりせずにサクサクなのが特徴です。
- ・野菜の味を引き出す工夫をしております水分量の多い野菜は使用していません。



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	熟練職人の目視による検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造工程を記録し文書として保管			
	従 業 員 の 管 理	健康管理の徹底			
	施 設 設 備 の 管 理	製造に関連している設備は業者の点検を受けています。施設は食品衛生協会の巡回指導を毎回受けいれています。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	渡 邊 晃 子	連 絡 先	090-4123-5042
	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	製造不良や事故、当店の商品を食べたことによるお客様への健康上の問題が生じた場合は、 直接連絡を取り状況を確認し問題対処を行います。			

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<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

フードメッセ in にいがた2021 FCP展示会・商談会シート

記入日

2021 年
10 月 15 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	埼玉県産おやさいジェラート(3種類)						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年	春から秋	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	無	消費期限	無
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	埼玉県産(所沢市・狭山市)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	N/A			
内 容 量	94ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥334	税込(切捨) 税率 8%	¥360
1ケースあたり入数	170個		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	2週間		販 売 エリアの 制 限	◎無 ○有-		↓重量には箱・ドライ アイスは含まず	
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	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
				26.0	37.0	26.0	12.8
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ャ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ 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) 幼児から大人まで(どなたでも可能) 野菜嫌いな方にお勧めです。
商 品 特 徴	商品の野菜の原材料は、規格外農産物使用は、農家さん支援、無農薬栽培の農家さん応援を視野に顔の見える生産者・安心安全を消費者に届けたい。生産者と消費者をつなぐ道筋。「この農産物ができる街に住んでみたいと・街づくりの一環でええと考えると考えます。

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	☐ えび、 ☐ かに、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☒ 乳、 ☐ 落花生		
	☐ 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)		

※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

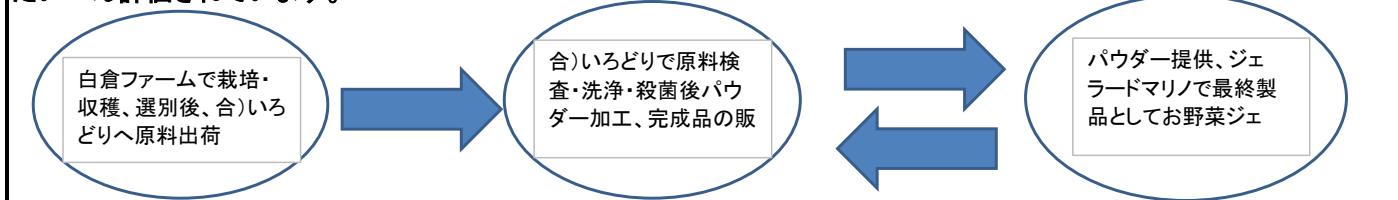
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		合同会社 いろいろ		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		社員2名 パート2名
代 表 者 氏 名		代表社員 野島康子		
メ ッ セ ー ジ		「世界のこどもたちへ笑顔を届けよう」を目標に地場産の農産物(規格外)を加工・粉碎している会社です。規格外農産物を加工にすることは、農家さんの支援につながります。「地場産里芋ピザ」からスタートし今では様々な農産物加工の技術向上に伴い新しいビジネスモデルの開発に取り組んでおります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://irodori-saitama.iimdofree.com/		
会 社 所 在 地	〒	359-0036	埼玉県所沢市旭町5-11	
工 場 等 所 在 地	〒	362-0059	埼玉県上尾市大字3573-3	
担 当 者	代表社員 野島康子		E - m a i l	nojinoji.55@nifty.com
T E L	04-2992-4983 090-1885-9255		F A X	04-2992-4983



■ 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

すべての野菜の栽培に、土作り、生育途中の観察、病虫害の予防・駆除等に力を入れ、低農薬栽培を心がけ、収穫及箱詰・出荷まで、愛情をもって市場に送り出しています。先祖代々の畑で農業を継承できることに感謝をして、更に研鑽を積んで品質を向上していきます。お陰様で、埼玉県里芋協議会共進会で「農林水産大臣賞」を受賞。首都圏の市場でたいへん評価されています。



写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	埼玉県食品衛生協会 検査センターに依頼			
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研修、教育を実施			
	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	商品開発室 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	製造業賠償責任保険加入(国内)、PL保険加入(米国を除く海外)			

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。

フードメッセ in にいがた2021 FCP展示会・商談会シート

記入日

年 月 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	無添加出来立てぶどうのジェラート3種(シャインマスカットラムレーズン・ハニーブラックミルク・藤稔シャーベット)						
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)	山 形 県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580060730674			
内 容 量	75ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥3,000	税込(切捨) 税率 8%	¥3,240
1ケースあたり入数	各種2個ずつ計6個		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	受注後5日以上		販 売 エリア の 制 限	○ 無 ● 有 → 翌日お届け地域			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	20ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)	
						16.0	23.0 20.0 1.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ャ ッ ト	売 り 先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入) → ☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) 当社より直送を希望(ネット・カタログ販売など)
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) 無添加や身体に気を遣っている方。特にぶどう好き・ラムレーズン好きの方がターゲット。オーダーメイドで出来立てを発送するため贈答用として発送し、ご家族や仲間同士で楽しんでいただきたい。
商 品 特 徴	シャインマスカットラムレーズン: 自社栽培のぶどうを自社工場でレーズンにし、国産飼料を与えたひら飼いの鶏の卵など、原料にこだわった当園でしか味わえないラムレーズンジェラートです。 ハニーブラックミルク: 黒玉ナンバーワンの糖度を誇るぶどうを皮ごと贅沢に使用した、濃厚な味わいのジェラートです。 藤稔シャーベット: 原材料がぶどう、水、砂糖類のみで製造した、さっぱりいただけるジェラートです。

商品写真

～山形県南陽産高級ぶどう【ハニーブラック】ミルクジェラート～
 種類別アイスミルク 無脂乳固形分 7.8% 乳脂肪分 5.3%
 原材料名 牛乳(山形県産), ぶどう, 乳製品, 水あめ, 砂糖, ぶどう糖 (一部に乳を含む)
 内容量 75ml 保存方法 -18℃以下で保存してください
 栄養成分 欄外底面に記載
 製造者 漆山果樹園 漆山和志 山形県南陽市松沢 202-1
 TEL 0238-43-3739
 ※乳化剤・安定剤等不使用のため溶けやすく分離しやすいためお早めにお召し上がりください

～山形県南陽産シャインマスカットのラムレーズンジェラート～
 種類別アイスミルク 無脂乳固形分 9.7% 乳脂肪分 9.6% 卵脂肪分 1.3%
 原材料名 牛乳(北海道産), 乳製品, 卵, ぶどう, 砂糖, 水あめ, ラム酒 (一部に乳・卵を含む)
 内容量 80ml 保存方法 -18℃以下で保存してください
 栄養成分 欄外底面に記載
 製造者 漆山果樹園 漆山和志 山形県南陽市松沢 202-1
 TEL 0238-43-3739
 ※乳化剤・安定剤等不使用のため溶けやすく分離しやすいためお早めにお召し上がりください

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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☒ 卵 ☒ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励(任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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)

※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

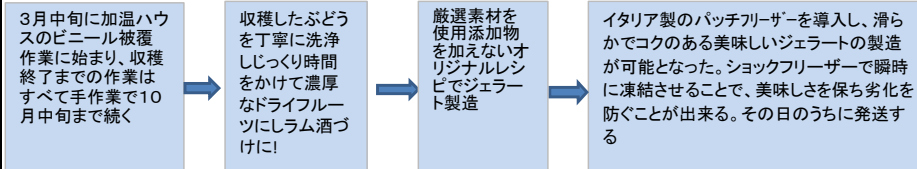
出 展 企 業 名		うるしやま 漆山果樹園 漆山 和志		
年 間 売 上 高		5000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	常時4名、臨時2～4名
代 表 者 氏 名		漆山 和志		
メ ッ セ ー ジ		90年前、山の斜面を開墾しデラウェアの栽培から始まり、現在は高級ぶどう30種類以上を栽培。ぶどうの直売の他に、当園で栽培したぶどうを原料に常温乾燥機で製造した無添加のドライフルーツや乳化剤・安定剤を使わない無添加にこだわったジェラートを製造し地方発送等を行っています。また、果樹園に隣接したカフェではジェラートのほかぶどうパフェや紅茶(フルーツティー)など果樹園生まれのこだわりの商品を楽しんでいただいています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://urushiyama.com/		
会 社 所 在 地	〒	999-2213	山形県南陽市松沢202-1	
工 場 等 所 在 地	〒	999-2213	山形県南陽市松沢202-1	
担 当 者		漆山 陽子	E - m a i l	shop@urushiyama.com
T E L		0238-43-3739	F A X	0238-43-2511

■ 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

6次化の思い

●農業の6次産業化への取組み
平成20年 野菜ソムリエ資格取得、認定農業者、エコファーマー申請、自家栽培ぶどうを使ったジュース製造委託開始
平成25年 飲食店営業許可取得(カフェ)。同時に常温乾燥機を導入し菓子製造業の営業許可も取得。ジェラートを製造委託
平成26年 イベントでも販売できるように「露店営業」許可取得
平成27年 自らこだわりのジェラート製造するためアイスクリーム類製造業を取得
令和3年 加工施設を増設。菓子製造業、密封包装食品製造業、漬物製造業を取得。
カルピジャーニジャパンのジェラート上級者講習を受講しレシピ作成、紅茶に特化したお店を作るためサー・トーマス・リプトンティーハウスギンザにてティーコーディネーターサーティファイークラスを受講し各種フルーツティーを提供している。

農産物とはにかく手をかけ、朝から晩までどんな悪天候でもひたむきに自然と向き合い、自分たちが心から納得いくようにとこんないものに仕上げます。
手をかけた自信のあるものだからこそ、お客様に胸を張って堂々と販売することが出来ると思っています
そうしてせっかくだらう果物を作っても加工を委託した先で意見のすれ違いで思うような物にならず、余計な添加物や不自然な甘さ等が入ってしまう、自分たちの思いが真すぐに伝わらないくらいなら原料の栽培から加工、販売に至るまで最初から最後まで手を惜しまず作った自慢の作品をお客様にお届け出来るよう心がけています。
天候不順で果実の裂果が多発しても、加工して生食用としての出荷ができないものに付加価値をつけ販売できています。



写 真



●パートさんと暑いハウスの中での作業

●イタリア製の機械から出来立てが一番滑らか!

●カフェの様子とメニュー

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有一具体的に	一般生菌・大腸菌群			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造レシピ管理・ロット管理をパソコンで行っている			
	従業員の管理	衛生管理の徹底(勉強会・外部講師による講習を行っている)定期健康診断をしている			
	施設設備の管理	作業前後の清掃。酸性水生成器・アルコールによる器具備品の洗浄			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	漆山 陽子	連絡先	0238-43-3739
	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	食品営業賠償共済加入			

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/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

令和3 年
10 月 15 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

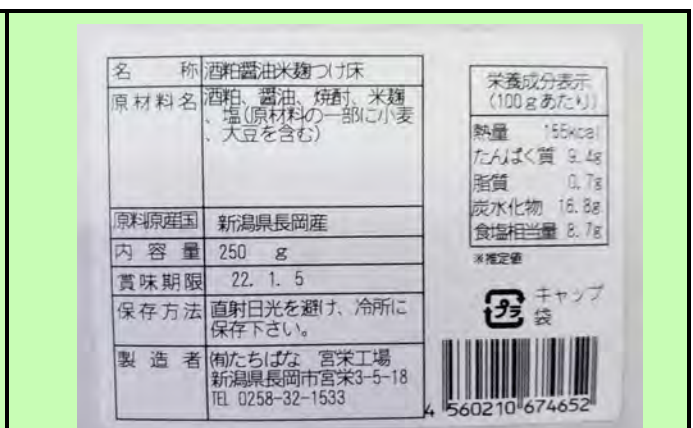
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	越後ど発酵 古志漬けの素 250g				
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)	新潟県長岡市	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4560210674652		
内 容 量	250g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥500	税込(切捨) 税率 8% ¥540
1 ケースあたり入数	12	保 存 温 度 帯	常温		
発 注 リードタイム	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	ケースサイズ(重量)		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	35歳以上の男女。発酵に興味があり、できるだけ自然な食品を食べたいと考えている方。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	お好みの具材にディップソースとしてつけてご利用ください。ぬか床のように、漬物の素としてもご利用いただけます。	
商 品 特 徴	廃棄予定だった酒粕をアップサイクルしました。酒粕・醤油・米麹を独自の比率でブレンドし再発酵させる事で酒粕が苦手な方でも楽しめるディップソース・漬物の素に仕上げました。一口なめてみるだけでとっても懐かしい味がして、食欲も湧いてくる「ど発酵」商品です。また、「酒粕」「加熱前の醤油」「米麹」の酵素を生かすため加熱処理を行わない為、健康や美容に関心のある方にもおすすめです。	

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	☐ 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、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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)	

※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。)

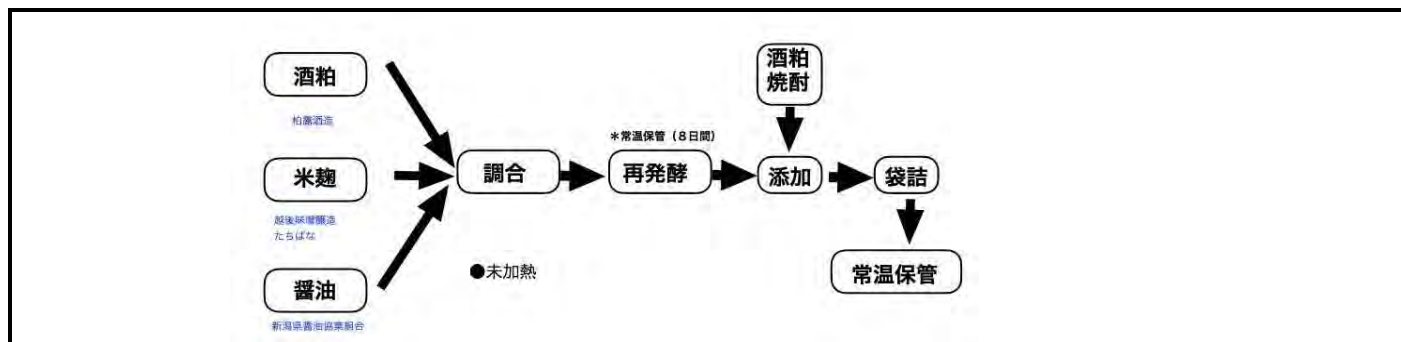
承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		越後ど発酵共同プロジェクト(新潟県醤油協業組合、柏露酒造、たちばな本舗、プラントフォーム)		
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		事務局：遠崎(プラントフォーム)		
メ ッ セ ー ジ		新潟県の食品事業会社から排出される食品ロス1万トンゼロにするのを目的とする共同プロジェクトです。発酵・醸造の町である新潟県長岡市は、かつて「古志(こし)」という地名で親しまれ、町には沢山の酒蔵・醤油蔵・味噌蔵があり、人々は発酵食品に囲まれて生活していました。酒蔵から大量にでる酒粕は生活に溶け込み、漬物や煮物など保存の効かない野菜を長期間楽しめる素材として循環していました。しかし、生活は多忙を極める現代、酒粕は家庭で使用されることはなくなり、廃棄処分されるようになりました。このプロジェクトはその懐かしい古志の発酵循環の風景を現代に蘇らせます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://atpress.ne.jp/news/273801		
会 社 所 在 地	〒	940-1140	新潟県長岡市上前島1-1863(株式会社プラントフォーム)	
工 場 等 所 在 地	〒	940-1154	新潟県長岡市宮栄3丁目5番18号(有限会社たちばな)	
担 当 者		遠崎 英史	E - m a i l	tosaki@plantform.co.jp
T E L		090-4541-7774	F A X	—



■ 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



写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(一具体的に)	一般生菌数、塩分、Brix,官能検査(色・味・香り)			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPに則った品質管理体制			
	従 業 員 の 管 理	HACCPに則った品質管理体制			
	施 設 設 備 の 管 理	HACCPに則った品質管理体制			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	西 川 剛 志	連 絡 先	090-4949-0498
	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保険の加入あり。			

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2021 年
9 月 9 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

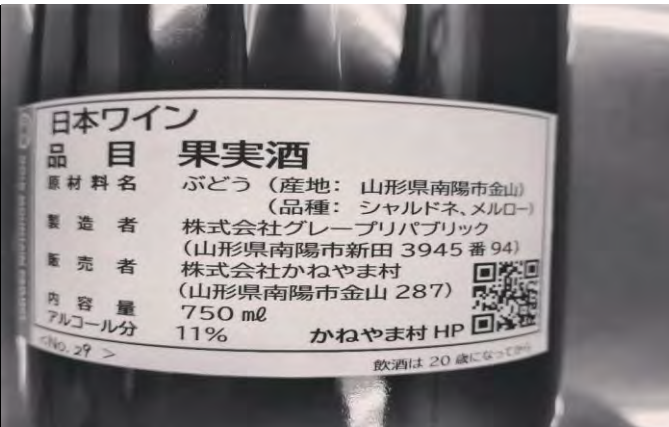
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	Kaneyama Wine 2020								
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (6 月)		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)	山形県南陽市金山		JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	—					
内 容 量	750ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥5,000	税込(切捨) 税率 10%	¥5,500		
1 ケースあたり入数	6本		保 存 温 度 帯	常温 ▼					
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 (◎ケースノ日 など単位も記載)	最大	1ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
						20.0	30.0	37.0	8.5
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☒ その他(右に記入→)	☐ ネット販売 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	無農薬栽培のナチュラルワインですので、健康志向の方におすすめです。	
商 品 特 徴	記念日やホームパーティーなど、お料理やスイーツと一緒に気軽に楽しめます。	
山形県南陽市金山地区の農業は、従事者の高齢化と後継者不足により衰退が危ぶまれています。ぶどうの生産者である鈴木憲和さんは、農業の衰退を食い止めるための1歩になればと、2016年に高齢のため現役を引退された生産者の畑を引き継ぎました。畑にはシャルドネとメルローを植えて無農薬栽培に挑戦してきました。金山地区の農家さんたちも力を合わせて協力して、2020年の秋に初収穫に至りました。収穫したぶどうを山形県南陽市にあるワイナリー グレープリアブリックに製造をお願いしました。南陽市金山産の無農薬栽培ぶどう100% (シャルドネ80% メルロー20% 混醸) のナチュラルなワインです。ラベルは、山形県南陽市を拠点として活躍している、現代アート作家の絵描きやこばっちさんに、金山地区の鬼面石をイメージして描いて頂きました。生産者と地域のひとたちの想いがギュッと詰まっています。		

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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いちじ、 ☒ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ 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		株式会社かねやま村		
年 間 売 上 高		令和1年度 1122千円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和3年9月時点 役員5名
代 表 者 氏 名		代表取締役 浅野 剛		
メ ッ セ ー ジ		当社は、農業人口の減少、後継者不足により、5年後、10年後に地区がなくなってしまうのではないかと危機感を持っている山形県南陽市金山地区の住民が株主となって立ち上げ会社です。地域資源を活用した地域産品を開発・販売することで、関係人口を増やし、持続可能な地域を実現します。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://kaneyamamura.com/		
会 社 所 在 地	〒	999-0471	山形県南陽市金山287	
工 場 等 所 在 地	〒	999-2221	山形県南陽市赤湯2836(ワイン醸造委託先:株式会社グレープリパブリック)	
担 当 者		浅野 剛	E - m a i l	contact@kaneyamamura.com
T E L		0238-27-1383	F A X	0238-27-1383



■ 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

生産を依頼している、グレープリパブリックは、山形県南陽市の風土を生かして作られたぶどうによる、“Made of 100% Grape.”のナチュラルワインを手がけている2017年設立の新しいワイナリーです。ワインの原料となるのは、山形県南陽市の風土を生かして作られたブドウのみ。余分と考えられるものは何ひとつ加えません。そして、それはぶどう作りの過程においても同様。除草剤や殺虫剤をはじめとする農薬はもちろんのこと、肥料や酸化防止剤も使用せず、補糖や補酸も行わず、酵母は天然のものだけにこだわっています。また、ワイン作りには種の周りにある酸が不可欠であるため、種をなくすジベレリン処理も施していません。すべてを健全なエコサイクルのなかでまかなっているのです。見かけや食べやすさは問わず、味と糖度だけを求めるワイン用のブドウだから可能な手法ともいえましょう。2015年に100kgだったブドウは、周囲の農家の協力もあり、2017年には40t、2018年には60tとなりました。今後はさらに増える見込みです。2年に及ぶ建設期間を経て、2017年9月末に醸造施設が完成しました。施設の大きな特徴となるのは、スペインから直輸入した陶器の醸造瓶、17基からなるアンフォラ。収穫したブドウを除梗機で実と枝に分けたあと、足で踏むことにより破碎したものをアンフォラに保存します。あとは別の菌に冒されないよう、二酸化炭素のガスとともに密閉するだけで、自ら発酵してワインができるという代物です。アンフォラによる製法自体は8000年ほど前からあるものですが、ナチュラルワインを作るのに適していることから、最近になって復活を遂げました。GRAPEREPUBLICではステンレスなどのタンクも併用していますが、メインとなるのはアンフォラのもの。ここで造られるワインが「ブドウそのものよりブドウっぽい」と言われるわけは、そんなところにもあるのです。ぜひ、その自然な風味をあなたの五感で感じてみてください。

写 真

			
南陽市金山地区	ぶどう畑での作業風景	ワイン作成風景	ワイン作成風景

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	発酵過程での、糖度・アルコール度のチェックと台帳記帳。瓶詰めによる滓引き段階での目視による確認。瓶詰め段階での味・香りと目視によるチェックを行います。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	ワイン醸造の製造工程は国税庁の確認を受けており、指導に基づいて適切に工程を管理・記録しております。			
	従 業 員 の 管 理	作業前の健康チェックと作業開始前の手洗いの徹底をしています。			
	施 設 設 備 の 管 理	工場内の整理・整頓(5S運動の取り組み)。特に、製造に係る設備・器具の洗浄には特に気を付けております。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	浅野 剛	連 絡 先	080-3780-4384
	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				

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。

フードメッセ in にいがた2021 FCP展示会・商談会シート

記入日

2021 年
9 月 30 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ガーリックオイル(オリーブ)					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (通 年)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	製造後180日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	新潟県産		JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	4582569470019		
内 容 量	90g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥700	税込(切捨) 税率 8% ¥756
1ケースあたり入数	1ケース 60瓶		保 存 温 度 帯	常温		
発 注 リードタイム	2~7日(ご相談の上)		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	120瓶 (2ケース)	最小	30瓶 (0.5ケース)	ケースサイズ(重量)	
			縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)			重量(キ)
			35.0			41.0
			13.0			13.0
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) HACCPに基づいた衛生管理、生産製造を行っている ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→) (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ 等)	20代~50代の男女、にんにく好きの人どなたでもおすすめです。 特に、翌日の匂い残りを気にされている接客業の方や、無添加の食材を好む健康志向の方。
商 品 特 徴	肉、魚、サラダなど何にでも、そのままかきお使いいただけます。ポン酢や焼き肉のタレに混ぜても絶品ダレが出来上がります。いつもの料理にプラスするだけで、美味しさをグーンとアップさせます。 また、にんにくとマヨネーズの黄金コンビ商品である「ガリマヨ」は、揚げ物、サラダや、バーベキューにもおすすめです。1瓶あれば感謝されること間違いなしです。 普通のにんにくよりも栄養価の高い発芽にんにく(スプラウトガーリック)を使用しています。発芽にんにくは独特な発芽状態のため、匂い成分(アリシン)含有量がコンパクトな状態で、食べても翌日に匂いが残りにくいのが特徴です。根も茎もまるごと入っていますので栄養成分がたっぷり、化学調味料は無添加の為、安心してご使用いただけます。 食べくらべセットとして、ガーリックオイル ごま (JAN4582563470026)、ガリマヨ (JAN4582563470057) とのセット販売もしています。

商品写真



わかる与具を貼付



名称:ガーリックオイル 原材料名:発芽にんにく(新潟県産)、オリーブオイル、塩
 内容量:90g 賞味期限:
 保存方法:直射日光を避けて常温で保存してください。
 製造者:kimataファーム 新潟県見附市上新田町5-21
 製造所:グリーン産業株式会社 新潟市アグリパーク食品加工支援センター 新潟県新潟市南区東荻巻新田3044番地 TEL:025-378-2158
 ※開封後は要冷蔵でお早めにお召し上がりください。
 ※本品は発芽後の新芽と根を付けたスプラウトにんにく(発芽にんにく)を使用しています。

栄養成分表示
 1瓶(90g)当たり
 エネルギー 581kcal
 たんぱく質 0.9g
 脂 質 64.0g
 炭水化物 0.2g
 食塩相当量 0.7g

名称:ガリマヨ 成分表示
 名称:半信体ドレッシング 原材料名:マヨネーズ(卵を含む)、発芽にんにく(新潟県産)、オリーブオイル、塩 内容量:100g 賞味期限:他の商品に記載
 保存方法:直射日光を避け、涼しい所に保管してください。
 製造者:kimataファーム 新潟県見附市上新田町5-21
 製造所:グリーン産業株式会社 新潟市アグリパーク食品加工支援センター 新潟県新潟市南区東荻巻新田3044番地 TEL:025-378-2158
 ※開封後は要冷蔵でお早めにお召し上がりください。
 ※本品は発芽後の新芽と根を付けたスプラウトにんにく(発芽にんにく)を使用しています。

名称:ガーリックオイル 原材料名:発芽にんにく(新潟県産)、オリーブオイル、塩
 内容量:90g 賞味期限:
 保存方法:直射日光を避けて常温で保存してください。
 製造者:kimataファーム 新潟県見附市上新田町5-21
 製造所:グリーン産業株式会社 新潟市アグリパーク食品加工支援センター 新潟県新潟市南区東荻巻新田3044番地 TEL:025-378-2158
 ※開封後は要冷蔵でお早めにお召し上がりください。
 ※本品は発芽後の新芽と根を付けたスプラウトにんにく(発芽にんにく)を使用しています。

名称:ガリマヨ 成分表示
 名称:半信体ドレッシング 原材料名:マヨネーズ(卵を含む)、発芽にんにく(新潟県産)、オリーブオイル、塩 内容量:100g 賞味期限:他の商品に記載
 保存方法:直射日光を避け、涼しい所に保管してください。
 製造者:kimataファーム 新潟県見附市上新田町5-21
 製造所:グリーン産業株式会社 新潟市アグリパーク食品加工支援センター 新潟県新潟市南区東荻巻新田3044番地 TEL:025-378-2158
 ※開封後は要冷蔵でお早めにお召し上がりください。
 ※本品は発芽後の新芽と根を付けたスプラウトにんにく(発芽にんにく)を使用しています。

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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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)

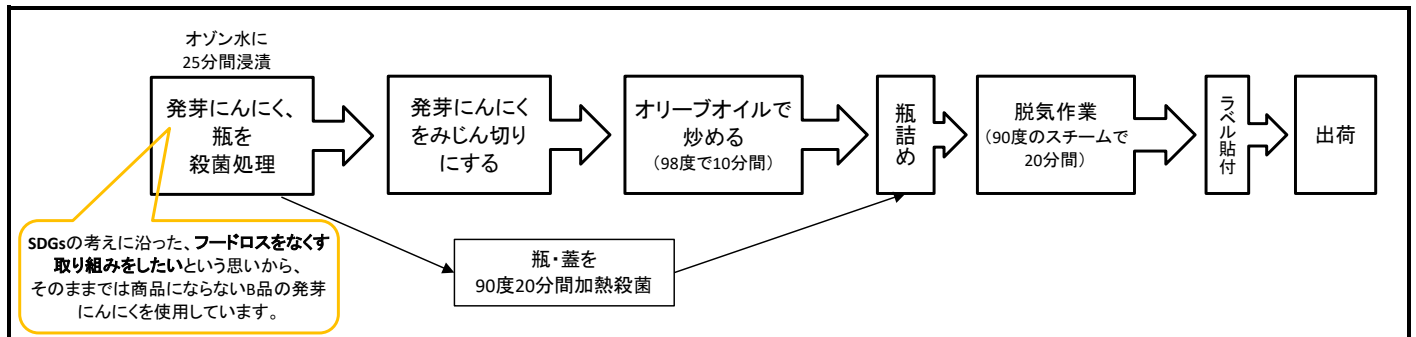
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		kimatafarm			
年 間 売 上 高		250万円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2名
代 表 者 氏 名		野村 貴巳			
メ ッ セ ー ジ		新潟県見附市で、代々の農地を耕作放棄地にしなくなかったため農業を継ぎました。広い耕作地を持たない為創意工夫し、使わなくなった作業場などを再利用しての野菜栽培に成功しました。特にガーリックオイルに使っている発芽にんにくは、作業場の2階での水耕栽培を行っており、広大な畑を持たなくとも一年を通じて効率よく栽培することができます。「小さな面積で最大限の収穫」を目指しており、次世代の新しい農業発展となればと考えております。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.kimata.shop/			
会 社 所 在 地	〒	954-0112	新潟県見附市上新田町5番21号		
工 場 等 所 在 地	〒	950-1406	新潟県新潟市南区東笠巻新田3044		
担 当 者		野村 貴巳		E - m a i l	kimatafamu@gmail.com
T E L		080-6602-5146		F A X	0258-77-2056

■ 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



写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	一般細菌数(300以下) 大腸菌群(-)		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	専用作業着、帽子、マスク、手袋の着用を義務化しています。また、道具等の搬入時や、異なる商品を調理する際には都度手袋交換をします。Haccpの考えに基づいた衛生管理を、製造工場であるアグリパーク(加工支援センター)及びkimatafarmでチェックして保管しております。		
	従 業 員 の 管 理	作業に入る前の健康状態のチェック、頭髪・爪・指先の皮膚のチェックを徹底し、また、Haccpの考えに基づいた衛生管理を、製造工場であるアグリパーク(加工支援センター)及びkimatafarmでチェックして保管しております。		
	施 設 設 備 の 管 理	作業終了後、加工室、下処理室の流し台の清掃とネット交換を徹底し、使用した道具の洗浄から乾燥機に入れるまでの作業、ゴミの処理や機材のチェックなど、一貫して確認作業をすることで衛生管理を徹底しております。Haccpの考えに基づいた衛生管理を、製造工場であるアグリパーク(加工支援センター)及びkimatafarmでチェックして保管しております。		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	野村 貴巳	連 絡 先 080-6602-5146
	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保険加入済み		

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/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2020 年
9 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	国産大麦グラノーラ gran*nola「信州産林檎&シナモン」						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年可 ()		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)	大麦(新潟県他)、林檎(長野県)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4573195340016			
内 容 量	100g/袋		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥580	税込(切捨) 税率 8%	¥626
1 ケースあたり入数	40袋単位、種類別混載可能		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
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	ご相談	最小	1箱	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						34.0	25.0 255.0 4.9
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ☒ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→) (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) カフェ、土産物店、セレクトショップ等
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) 30代～50代の女性や健康を意識している方々。観光客、防災保存食利用としても
商 品 特 徴	大麦は水溶性食物繊維が豊富で、継続して食することにより腸内環境が良くなり、便秘解消・体調改善が期待できます。また、忙しい朝には朝食として、お腹がすいたらおやつとして気軽に食べる事ができます。朝食として牛乳や豆乳、ヨーグルト等とご一緒に。おやつとしてそのままでもOKです。アイスクリームやババロア等のトッピングとしてデザートに。お酒のおつまみにクリームチーズと一緒にカナッペにアレンジしても楽しめます。

商品写真



商品名: 国産大麦グラノーラ 信州産林檎&シナモン (小麦不使用)

名 称: グラノーラ(シリアル)

原 材 料 名: 大麦(国産)、林檎ピューレ、きび糖、菜種油、アーモンド(はちみつ(国産)、ドライ林檎(長野県産)、ドライ葡萄(長野県産)、食塩、シナモン

内 容 量: 100g

賞 味 期 限: 2021.6.30

保 存 方 法: 直射日光・高温多湿を避けて保存

製 造 者: 株式会社ふーむ 若宮工場 長野県千曲市若宮1092-2 TEL.026-274-1820

★林檎ピューレ、きび糖、菜種油、ドライ林檎、ドライ葡萄、食塩は、国産の原料を使い国内製造されたものを使用しています。

★ドライ林檎(長野県産ふじ)、ドライ葡萄(長野県産ナガノパープル、種無巨峰、クインシー)

■アレルギー表示 (アレルギー表示はアレルギー表示) 小麦40g当り推定値

熱量(kcal)	164.8
たんぱく質	2.2g
脂質	4.1g
炭水化物	30.9g
糖質	27.3g
食物繊維	3.6g
食塩相当量	0.1g

原材料: リンゴ・アーモンドを含む

G0717052P0801 200720

4573195340016

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、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いり、 ☐ 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、 ☐ パナ、 ☐ 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) そば、乳、落花生、オレンジ、くるみ、ごま、大豆

※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		株式会社ぐらんふぁーむ		
年 間 売 上 高		1300万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	5名(2020年9月現在)
代 表 者 氏 名		阿部 靖		
メ ッ セ ー ジ		ぐらんふぁーむの小さな工房は、美しい山々に囲まれた自然豊かな長野県の北東に位置する千曲市にあります。地域の活性化、食料自給率の向上を目指し、使用する食材は可能な限り信州産、国産のものを使用しています。また、「もったいないと食を科学する」がスローガンです。ぐらんふぁーむは新たなおいしさと健康を創造します。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://granfarm.com		
会 社 所 在 地	〒	387-0007	千曲市屋代895-13	
工 場 等 所 在 地	〒	389-0813	千曲市若宮1092-2	
担 当 者		阿部 靖	E - m a i l	office@granfarm.co.jp
T E L		026-274-1820	F A X	026-274-1820

■ 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

●製造工程

基材+ドライフルーツ+ナッツ+ソース

[ブレンド]→[焼 成]→[冷却]→[検品]→[パッケージ(脱酸素材)]→[梱包]→[出荷]

グラノーラは、一般的に輸入燕麦を使用しますが、国産比率を高めながら食感、味わい、栄養価を向上させる目的で基材に国産大麦を使用しました。可能な限り、天然、こだわり、減農素材を使用しました。包装においても脱酸素材により、酸化防止、保存衛生に配慮しました。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	一般生菌数、大腸菌群、カビ検査を実施			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	工程表の整理、製造日誌、ロット番号管理他			
	従 業 員 の 管 理	5Sの徹底、検便の実施			
	施 設 設 備 の 管 理	整備保守点検の実施			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	高澤敦子	連 絡 先	090-9665-6180
	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	品質検査の記録保管、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(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。

フードメッセinにいがた2021 FCP展示会・商談会シート

記入日

2021 年
10 月 12 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	信州エノキート/レトルトハンバーグ(食肉不使用)						
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	1 年間	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	エノキタケ(長野県産) 他		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	130g(固形量80g)		販 売 価 格	税抜	¥158	税込(切捨) 税率 8%	¥170
1 ケースあたり入数	50個		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	3営業日(在庫なしの場合20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	10箱	最小	1箱	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						53.0	23.0 11.5 6.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 小池えのき:2018よりJGAP認証取得/2019より生協HACCPに準拠						

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☒ その他(右に記入→) ベジタリアン専用飲食店・通販店、訪日外国人向け飲食店
	お 客 様 (性別・年齢層など)	代替肉需要のあるベジタリアン、ビーガン、ヘルシー志向、海外旅行客向けベジタリアン・健康食品専門通販ショップ、先行ターゲットとして20代女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ソース入りレトルトハンバーグなので、湯煎しそのままおかず、またはパンズに挟んでハンバーガーとして美味しく食べることができます。サステナブルを推進する個人や企業が利用する外食や中食の選択肢の一つとして提案します。肉のハンバーグに比べカロリー約50%カットし食物繊維も豊富なので、ダイエットを意識する国内の女性を中心としたターゲットにも訴求していきたい。	
商 品 特 徴	長野県の特産物である「エノキタケ」を42%使用した代替肉パティ、動物性食材不使用。エノキタケは旨味が強く、味に癖や臭みがないため、大豆を主原料とした一般的な代替肉よりもメリットがあります。エノキを使用することで、シンプルな原材料で美味しく安全な世界的に類似品のない国産代替肉を生み出すことができました。	

商品写真



名 称

えのき加工品

原材料名

ハンバーグ(えのき(長野県産)、オニオン、デ、粒状植物性たん白、パン粉、米粉、しょうゆ、砂糖、食塩、香辛料)、ソース(しょうゆ(国内製造)、氷砂糖、水飴、みりん、えのき、生姜、かつお風味だし、小麦粉、米粉、醸造酢、食用調合油、香辛料)/増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・ごま・そば・大豆を含む)

内 容 量

130g(固形量80g)

賞味期限

保存方法

直射日光を避け常温で保存してください。

殺菌方法

気密性容器に密封し加圧加熱殺菌

販 売 者

株式会社小池えのき

長野県中野市片塩183

製 造 所

株式会社タカ商フードミーティング

長野県長野市篠ノ井横田632番地

使用方法

温めてお召し上がりください。

●栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー107kcal たんぱく質7.0g 脂質1.1g 炭水化物18.5g 食塩相当量1.1g(推定値)



エノキートとは?

エノキタケを食肉代替とした商品シリーズのブランド名です。完全植物性から食肉とのミックスの配合まで、パティやメンチカツなどのラインナップをそろえる。

調理例

100g当たりカロリーの比較

肉の照り焼きハンバーグ 192kcal

エノキート照り焼き 107kcal

食物繊維 食生活改善 脂肪燃焼

エノキタケの効果効能

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

☐ えび、☐ か、☑ 小麦、☐ そば、☐ 卵
☐ 乳、☐ 落花生

表示を奨励(任意表示)

☐ あわび、☐ いち、☐ 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、☐ パナナ、☐ 豚肉
☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☐ うりんご、☐ 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)

※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		株式会社小池えのき			
年 間 売 上 高		8.9億(令和3年8月決算)	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	社員25名 パート35名(令和3年10月)	
代 表 者 氏 名		代表取締役 古屋健太			
メ ッ セ ー ジ		SDGs登録推進企業として、廃棄食材削減のためのカットえのき商品の展開や、エノキタケを原料とした代替肉商品(エノキート)の開発に力を入れています。この取り組みにより畜産業が与える環境負荷軽減に寄与すること、及び国内における健康寿命の延伸というミッションを達成します。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.koikeenoki.com/			
会 社 所 在 地	〒	383-0051	長野県中野市七瀬45-1		
工 場 等 所 在 地	〒	388-8005	【株式会社タカ商フードミーティング】長野県長野市篠ノ井横田632		
担 当 者		代表取締役 古屋健太	E - m a i l	koike.enoki@gmail.com	
T E L		0269-26-0038	F A X	0269-38-9155	

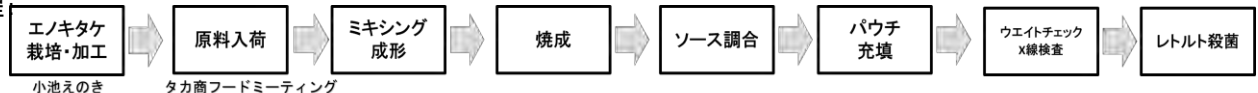
■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

■ エノキタケ生産/株式会社小池えのき

エノキタケ年間生産量2400t 最新の栽培設備で、衛生管理の徹底、鮮度保持、品質工場を実現させた工場を運営
栽培ポイント: 農薬や肥料を使用せず栽培されるエノキタケは、自然豊かな長野県中野市のキレイな水と空気によって育てられます。自社で収穫・加工を一貫して行うため鮮度が良く、甘みの強い、癖のないエノキタケを原料にすることができます。

■ レトルトハンバーグ製造/株式会社タカ商フードミーティング

あらゆるニーズに答えられる高い加工調理方法のノウハウがある。地元食材を使ったヒット商品も数々開発
製造ポイント: エノキが引き立つようにシンプルな味付けにし、**ソースにはエノキタケペースト(えのき氷)を使用しました。**
製造工程



写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	● 有→具体的に	レトルト殺菌: 一般生菌数(基準: 陰性)			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPプランに従い、製造工程の管理を行っています。			
	従 業 員 の 管 理	衛生管理規定・社内資格制度に関する規程・教育訓練等の管理規定に従い、衛生・力量を管理しています。5Sの徹底・定期検便の実施			
	施 設 設 備 の 管 理	施設・設備の管理規定に従い、管理しています。日常管理・定期管理と記録保管の実施			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	代表取締役 古屋健太	連 絡 先	0269-26-0038
	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	緊急事態対応手順規程・クレーム対応手順規程に従い処理する。原材料情報・品質検査記録は、品質管理にて保管し原因究明の資料としています。PL保険は、加入しています。			

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<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

2021 年
10 月 15 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	農家が作った山田錦シフォン						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (新米の時期)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	3日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	米粉、卵、米油、豆乳、 きび糖、酢、酒が千葉県産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580590560550			
内 容 量	280g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,000	税込(切捨) 税率	¥1,080
1ケースあたり入数	1		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	3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) × 高さ(寸)	重量(kg)
						22.5 × 17.5 × 14.3	0.5
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) ちばエコ農産物(米)認証、千葉県エコファーマー(米)認証 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	加工場に直売所も併設する予定です。 特に米粉スイーツが好きな方に召しあがって頂きたいです。小麦アレルギーをもつ方にも安心して食べて頂けると思います。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	豆乳ホイップクリームを作り添えて食べるととても美味しいです。小さくカットして冷凍したものをそのまま食べても良いです。米粉100%ですので食感がモチモチしています。	
商 品 特 徴	自社農場の酒米山田錦の米粉に全て千葉県産のこだわりの原材料を使った米粉シフォンケーキです。卵は放し飼い自然卵、豆乳は地元の豆腐屋が在来種大豆から作ったもの、お酢屋が玄米100%で作った純玄米黒酢、風味のアクセントに地元の酒蔵で千葉県産山田錦から作られた日本酒も加えています。	

商品写真



名称	米粉シフォンケーキ
原材料名	卵(千葉県産)、白米(千葉県産山田錦)、きび糖、米油、豆乳(大豆含む)、黒酢、酒
内容量	280g
賞味期限	2021. 10. 21
保存方法	直射日光や高温多湿な所を避けて下さい
製造者	森山修一(五代目森山清次兵衛) 千葉県香取郡神崎町神崎本宿2135-2 nikoniko-nice@kozakiyuki.com
栄養成分表示 (70gあたり)	エネルギー 165.3kcal たんぱく質 4.06g 脂 質 8.17g 炭水化物 19.67g 食塩相当量 0g
開封後はお早めにお召し上がりください (推定値) 4 4580590560550	

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、 ☐ 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)

※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		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2年度 1184万円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和3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。令和4年度は水稲作付け面積14ヘクタールを予定しております。6年前から6次産業化にも取り組んでおります。この度原材料まるごと千葉の米粉シフォンケーキを完成させました。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月に自前の菓子製造の加工所(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 - m a i l	nikoniko-rice@kozakiyuki.com	
T E L	0478-72-1395/090-3095-4163		F	A	X	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

清潔区(製造) ①山田錦の白米を湿式気流粉碎で製粉(千葉県木更津市の農業法人に委託)

清潔区(製造) ②卵黄生地と卵白生地をそれぞれ別々のボールで作り、ひとつに混ぜ合わせる

清潔区(製造) ③合わせた生地を型に流しオーブンで焼く

準清潔区A ④焼きあがったら冷まして袋詰めしたのち金属探知機に通す

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 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	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。また5Sの徹底、定期検査を実施します。			
	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。また記録簿を保管します。			
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。			

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日

R3 年

10月 14日

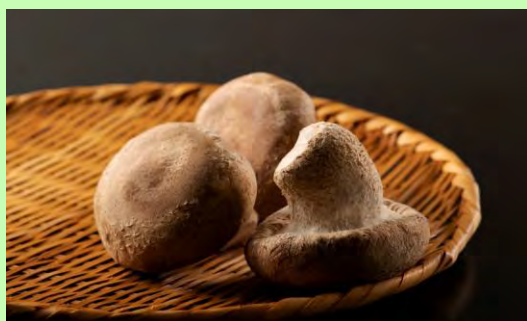
FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	山のあわび てんげいこ 天恵菇 お刺身						
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	12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)	4582574940075			
内 容 量	1個(100g)		希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,800	税込(切捨) 税率 8%	¥1,944
1 ケースあたり入数	6		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	ご注文受付後7日以内に発送		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)
						23.0	18.0 16.5 1.1kg
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) 食品安全管理規格 JFS-B規格の適合証明を取得 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☒ その他(右に記入→)
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、高級品、珍しい食材に興味がある方。 お酒を好む。きのこ好き。あえて椎茸嫌いの方。(椎茸嫌いの方が食べれる椎茸。)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	加熱せず、お好みの大きさにカットし、そのままわさび醤油でお召し上がりいただけます。又、サラダなどに盛り付け、塩とオリーブオイルやドレッシングをかけて、カルパッチョ風にも出来ます。
商 品 特 徴	「天恵菇」は認められた職人だけが作ることが出来、その栽培の難しさから生産量が少ない希少な椎茸です。南魚沼の「牛木きのこ園」は全国で唯一「天恵菇」を毎年栽培している農家です。その見た目の大きさにも驚かされますが、何と言っても旨味と食感が最大の魅力です。キメの細かい身質と通常の3倍ある旨味を感じられる「天恵菇のお刺身」はあわびにも負けていないことから「山のあわび」と名付け、当社のレストランでも多くの食通を唸らせてきました。この度、3年を掛けて商品化に成功。笠部分だけで100g以上の厳選した物のみを使用した「天恵菇のお刺身」を是非ご賞味ください。



山のあわび 魚沼天恵菇 お刺身

名 称：しいたけ・オイル漬け
 原材料名：しいたけ(南魚沼市産)、食用大豆油(一部に大豆を含む)
 内 容 量：1個(約100g)
 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:025-777-2072
 製 造 所：(株)やまと食品 新潟県南魚沼市大崎5264
 やまと食品第三工場
 ※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(推定値)

1個(100g)あたり	
エネルギー	199kcal
たん 白 質	2.4g
脂 質	20.2g
炭 水 化 物	4.6g
食塩相当量	0.0g

アレルギー表示(特定原材料)

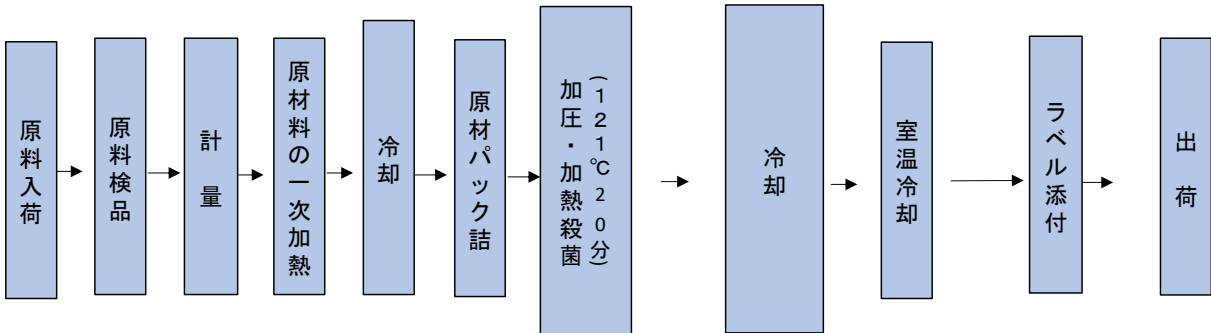
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ 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)

■ 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)	
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37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親子三世代が来て楽しめるレストランを営営しております。日本一の豪雪地帯が生むミネラル豊富な土壌で育つ南魚沼の食材を私たちが料理・商品として提供・発信し、そこに携わる生産者、お客様、全ての方が幸せになれることを目指しています。「天恵菇の刺身」は食べた方が皆その「旨味」に感動する一品です。是非多くの方に知って頂き、南魚沼の魅力を発信出来れば幸いです。			
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	新潟県南魚沼市大崎5264 やまと食品第三工場	
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

					
写 真					
					
手のひらより大きい魚沼 天恵菇		加圧・加熱殺菌の工程		加熱後の天恵菇	

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	目視検査(包装不良、異物混入、商品品質)、無菌検査済み			
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	株式会社小玉屋 小島雄介	連 絡 先	025-777-2072
	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保険制度加入			

フードメッセ in にいがた2021 FCP展示会・商談会シート

記入日

2021 年
10 月 20 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	アーユルヴェーダスパイスセット						
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	1 年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	スリランカ		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	30g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,300	税込(切捨) 税率 8%	¥1,404
1 ケースあたり入数	1 ケース40セット		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	3~5日(エリアによって異なる)		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(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(kg)
						30.0	50.0 25.0 3.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ SO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ャ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能 ☒ その他(右に記入→)	イベント、講習会など
お 客 様 (性別・年齢層など)	カレーや多国籍料理が好きで、アーユルヴェーダに興味がある健康志向(菜食・グルテンフリーなど)の20代~50代男女。	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	アーユルヴェーダでは、1回の食事で6味(甘味、酸味、塩味、辛味、苦味、渋味)全てを摂ること でバランスが整うと言われていることから、お米とカレーを3種類ほどワンプレートにのせ、混ぜな がら食べるのがおすすめです。	
商 品 特 徴	スリランカカレーは、ひとつのプレートに、主食を中心に色鮮やかな複数のカレーを盛り合わせ、5大元素(空風火水地)を意 味する指を使って、味を混ぜて食べるのが特徴です。日本の鰻節にあたるモルディブフィッシュがだしとなり、ココナッツミル クで味を整えるマイルドな風味は日本人好みのお味で、小麦粉やナッツ類を使用しないため、日本をはじめ他国のカレーに 比べ、食べた後、胃に重たさを残すことのない体に優しいカレーに仕上がります。	

商品写真

＋1point ~本場の美味しい食べ方~
Ayurveda Lesson

アーユルヴェーダでは、1回の食事で6味(甘味、酸味、塩味、辛味、苦味、渋味)全てを摂ること
 でバランスが整うと言われていることから、お米とカレーを3種類ほどワンプレートに
 のせ、混ぜながら食べるのがおすすめです！SUGOI SPICEでは、様々な料理に使えるスリランカス
 パイスを用意しております。ぜひ、合わせて一緒に楽しんでください。

名 称	スリランカ オリジナルアーユルヴェーダスパイスセット レンズ豆のカレー
原材料名	レンズ豆、ココナッツミルクパウダー・カレーパウダー (コリアンダー・シナモン・クミン・カルダモン・フェンネルシード・マスタードシード・フェヌグリーク・ニンニク・カラビンチーリース・クローブ)・モルディブフィッシュ (カツオ節) ゴラカ・チリパウダー・カラビンチーリース・ランペリース・ターメリック・マスタードシード
内容量	9
賞味期限	特外に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温保存
原産国	スリランカ
販売者	スゴイスパイス・株式会社サムライランカ貿易 新潟県新潟市南区戸道2095-1

SUGOI SPICE
https://www.sugoi-spice.com

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。

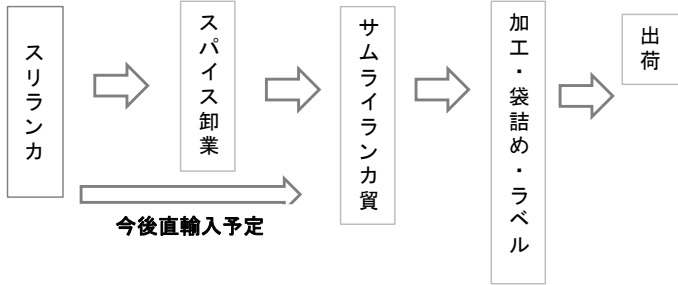
表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 豚、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☒ ゼラチン、 ☐ アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入) 乳製品ではありませんが、ココナッツミルク使用。 また、レンズ豆も使用します。

※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		株式会社サムライランカ貿易			
年 間 売 上 高		令和元年度 3300万円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和3年度 1名
代 表 者 氏 名		モラトウワゲ サンパット スリ クマーラ			
メ ッ セ ー ジ		サムライランカ貿易では、同じ島国スリランカと日本の架け橋となれるよう、各事業に取り組んで参りました。今回のスパイス販売事業は、インド・スリランカに伝わる伝統医学「アーユルヴェーダ」の医食同源の考えから、様々な効果を持つスパイスを使用したスリランカカレーが日本の皆様の健康の助けとなることを願い、スタートしました。レシピ動画を付け、誰でも簡単においしいカレーが作れるようになっていますので、ぜひ一度本場の味をご賞味ください。			
ホ ー ム ペ ー ジ		samurailanka.jp			
会 社 所 在 地	〒	950-1475	新潟県新潟市南区戸頭2095-1		
工 場 等 所 在 地	〒				
担 当 者		モラトウワゲ サンパット スリ クマーラ		E - m a i l	info@samurailanka.jp
T E L		025-211-8609		F A X	025-211-8619

■ 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



※スリランカは土壌がよいことから、上質なスパイスが栽培されていることで有名で、特にシナモンと黒胡椒は世界的にも評価されています。

写 真





■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	品質担当者の触覚と目視で検査します。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製品の保管、加工から袋詰めまで責任を持って管理します。			
	従 業 員 の 管 理	マスク、手袋の着用、手洗いで、衛生管理を徹底しています。			
	施 設 設 備 の 管 理	加工する際に使用する器具は毎日掃除し、施設もこまめに掃除をして、衛生管理を行っています。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	モラトウワゲ サンパット スリ クマーラ	連 絡 先	080-6675-5106
	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	加工から、製品出荷まで、手作業でひとつひとつ丁寧に行い、生産物賠償責任保険に加入して万一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<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

フードメッセ in にいがた2021 FCP展示会・商談会シート

記入日

2021 年
9 月 26 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	「信州塩尻」サンサンサイダー スカーレット						
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)	長野県塩尻市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4589612910595			
内 容 量	750ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,800	税込(切捨) 税率 10%	¥1,980
1 ケースあたり入数	12本		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	平日(2営業日) ※休日祝祭日を挟むと最大5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	応相談	最小	1ケース混載可	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						36.0	28.0 34.0 20.5
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ロイドレジスタージャパンHACCP管理責任者資格取得、管理運用						

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ 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) 女性:20代から40代。 国産クラフトシードルの中でも、専用品種による本格派を求める層 自分がいいと感じたものをSNSで発信、贈答を検討される方(母の日)
商 品 特 徴	赤いシードルは希少で、各種宴席(ウエディングなど)の祝いの乾杯酒。「母の日」の贈答にもおススメです。酢豚や角煮(酸が油分を旨味だけ残し洗い流してくれます。)ワラで燻したカツオのたたき等との相性も良く、広く食中酒としてもお使いいただけます。 地元農家(林甲様)との共同開発。赤い果肉のジェネバ(カナダ原産)を主に信州産の5品種をブレンドして仕上げました。ジェネバの赤色がとても綺麗で、細かい気泡と気品あるりんごの香りが酸味と甘味のバランスがよくアフターで感じるほろ苦さが心地良いです。

商品写真

SUNSUN CIDER SCARLET

赤い果肉のりんご ジェネバ

サンサン サイダー スカーレット SunSun Cider Scarlet

長野県産原料100%。ジェネバという果肉の赤いりんごを主体に5種類のりんごをブレンド。ジェネバはカナダ原産で果汁は深い赤色。ポリフェノール量が多い魅力的なりんごです。フレッシュな酸味と、ほのかな甘味は魚介のカルパッチョやフリットがおすすめです。チアシードにもどうぞ。

やや甘口 飲み頃温度 6〜8℃

品目:果実酒(発泡性①)

原材料名:りんご(長野県産)

酸化防止剤(亜硫酸)/炭酸ガス含有

内容量:750ml

アルコール分:7.5%

製造者:社会福祉法人 サン・ビジョン
愛知県名古屋市中区葵3-25-23

製造場:サンサンワイナリー
長野県塩尻市柿沢字日向島709-3

商品に関する問い合わせ サンサンワイナリー TEL.0263-51-8011 / FAX.0263-56-2088

○飲酒は20歳になってから。○妊娠中や授乳期の飲酒は胎児や乳児の発育に影響する場合があるので避けてください。○ビンは破損しやすいので、取扱いは十分ご注意ください。○保存状況によりワインの成分が沈殿することがありますが、品質には影響ありません。○炭酸ガス入りのため、開栓時などの取り扱いにはご注意ください。

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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励(任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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	サンサンワイナリー(社会福祉法人サン・ビジョン)		
年 間 売 上 高	2020年度 186億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2,642名
代 表 者 氏 名	理事長 唐澤 剛		
メ ッ セ ー ジ	6次産業化をめざし信州塩尻の豊かな地域資源である「ぶどう」や「りんご」を活用、新たな付加価値としてワインやシードルを醸造販売しています。社会福祉法人が運営し、持続可能なワイナリー、地域活性化をめざして農福連携(障がい者就労支援)にも取り組んでいます。人との出会いを演出できる、そんな日本ワインをお届けします。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://sun-vision.or.jp/sunsunwinery/		
会 社 所 在 地	〒 461-0004	愛知県名古屋市中区葵3-25-23	
工 場 等 所 在 地	〒 399-0722	長野県塩尻市柿沢日向畠709-3	
担 当 者	山本 厚一	E - m a i l	k-yamamoto@sun-vision.or.jp
T E L	0263-51-8011	F A X	0263-56-2088



■ 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

■良いワインは、良いブドウから
信州塩尻の標高840m～864m、自社畑から収穫される健全果は糖度20度を下回りません。通常、ワイナリーで実施される原料ブドウの糖度不足を改善する補糖工程をしたことがないのは、糖度20度を下回らない、健全なぶどうがあつてこそです。自社畑は、3ヘクタールあまり、たくさん作るのではなく、いいものを、丁寧に作りこみたいと日々ブドウに向かっています。

■徹底した衛生管理
「美しい環境で美しいワインをつくる」私たちがお届けするワインは、徹底的な衛生管理を行い、大切に醸造しています。ワイン醸造55年の醸造家 戸川英夫のもと、「人が働きやすく、ワインが健全に育まれる醸造施設」です。クリーンで安全性を徹底追求。醸造エリアのキャットウォークの手すり、サーマルタンクの足の高さひとつ、細かいところにも行き届いた工夫と計算されつくした美しさを追及しています。ワイナリー内は2重壁構造で、外気に影響されにくく、安定した低温管理が可能となり、ワインの熟成にじっくり時間をかけることができます。醸造家戸川に師事したエノログ(ワイン醸造技能士)の田村彰吾が栽培・醸造を行っています。

■地域活性化
「農福連携」サスティナブルなワイナリーをめざし、地域の障がい者就労支援事業所の皆様と一緒にぶどう栽培を行い、就労支援を行っています。
「シードルを地元農家と開発」りんご栽培家の林甲様が手がける美しい畑から収穫される健全なシードル専用品種を使い、醸造しています。

シードルができるまで → 搾汁 → 発酵 → オリ引き → ブレンド → ろ過 → カーボネーション → 瓶詰



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	化学成分検査。入味・異物混入・透明度の目視検査。微生物汚染チェック。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	商品企画書、作業工程表を作成・記録・データ化分析することで原因追求可能な管理を行っている。(HACCP管理責任者配置)		
	従業員の管理	従業員の5Sの徹底・健康管理記録や作業中の身だしなみを徹底し衛生面に配慮している。		
	施設設備の管理	製造フロアの日々の点検・記録・定期的なメンテナンス・法令遵守した点検の実施		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	ファクトリーマネージャー 田村 彰吾	連絡先 0263-518011
	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(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

平成29 年
10 月 4 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版準拠

商品特性と取引条件

商 品 名	ぎゅっとしぼったアロニア・ポリフェノールミックス果汁									
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (8~9月)		賞味期限 / 消費期限		賞味期限	9ヶ月	消費期限			
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)		4560451830022					
内 容 量	500ml		希 望 小 売 価 格		税抜	¥1,388	税込(切捨) 税率 8%	¥1,500		
1 ケースあたり入数	12本		保 存 温 度 帯		常温					
発 注 リードタイム	5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	4	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
							28.0	41.5	30.0	13.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 平成26年度にいがたうまいもの選定商品									

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	40~50代の健康志向の方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	・そのままでしたら毎日30~50ccお飲みいただくとポリフェノールの摂取の手助けになります。 ・朝食のスムージーに入れて ・牛乳で割って ・焼酎やお好きなカクテルに入れて	
商 品 特 徴	ポリフェノールがブルーベリーの2~4倍入ったアロニアベリーを使用したジュースです。商品単独で飲んでいただくというよりは、スムージーや焼酎などに入れる割材としてご好評いただいております。2014年にいがたうまいものセレクションに選出。	

商品写真



商品



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、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ うりご、 ☐ 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)



企 業 名		株式会社サンファーム泉		
年 間 売 上 高		平成28年度570万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2名(非常勤を除く)
代 表 者 氏 名		樋口 紘一		
メ ッ セ ー ジ		アロニアやムクナ豆といった機能性成分を多く含んだ作物を生産しています。更にそうした生産物を加工し、販売にチャレンジする六次産業化認定事業者です。また地域の耕作放棄地を積極的に活用し、荒廃農地を減らす取組も行っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.sunfarmizumi.com		
会 社 所 在 地	〒	959-1821	新潟県五泉市赤海1-14-56	
工 場 等 所 在 地	〒	950-1406	アグリパーク食品加工支援センター 新潟県新潟市南区東笠巻新田3044	
担 当 者		樋口 紘一	E - m a i l	sunfarm.izumi@wonder.ocn.ne.jp
T E L	090-8340-1216		F A X	050-3449-8188

■ 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

【生産面】 農業や化学肥料を使用しない。地元の畜産農家の堆肥を使用する地産地消農業にも取り組んでおります。 その分他地域に比べ収量は少ないですが、オーガニック市場へのニーズには応えられます。
【加工面】 添加物や着色料を極力使わないようにしています。勿論本エントリーのストレート果汁も添加物を使用しておりません。 また実の保存も、収穫後直ぐに冷凍保存する事で、品質の劣化を出来る限り抑えています。

写 真		
		

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	目視による異物検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	異物が入らないように細心の注意を払う。			
	従 業 員 の 管 理	5Sの徹底 年2回の大腸菌検査			
	施 設 設 備 の 管 理	アグリパークの規定に準拠した管理(エアシャワー・防虫対策等)			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	樋 口 紘 一	連 絡 先	090-8340-1216
	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保険及び総合賠償責任保険			

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

2021 年
4 月 24 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	新発田づくし									
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	330日	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	白あん(ミャンマー、カナダ)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4562158855063					
内 容 量	6個		希 望 小 売 価 格		税抜	¥1,200	税込(切捨)		¥1,296	税率 8%
1ケースあたり入数	12セット		保 存 温 度 帯		冷凍					
発 注 リードタイム	3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	10ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(*a)
							37.5	25.6	14.5	3.5
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30～40代の子育て世代、和菓子を好むシニア層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・地元の名品、名物を模った和菓子の為、お土産や地元を懐かしむ一品として開発しました。 ・自然解凍にて喫食してください。調理の必要はございません。	
商 品 特 徴	新潟県新発田市の魅力をまるごと詰め込んだ和菓子箱です。桜、あやめ、金魚台輪、月うさぎ、いちご、枝豆を和菓子で表現しました。お土産や贈り物に最適です。	

商品写真



新発田づくし E Q 0 7

名 称 和菓子

【原材料】 白あん(国内産)、砂糖、還元水あめ、もち粉、桜葉、抹茶、食塩、赤あん、水あめ、フルクトース、寒天、保存料(ソルビン酸)、着色料(赤3)

【賞味期限】 白あん(国内産)、砂糖、還元水あめ、もち粉、寒天、食塩、抹茶、赤あん、水あめ、フルクトース、寒天、保存料(ソルビン酸)、着色料(赤3、黄4)

【月うさぎ】 白あん(国内産)、砂糖、還元水あめ、水あめ、もち粉、食塩、抹茶、寒天、着色料(クチナシ)、炭酸Ca

【枝豆】 白あん(国内産)、砂糖、還元水あめ、いちごジャム(いちご、砂糖、レモン果汁)、もち粉、寒天、着色料(赤1、黄4、黄1)

【桜】 砂糖(国内産)、大豆、還元水あめ、枝豆、もち粉、水あめ、食塩、寒天、着色料(黄4、黄1)、保存料(ソルビン酸)、炭酸Ca、(一部に大豆を含む)

内容量 6個 賞味期限 22.03.31

保存方法 ー15℃以下で保存し、解凍後は早めに消費してください

製造者 有限会社 正和 TEL. 0254-20-07319D

新潟県新発田市上今泉町22-1

栄養成分表示 (1個あたり)

	桜	枝豆	金魚	月うさぎ	桜葉	枝豆
エネルギー	82 kcal	90 kcal	92 kcal	90 kcal	90 kcal	89 kcal
たんぱく質	1.6 g	1.7 g	1.7 g	1.7 g	1.8 g	2.2 g
脂 質	0.3 g	0.3 g	0.3 g	0.2 g	0.2 g	0.6 g
炭水化物	19.2 g	20.1 g	20.8 g	19.7 g	20.2 g	19.6 g
食塩相当量	0.05 g	0.01 g	0.01 g	0.01 g	0.01 g	0.02 g

※この表示値は推定値です

内容量 6個 内容物本体

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、 ☐ かき、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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) 当工場では、卵、乳、オレンジ、キウイフルーツ、パナナ、 ごま、アーモンドを使用しております。

※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		有限会社正和			
年 間 売 上 高		令和2年度 1億2,200万円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員 6名、準社員 8名、パート 2名
代 表 者 氏 名		岩坂正			写真
メ ッ セ ー ジ		社会に役立つ会社を目指し、一品、一品に真心こめて、安心、安全な製品作りにつとめる。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://shoowa.iimdofree.com/			
会 社 所 在 地	〒	959-2421	新潟県新発田市上今泉甲22-1		
工 場 等 所 在 地	〒		同上		
担 当 者		高橋辰也		E - m a i l	showa@ml.shibata.ne.jp
T E L		0254-20-0731		F A X	0254-20-0732

■ 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

・原料受入 → 保管 → 計量 → 成型 → 装飾 → 検品 → ケース入れ → 金属検出器(Fe:1.2 SUS:2.4) → 包装 → 冷却 → 出荷		
写 真		
		
清潔で明るい工場	ひとつひとつ手作りで製造	緻密で繊細な装飾

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	外部検査機関に細菌検査を委託。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	配合表やレシピは全てタブレットで共有されており、原料受入から出荷まで記録表をもとに履歴遡及が可能。			
	従業員の管理	雇い入れ時にオリエンテーションを実行。定期的に勉強会を開きスキルアップに努めている。健康状態のチェックや話しかけなどコミュニケーションをとっている。			
	施設設備の管理	日々の清掃はチェックリストを用意し重点的に行っている。月1回の防虫防鼠モニタリングや機械の定期メンテナンスに取り組んでいる。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	朝比奈雅巳	連絡先	0254-20-0731
	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(FOP)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。

フードメッセ in にいがた2021 FCP展示会・商談会シート

記入日

2021 年
9 月 30 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	枝豆生パスタ(タリアテッレ・カッペリーニ)							
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	45日	消費期限	60日	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	茶豆(新潟県西区黒鳥産)、 小麦粉(国内製造)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580785620014 4580785620038				
内 容 量	120g		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	10個		保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼ 10℃以下				
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	300	最小	100	ケースサイズ(重量)			縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
					220.0	320.0	60.0 2.0	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいて製造を行っています。 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	30代～50代の女性
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	生麺なので2分半～3分程度の短時間で茹で上がります。枝豆の風味をそのまま味わうなら、麺を一度流水にさらしサラダパスタとして調理するのもおすすめです。オリーブオイルと塩・胡椒の味付けで十分美味しくいただけます。また、魚介類の相性も良く、ボンゴレやアンチョビのソースなどもおすすめです。
商 品 特 徴	新潟県産の黒崎黒鳥地区の美味しい茶豆を食卓のメインである主食として年中楽しめる商品をコンセプトに開発しました。

商品写真

	名 称 生パスタ (タリアテッレ) 原材料名 デュラム小麦粉(国内製造)、枝豆ペースト(新潟県産)、食塩、香料、オリーブ油/かんすい、クチナシ色素、pH調整剤、アルコール(一部に大豆、小麦を含む) 内 容 量 120g 賞味期限 2021年7月31日 保存方法 10℃以下 販 売 者 株式会社 総合フードサービス 〒950-1101 新潟県新潟市西区山田2310-1 TEL025-201-2411 製 造 者 株式会社 相馬製麺所 新潟県新潟市東区秋葉1-4-1 ※本製造元ではそば粉を含む製品も加工しています。 栄養成分表示 100g 当たり <茹で時間> エネルギー 270kcal 2分半～3分半 タンパク質 11.2g 脂質 2.2g 炭水化物 52.4g 食塩相当量 0.79g ※ 推定値	名 称 生パスタ (カッペリーニ) 原材料名 デュラム小麦粉(国内製造)、枝豆ペースト(新潟県産)、食塩、香料、オリーブ油/かんすい、クチナシ色素、pH調整剤、アルコール(一部に大豆、小麦を含む) 内 容 量 120g 賞味期限 2021年7月31日 保存方法 10℃以下 販 売 者 株式会社 総合フードサービス 〒950-1101 新潟県新潟市西区山田2310-1 TEL025-201-2411 製 造 者 株式会社 相馬製麺所 新潟県新潟市東区秋葉1-4-1 ※本製造元ではそば粉を含む製品も加工しています。 栄養成分表示 100g 当たり <茹で時間> エネルギー 270kcal 1分～1分半 タンパク質 11.2g 脂質 2.2g 炭水化物 52.4g 食塩相当量 0.79g ※ 推定値
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用していない項目に☐、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、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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)	

※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。)

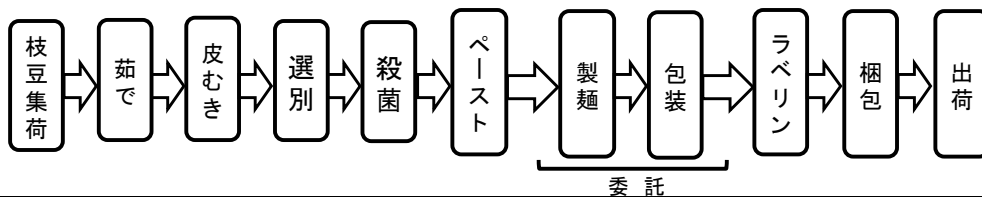
承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社総合フードサービス		
年 間 売 上 高		700,000,000	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員30名、パート170名
代 表 者 氏 名		代表取締役 長嶋 信司		
メ ッ セ ー ジ		弊社は、新潟の地において「地産地消で新潟を元気に」を経営理念にかかげ、50年以上給食専門会社として、事業所をはじめ、幼稚園、学校、福祉施設などの人々に給食を提供してまいりました。”食”は心と体のバランスにも関わり深いと言われていいます。総合フードサービスは、新潟の豊かな食材主体に皆様の身体と心の健康を食から守ってまいります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.sogo-food.com/		
会 社 所 在 地	〒	950-1101	新潟県新潟市西区山田2310番地1	
工 場 等 所 在 地	〒	950-1101	新潟県新潟市西区山田2310番地1	
担 当 者		野村	E - m a i l	c.nomura@sogo-food.com
T E L		025-201-2411	F A X	025-201-2400

■ 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

使用している枝豆は、新潟県でトップの枝豆生産地である黒埼産です。黒埼産枝豆は、芳醇な香りと、癖のない甘みが特徴的な枝豆です。茶豆は収穫された朝もぎしたものを湯がき、むき豆にし、一粒一粒手作業で選別したものをペーストにしました。
生産者様から「茶豆は薄皮と一緒に食べることで風味やうま味がより味わえる」と茶豆の扱い方やアドバイスを伺い、弊社では茶豆の薄皮ごと石臼で丁寧に挽いた風味が強く、滑らかなペーストに仕上げています。
この枝豆ペーストを使用し、製造先の株式会社 相馬製麺所様へ委託し生パスタを製造しています。



写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	一般生菌数 ・ 大腸菌群 ・ 黄色ブドウ球菌 ・ サルモネラ			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造工程表の提示し製造に伴う品質を確認 日々の作業後の清掃と週に一度の集中的に衛生管理を実施			
	従 業 員 の 管 理	衛生チェック表の記入と保管・定期的な検便・集団で使用する社内設備清掃の徹底			
	施 設 設 備 の 管 理	汚泥回収・防虫防鼠対策など定期的な整備点検			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	食 品 加 工 部	連 絡 先	025-201-2411
	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保険加入済 ・殺菌水の濃度、品質チェック記録			

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。

フードメッセ in にいがた2021 FCP展示会・商談会シート

記入日

2021 年
9 月 27 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	パエリアキット						
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	6か月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	佐渡ヶ島		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580706750011			
内 容 量	890g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥4,800	税込(切捨) 税率 8%	¥5,184
1 ケースあたり入数	1ケース(6箱)		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
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	50箱/1日	最小	1箱からでも	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						20.0 22.0 80.0	0.9
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ャ ッ ト	売 り 先 ☐ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☒ その他(右に記入→) ナチュラル志向の店舗、高級ギフトなど
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) 30代～80代、女性、ファミリー、お酒を飲む、。食を楽しみ、安心、安全、環境循環思考 自宅パーティー、家族のお祝い、大切な方へのギフト(お歳暮、お中元、誕生日プレゼント) キャンプ、お庭ごはん、テラス料理など
商 品 特 徴	フライパン1つでお店の味のパエリアが作れる簡単キット。食材は新潟県産のこだわり抜き厳選して使用。スープは、他では真似できないティオペペ店舗の味。エビやカニ、鶏だし、野菜うまみを活かし添加物、保存料など不使用。本ズワイガニが入った豪華版。贈り物やパーティーに。

商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>品 名</td> <td>パエリアキット</td> </tr> <tr> <td>名 称</td> <td>炊き込みご飯セット</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>米(新潟産) 本ズワイガニ(新潟産)、鶏肉(新潟産)、イカ(新潟産) 玉ねぎ、パプリカ、ズッキーニ、ナス、枝豆、トマト トマトピューレ、人参、ニンニク、エビ、真鯛、メバル、アジ、香辛料、米油、オリーブオイル、食塩/クエン酸</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>890g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>2022.2.6</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>-18℃以下で保存</td> </tr> <tr> <td>販 売 者</td> <td>〒951-8061 新潟県新潟市中央区東中通1番町86-81 サカエビル1階 TEL 025-225-6677 ティオペペ</td> </tr> </table>	品 名	パエリアキット	名 称	炊き込みご飯セット	原材料名	米(新潟産) 本ズワイガニ(新潟産)、鶏肉(新潟産)、イカ(新潟産) 玉ねぎ、パプリカ、ズッキーニ、ナス、枝豆、トマト トマトピューレ、人参、ニンニク、エビ、真鯛、メバル、アジ、香辛料、米油、オリーブオイル、食塩/クエン酸	内 容 量	890g	賞味期限	2022.2.6	保存方法	-18℃以下で保存	販 売 者	〒951-8061 新潟県新潟市中央区東中通1番町86-81 サカエビル1階 TEL 025-225-6677 ティオペペ
品 名	パエリアキット														
名 称	炊き込みご飯セット														
原材料名	米(新潟産) 本ズワイガニ(新潟産)、鶏肉(新潟産)、イカ(新潟産) 玉ねぎ、パプリカ、ズッキーニ、ナス、枝豆、トマト トマトピューレ、人参、ニンニク、エビ、真鯛、メバル、アジ、香辛料、米油、オリーブオイル、食塩/クエン酸														
内 容 量	890g														
賞味期限	2022.2.6														
保存方法	-18℃以下で保存														
販 売 者	〒951-8061 新潟県新潟市中央区東中通1番町86-81 サカエビル1階 TEL 025-225-6677 ティオペペ														
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、 ☒ いち、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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)														

※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。)

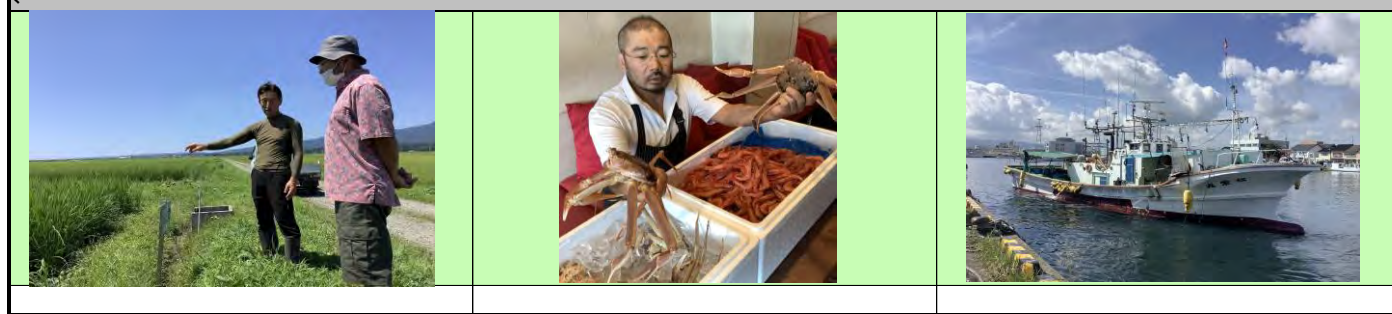
承諾 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		ティオペペ			
年 間 売 上 高			従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	8	
代 表 者 氏 名		渡辺敏之			
メ ッ セ ー ジ		18年間飲食店 ティオペペとして営業してきたが、コロナで新たな飲食店の在り方を模索しながら、ティオペペの看板メニュー「パエリア」をご自宅で、家族で簡単にお店の味が作れるパエリアキットの開発した。2020年8月より販売を開始し、直送で届く漁師からの魚介類、農家からの無農薬野菜などを使い、新たなジャンルへ挑戦中です。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://tiopepe-niigata.com/			
会 社 所 在 地	〒	951-8116	新潟県新潟市中央区東中通1番町86－81サカエビル1階		
工 場 等 所 在 地	〒	951-8116	新潟県新潟市中央区東中通1番町86－81サカエビル3階		
担 当 者		渡辺敏之	E - m a i l	tiopepe0401@gmail.com	
T E L		025-225-6677	F A X	025-225-6677	

■ 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

パエリアキットで使用している魚介類は、朝に佐渡の仲買さんから電話がかかってきて、夕方には店舗に直送される鮮度抜群の魚介類を使用している。また、米は、農薬や有機肥料も一切使わない製法の「自然栽培米」を農家さんから直接購入しており、田んぼや畑に植え付けや、借り入れなど、積極的に見学にも行ってオーガニックマーケットなどにも積極的に参加し、生産者と一緒に作り上げている。無農薬の安心安全な野菜を使い、地産地消の顔が見える食材にこだわり、シェフが18年で試行錯誤しながら作り上げたパエリアの味をご家庭でも簡単に味わえる商品になっている。佐渡産本ズワイガニ、佐渡産旬のイカ、本格魚介だしパエリア用スープ、季節野菜、仕上げ用スープが入っており、フライパンと水があれば誰でも簡単に店の味が作れる。特にパエリアスープは、大手食品会社でも、この仕込みはできない！採算に合わない！と言わせたくらい、使用している新潟食材の鮮度の良さも勝り、ゆずれないプライドを持ち続けているシェフが手作業で3日間かけて作り上げる特製スープである。本年度12月からは、製造に特化した新たなキッチンを開業する予定であり、製造数をあげ、さらなる新潟新商品開発を行っていく予定である。急速冷凍機や冷凍室などが整い、品質、衛生管理も行えるキッチンで、今後とも新潟食材、新潟農家、漁師、猟師と共に、料理の職人の技で作る、惣菜等を全国に広げていけるよう、今後とも飲食店、料理、食のあり方を考えながら、頑張っていきたいと思っている。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	一般細菌検査、大腸菌群数			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	衛生的に管理をしており、急速冷凍機、冷凍庫、ポータブル冷凍庫なども取り入れ、製造工程にも漏れがないよう、徹底している。			
	従業員の管理	製造にかかわる従業員への教育、衛生管理などを行っている。			
	施設設備の管理	施設の衛生管理を強化している。また12月には製造業に特化した広いキッチンがオープンする予定である。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	渡辺まゆみ	連絡先	025-225-6677
	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(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。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2021 年
8 月 20 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	なかひら農場 まるごとりんごのお酒											
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)	長野県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4900379750031							
内 容 量	300ml		希 望 小 売 価 格		税 抜		¥780		税込(切捨) 税率 10% ¥858			
1 ケースあたり入数	12本		保 存 温 度 帯		常温 ▼							
発 注 リードタイム	4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	応相談	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(寸)	×	横(寸)	×	高さ(寸)	重量(kg)
							198.0		260.0		283.0	8.5
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) JFS-B 基準取得 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 2011年6次産業化認定企業											

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☐ 商社・卸売 ☒ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	20～30代 女性
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	結婚式やパーティー、お家でちょっと贅沢に過ごしたいときなど。 フルーツカクテル、ロック、ソーダ割りなど好みの飲み方でお楽しみ下さい。	
商 品 特 徴	長野県産の完熟ふじりんごを丁寧に搾りました。ストレート果汁100%のすりおろしふじりんごの美味しさを活かす為、高濃度の専用アルコールを少し足して果汁95%・アルコール度数3～4%に仕上げました。高果汁・低アルコールのためお酒の苦手な女性も美味しく頂けます。この300ml1本に完熟ふじりんごが2個も入っております。食べるリキュール	

商品写真

		名 称: リキュール 原材料名: りんご(長野県産) 醸造 アルコール/糖化発酵 (ビタミンC) 内 容 量: 300ml アルコール分: 3 度以上 4 度未満 製 造 者: 株式会社なかひら農場 長野県下伊那郡松川町大島3251 http://www.nakahirafarm.com/ ◎直射日光を避け、常温で保存して下さい。 ◎開封後は冷蔵庫に立て保存しお飲み下さい。 ◎賞味期限は果汁成分です。開封後はお飲み下さい。 ◎酒類の色や香りが変化する場合がありますが、品質は変わりません。ご了承ください。	 りんごのお酒 Apple Liqueur The liqueur made with apple. すりおろしりんご入り アルコールを加えた果実たっぷり のりんごのお酒です。 ストレート果汁 95%使用 お酒は20歳になってから。飲み 過ぎに注意しましょう。飲酒運 転は絶対止めましょう。 4 900379 750031 ロット番号 21.05.06
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、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生		
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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。)

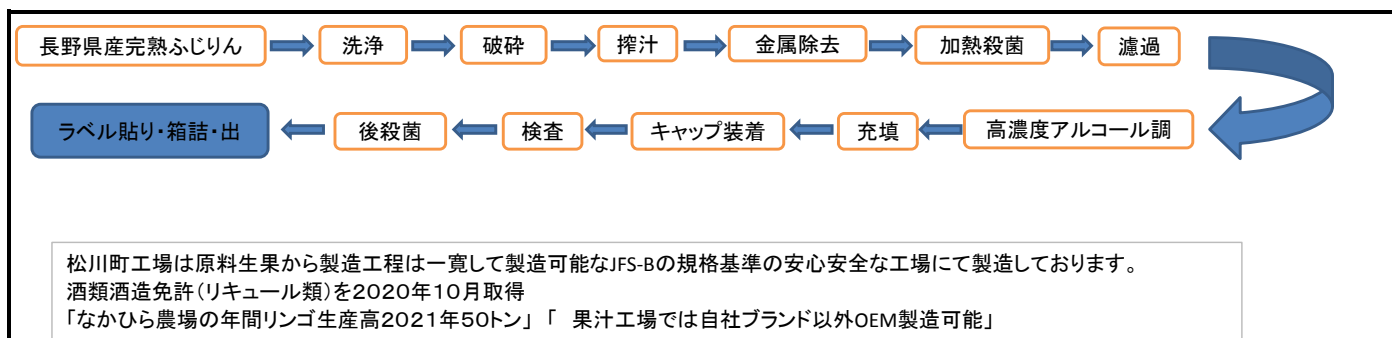
(承諾) ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	農業生産法人 株式会社なかひら農場		
年 間 売 上 高	8億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	54人
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 中平義則		
メ ッ セ ー ジ	当社は1950年に戦後開拓りんご農家として2ヘクタールの農地からスタートしました。60年前に初代が植えたりんごの樹は今でも堂々とした姿で残っています。その後このりんご畑の真ん中に搾汁・充填工場を建設。2010年には長野県地域活性化基金の認可を受け、飲料製造第2生産ラインも完成。翌年には6次産業化推進整備事業認定も受け、現在では地域最大の農地面積5ヘクタールにまで拡大しました。長野県下伊那郡松川町は標高800mにあり、当社農場は松川町の果樹農園のなかでも標高の高い場所にあるため、寒暖差が大きく、酸味と甘さのバランスが良い大変おいしいりんごが育ちます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.nakahirafarm.com		
会 社 所 在 地	〒 399-3304	長野県下伊那郡松川町大島3251	
工 場 等 所 在 地	〒 399-3304	長野県下伊那郡松川町大島3251	
担 当 者	上瀧昭仁	E - m a i l	a_iotaki@nakahirafarm.com
T E L	0564-64-1622	F A X	0564-64-1632



■ 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



写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	社内DOX菌検査を製造ロット毎サンプル分析・保管			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	品目別製造プロセスフローに基づいて工程管理実施と記録保管			
	従 業 員 の 管 理	従業員管理規則により管理・5Sの徹底・定期検便の実施			
	施 設 設 備 の 管 理	社内マニュアルにより、製造ロット毎回、週次月次、半年、1年毎実施記録保管			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	中平孝幸	連 絡 先	0265-36-3206
	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保険加入済み			

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。

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	ボイセンベリー ジュレ 特濃+マヌカ						
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	1年間	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	新潟市西蒲区(新潟砂丘)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4582558810097				
内 容 量	140g	希望小売価格(税込)	3,780円				
1ケースあたり入数	20個	保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発注リードタイム	2〜3営業日	販売エリアの制限	● 無 ○ 有→				
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)			
			31.0	37.0	10.0	6.5	
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→						

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	特に健康志向の30代〜50代の女性にお勧めします。アントシアニンが眼精疲労を回復し、ポリフェノールの抗酸化作用により、美肌効果が期待できます。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	朝食時に、バナナ等の果物とヨーグルトの上にスプーン1杯を掛けてお召し上がりください。	
商 品 特 徴	幻の果実ボイセンベリーのジャムです。人生100年時代の健康寿命延伸の補助食品として開発しました。健康にとことん拘り、濃縮ボイセンベリー果汁とマヌカハニーのみで仕上げました。ボイセンベリーとマヌカハニーの健康機能の相乗効果が期待できます。	

商品写真



一括表示
(現物の写真を字が読めるように映像で貼付)

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

☐ えび ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	新潟バイセンベリー生産組合				
年 間 売 上 高			従 業 員 数		
代 表 者 氏 名	山賀 栄一				
メ ッ セ ー ジ	地域活性化を目的に平成26年にスタートしました。 農薬不使用、化学肥料不使用をもつと、灌水も雨水のみでの栽培に拘っています。 また農福連携による仲間づくりに力を入れております。				
ホ ー ム ペ ー ジ					
会 社 所 在 地	〒	953-0015	新潟市西蒲区松野尾4894		
工 場 所 在 地	〒				
担 当 者			E - m a i l	eyharry@gmail.com	
T E L	080-5525-3734		F A X	0256-72-7476	

■ 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

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	加工外注			
衛 生 管 理 へ の 取 組	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		連 絡 先	
	記 録				

フードメッセ in にいがた2021 FCP展示会・商談会シート

記入日 2021 年
9 月 22 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	『ノングルテン』信州からの贈り物 りんごタルト						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (旬の食材を使用)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	冷凍 120日	消費期限	冷蔵 D+3
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	米粉 : 長野県木島平村 りんご : 長野県飯綱町 クリームチーズ : 長野県長和町		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580093123467			
内 容 量	25cm × 10cm × t3cm		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥980	税込(切捨) 税率 8%	¥1,058
1 ケースあたり入数	10 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	7日		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(φ)	横(φ)	高さ(φ)
					55.0	26.0	8.0
					重量(%)		
					4.8		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→)						
※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 長野県指導の下、厚生労働省(飯山保健所)HACCPに基づく食品衛生管理の運用開始							

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☒ その他(右に記入→) アレルギー対策商品取扱業者
お 客 様 (性別・年齢層など)	小麦粉アレルギー、セリアック病有病者や健康志向を目指す消費者向けに、老若男女・長野の食材を好まれる方、迄誰もが食べれる商品です。ご自身のご褒美を上げたい方達に食べて頂けます。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	家族だんらん、お友達とのティータイムに、自分へのご褒美に、食べて頂ける商品です。、ホテル(宿泊施設)のデザートとして、『信州からの贈り物』として最高です。冷凍庫で配送・保存で120日間は保存可能で、解凍後は冷蔵庫保管で4日以内に食べて頂く商品です。
商 品 特 徴	県内各地の農畜産物を使った商品です。『ミネラル豊富な水系で育てられた木島平米米粉』『寒暖の差が激しい地形で栽培された飯綱町のりんご』『美ヶ原高原長和町の高地で飼育され、しぼりたて牛乳で製造したクリームチーズ』、プロたちが育て上げた特産品を、私達の米粉商品製造技術でスイーツに仕上げました。

商品写真

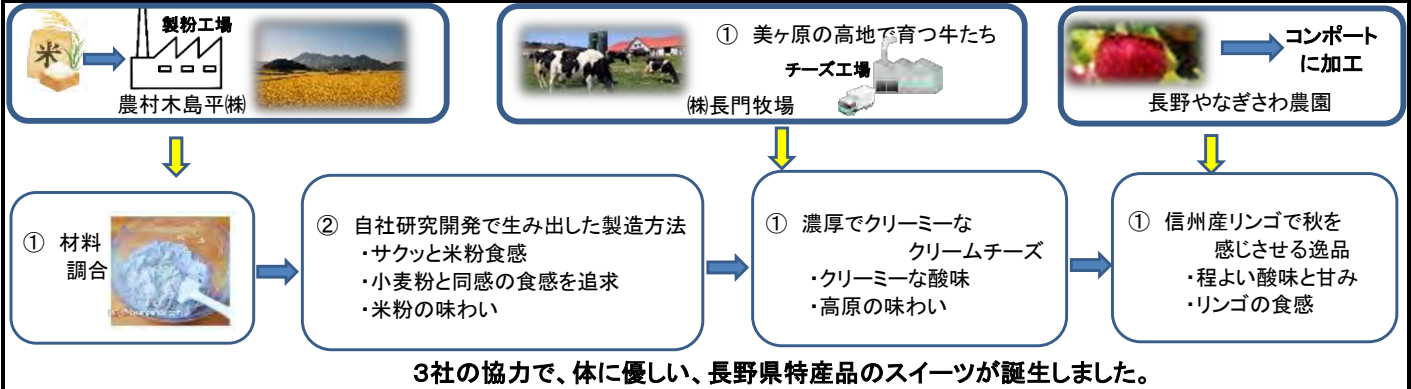
	名称 りんごタルト 長野県木島平産コシヒカリ米粉、バター、砂糖、アーモンドパウダー、卵、乳製品、ナチュラルチーズ、クリーム、りんご、りんご、ゼラチン、ミルクシロ、乳化剤、メタリン酸Na、安定剤、(ローカス)、増粘多糖類(一部に卵・乳成分を含む) 内容量 1個 消費期限 2021.07.19 保存方法 10℃以下で保存 製造者 農村木島平株式会社 長野県下高井郡木島平村上木島 80-2 栄養成分表示 1個あたり(約25g) 熱量 399 kJ (95 kcal) たんぱく質 2.0 g 脂質 26.9 g 炭水化物 24.8 g 食塩相当量 0.4 g この表示値は目安です
アレルギー表示(特定原材料) ※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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☒ 卵 ☒ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☒ りんご、 ☒ 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)

※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

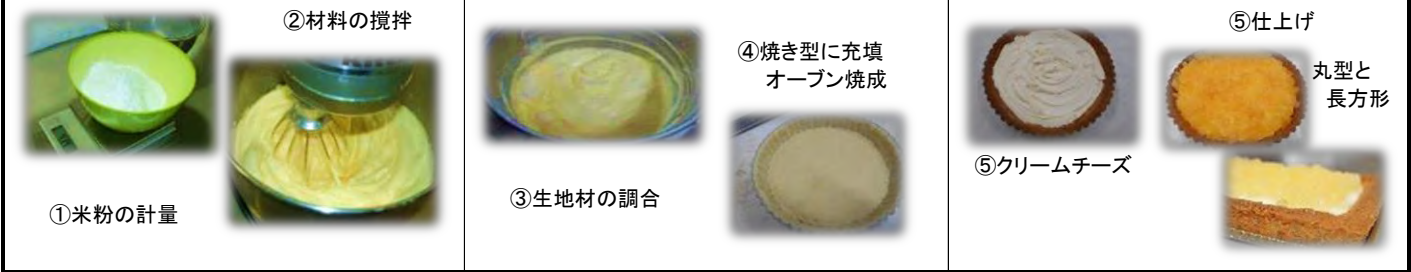
■ 出展企業紹介

出展企業名	農村木島平株式会社		
年間売上高	令和2年度 6400万	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	企業理念『会社をとりまくすべての人の幸せのために、質の向上に努め、食を通じて満足を提供し続けます』を掲げ6次産業化を目指し、木島平村特産品『米』の加工・販売する事から始まり、早いもので7年が過ぎました。人が生きるために食べる食品で食物アレルギーを発症し、食べれなくなる人が増加している今日、古来から栽培・飼育されてきた農畜産物が海外から輸入され、国内の土地は荒廃地化し、生産者は後継者不足で高齢化が進んでいます。我々の村も他人ごとではなくなりました。同じ志を持つ生産者と共に力を合わせて製造する加工食品に自信と誇りを持ち、確かな技術『安全』と確かな管理『安心』で、食べて頂ける方に『安全を提供』『安心を受け取って頂ける』、誰もが美味しいと言ってくれる商品を生産する為に、様々な面から研究し学習を従業員自らが行っています。スイーツの国内市場は1兆4000億円と言われ、ほとんどの商品が小麦粉で、その1%でも米粉に替えられるように社員一丸となって頑張っております。		
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.kijidaira.jp
TEL	0269-81-4401	FAX	0269-81-4402

■ 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



写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的	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、外部機関の指導教育			
	従業員の管理	衛生管理、安全管理教育の実施と衛生管理記録の記載			
	施設設備の管理	外部企業に依頼			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	浦山 宏一(総務部長・品質管理)	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) 日本食品衛生協会保険(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。

フードメッセ in にいがた2021 FCP展示会・商談会シート

記入日

2021 年
10 月 12 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	黒稗珈琲～KuroHie Coffee～						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (冬)		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)	岐阜県産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	-			
内 容 量	4.5g × 8包		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,528	税込(切捨) 税率 8%	¥1,650
1 ケ ー ス あ た り 入 数	24個		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リ ー ド タ イ ム	3日		販 売 エ リ ア の 制 限	● 無 ○ 有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノ日 など単位も記載)	最大	900ケース ／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)	
						31.6	22.6 25.2 4.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ャ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー (☒ 業務用対応可能 ☒ ゴフト対応可能) ☒ その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	病院院内レストラン、産婦人科クリニック、介護福祉施設など カフェイン摂取を抑える妊産婦さんなど2・30代の女性。ご高齢の方やその介護スタッフさんに喜ばれています。また、穀物のみで作ったノンカフェイン飲料は小さなお子様も安心してお飲み頂けます。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	よくあるドリップタイプや粉末タイプではなく、焙煎された原料をそのままテトラパックにしているので、2包で約1リットル分美味しく煮出す事が出来ます。また、生葉なので淹れる時間で濃さやコクを調整出来るのも楽しみの一つ。ストレートはもちろん、豆乳ラテやアイスで割って飲むなど、1つで幾通りの飲み方が楽しめます。飲食・喫茶店の利用では業務用大袋タイプもあり、物販と併用することでお客様へ商品の訴求効果を高めます。
商 品 特 徴	玄米コーヒのほとんどは白米により作られていますが、黒稗珈琲では「黒米」と穀物の「ひえ」で作られています。黒米はミネラルやビタミンなど栄養素が白米よりも豊富に含まれています。加えてひえの持つ独特の甘味とがブレンドされ、国内唯一のコクと風味を持つ焙煎飲料となっています。また、ひえは穀物の中でもH-ORAC値が特に高く、抗酸化能に優れた飲み物であるのも特徴の一つです。

商品写真



- 名称: 玄米加工食品
- 原料: 黒米(玄米)、ヒエ
- 原料原産地: 岐阜県郡上市石徹白産
- 内容量: 4.5g × 8包
- 賞味期限: 別途底に記載
- 保存方法: 高温多湿を避けて保存してください。
- 販売者: バンダ設計楽団 田中宏尚 郡上市白鳥町石徹白第76号8番地
- 製造者: 株式会社黒姫和漢薬研究所 長野県上水内郡信濃町柏原4382

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	407kcal
タンパク質	10.6g
脂 質	3.7g
炭水化物	82.8g
ナトリウム	1mg
食塩相当分	0g

黒米とひえは農業や肥料の一切を使わない方法で栽培しています。

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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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)

※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		パンダ設計楽団			
年 間 売 上 高		令和2年度 430万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	0名	
代 表 者 氏 名		田中 宏尚			
メ ッ セ ー ジ		2014年より、農業や肥料を使わない栽培方法により新規就農し、郡上市北部の山間部に位置する石徹白(いとしろ)という集落で農家を営んでいます。前職である建築設計の経験を活かし、生産だけでなく、障害者就労支援事業所と連携した営農指導や、中山間地域の営農支援活動を行い、農業の10次化(①生産②加工③サービス・販売④文化・伝統)を目指しています。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.itoshiiro.com/			
会 社 所 在 地	〒	501-5231	岐阜県郡上市白鳥町石徹白76-8		
(株)黒姫和漢薬研究所 工 場 等 所 在 地	〒	389-1305	長野県上水内郡信濃町柏原4382		
担 当 者		田中	E - m a i l	loch_arch@yahoo.co.jp	
T E L	080-3065-4224		F A X	-	

■ 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

黒種珈琲は、「淹れる時、大切な人を想い育むギフトとなる商品」をコンセプトに開発しました。

郡上市北部、霊峰白山の源流域(九頭龍水系)に位置する石徹白(いとしろ)は、日本有数の豪雪地帯でありながら山深い地域でもあるため、野菜の生育環境は豊かとはいえませんでした。黒種珈琲の原料の一つである「ひえ」は、そんな時代に人々の「生活の糧」として栽培されていた、この地域に伝わる在来品種の穀物「石徹白ひえ」が使われています。

この地に住む農家として、この種の歴史や文化を後世に守り伝えたい。そんな想いから種継しています。また、源流域の澄んだ水と豊かな大地を活かし、安心して食べられる材料を責任を持って作るため、栽培には農薬や肥料を一切使用しておりません。今の時代「原材料の所在」、「環境」、「管理内容」、「生産者」がハッキリと分かるのも大きなポイントです。

生産管理工程

風水害による被害や収穫歩留まりの悪さなど栽培が難しい点も多々ありますが、生産技術の技術確立を専門の機関に相談しながら行なっています。(中山間農業研究所など)

現在の作付け量で、最大で年間約20,000個の生産が可能です。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	目視による検査・検品			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	年間の営農計画表に基づいた生産管理、用水路などの圃場環境整備を定期的実施圃場内に異物などが混入しないよう厳正管理			
	従 業 員 の 管 理	-			
	施 設 設 備 の 管 理	ひえ、黒米それぞれ専用の農機具を使用し、穀物同士が混入しないよう管理。農業倉庫内の防虫・防鼠対策実施、定期的な清掃・設備点検を行い生産管理帳に記入。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	代 表	連 絡 先	080-3065-4224
	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	-			

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

フードメッセ in にいがた2021 FCP展示会・商談会シート

記入日 2021 年
10 月 8 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	陸のスルメ					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (5月中旬から6月)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	1か月	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	三条市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	なし		
内 容 量	20g		希 望 小 売 価 格	税 抜	税込(切捨) 税率 8%	¥400
1 ケースあたり入数	10入		保 存 温 度 帯	常温		
発 注 リードタイム	1 week		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	3cs/week	最小	1cs/week	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)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	お酒の飲める大人のおつまみ。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	地ビールや日本酒など、新潟県の地酒と合わせてお楽しみください。	
商 品 特 徴	新潟県三条産のアスパラをドライにしました。 噛めば噛むほど旨味の出るスルメの様なアスパラをお楽しみください。 烏賊の吸盤をイメージした付け合わせのドライオリーブも上品で濃厚な味わいで好評です。	



●名称: おつまみ ●原材料名: アスパラ、オリーブ、フライドオニオン、岩塩(アメリカ)、ホワイトベツパー、砂糖、ごま、トマトパウダー、パセリ、ガーリック、タラゴン、チャイブ ●内容量: 15g ●消費期限: 2021.10.2
●保存方法: 直射日光を避け常温で保存ください。 ●製造者: 株式会社プラスワズ
ちるふるらほ新潟県三条市直江町三丁目 2604 番 1-2 tel.090-3519-0881

栄養成分 (100g 当たり) ●エネルギー 177kcal ●タンパク質 13g ●脂質 5.0g ●炭水化物 20.0g ●食塩相当量 0.0g

※この商品には、ごまが含まれます。

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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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ギーを扱っている場合はその旨を記入) 当工場では、えび・小麦・大豆の取り扱いがあります。

※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		株式会社プラスワイズ			
年 間 売 上 高		10億円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	
代 表 者 氏 名		中川 勇太			
メ ッ セ ー ジ		農業資材を販売し成長してきた企業です。 農家・地域への恩返しのため、 食品ブランド「ChillFull-ちるふる-」を2021年に立ち上げました。 地域社会と協力し商品開発を行っています。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://plusys.co.jp/			
会 社 所 在 地	〒	955-0002	新潟県三条市柳川新田997		
工 場 等 所 在 地	〒	955-0832	新潟県三条市直江町三丁目2604番1の2		
担 当 者		芳賀 聡		E - m a i l	haga@plusys.co.jp
T E L		090-3519-0881		F A X	0256-39-0083

■ 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

陸のクルマは、 三条市産のアスパラガスを自社工場で、殺菌処理後、乾燥、 水煮オリーブを自社工場で乾燥、 乾燥アスパラとオリーブを自社工場で調味しております。		
写 真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	目視検品			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	マニュアル通りに製造しています。			
	従 業 員 の 管 理	専任スタッフが生産し、均一な品質をお届けします。			
	施 設 設 備 の 管 理	設備点検し、記録を記入し、適切な管理を行っております。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	芳賀聡	連 絡 先	9035190881
	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			

フードメッセ in にいがた2021 FCP展示会・商談会シート

記入日

R3 年
10 月 8 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	しそっ娘ちゃんジュース(ペットボトル・ギフト用びん2本入)						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	期間限定販売6月から9月 (7 月)	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	4か月	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	新潟市西区	JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)					
内 容 量	500ml(ペット)・510ml(瓶)	希 望 小 売 価 格	税 抜	PET550円 瓶3200円	税込(切捨)	594円	
1 ケースあたり入数	24本(ペット)・要相談(瓶)	保 存 温 度 帯	冷蔵	今現在要冷蔵。常温保存の 菌検査中。来年度以降変更 の可能性あり。			
発 注 リードタイム	3~5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 要相談 最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ)	× 横(φ)	× 高さ(φ)	重量(kg)	
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) HACCPに基づく衛生管理 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☒ その他(右に記入→) 産直・アンテナショップ
お 客 様 (性 別 ・ 年 齢 層 な ど)	30代以上女性とその子供。家族の健康、美容に興味があつて部活動を頑張っているお子様と一緒に飲んでほしい。
利 用 シ ー ン (利 用 方 法 ・ お す す め レ シ ョ ン 等)	暑い夏、疲れた時にクエン酸としその香りで癒されてください。夏の休憩に、部活後の水分補給に。水割り、炭酸割りのスタンダードな飲み方の他に牛乳、豆乳割り等でまた違った味わいでお召し上がり頂けます。また、かき氷のシロップ、焼酎で割るなど飲食店でも提供されています。
商 品 特 徴	新潟市西区産の赤しそをたっぷり使って煮出した夏季限定のしそジュースです。摘みたてのフレッシュ感を出すために煮出し時間を短くして製造しています。香の強い「かおりうらしそ」を使用しているので鼻から抜ける紫蘇の爽快感を感じられるのもこだわりです。ペットボトルでお手軽に自宅でご利用できます。

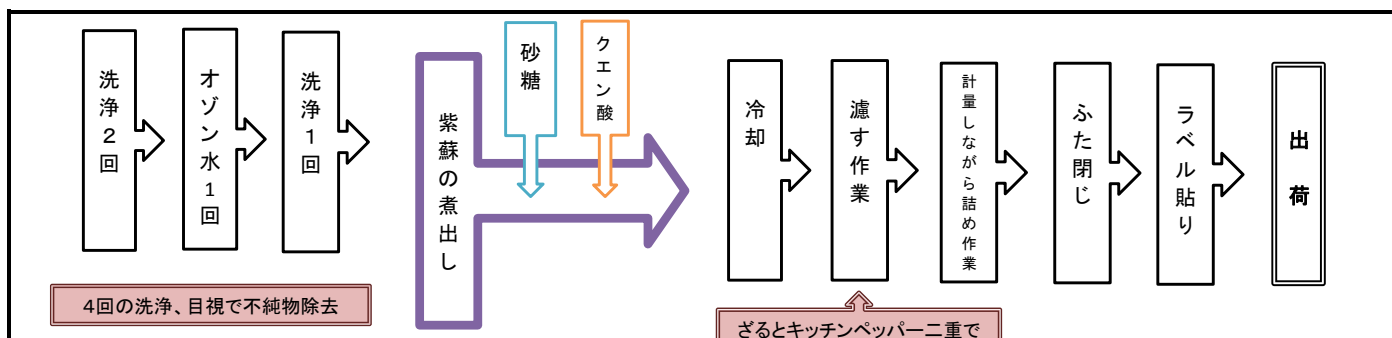
商品写真

	【名称】しそジュース【原材料名】赤しそ(新潟県産)、砂糖/クエン酸【内容量】500ml【賞味期限】枠外下部に記載【保存方法】要冷蔵(10度以下)【製造者】むらさきfarm 仲由ひと美 住所:新潟市西区小針3-15-29【製造所】グリーン産業株式会社 新潟市アグリパーク食品加工支援センター 住所:新潟市南区東笠巻新田3044 TEL.025-378-2158 栄養成分表示(100ml当たり) エネルギー156kcal、たんぱく質0.1g、脂質0.1g、炭水化物38.6g、食塩相当量0.01g						
	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。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励(任意表示)</td> <td> ☐ あわび、☐ いち、☐ いち、☐ 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、☐ パナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、 ☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン、☐ アーモンド </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(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)</td> </tr> </table>	表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励(任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナ、 ☐ 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)
	表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生					
表示を奨励(任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナ、 ☐ 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)						
※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。) 電話・拒否							

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		むらさきfarm		
年 間 売 上 高		令和3年度 230万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1人、パート3人
代 表 者 氏 名		仲 由 ひと美		
メ ッ セ ー ジ		米農家の嫁2人で始めた、しそジュース『しそっ娘ちゃんジュース』は夏頑張っている皆さんを応援しますをモットーに！！たっぷりの赤しそを使って、しその栽培から製造、販売まで、1本1本手作りしています。昔飲んだおばあちゃんの味を商品にしました美味しくて元気がでる私たち自慢のしそジュースです。		
ホ ー ム ペ ー ジ		murasakifarm.jimdofree.com/		
会 社 所 在 地	〒	950-2022	新潟市西区小針3-15-29	
工 場 等 所 在 地	〒	950-1406	新潟市南区東笠巻新田3044 アグリパーク食品加工支援センター	
担 当 者		仲 由 ひと美	E - m a i l	kakou@niigata-aguri.com
T E L		025-378-2158	F A X	025-378-2167

■ 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



写 真		
		
目視でゴミなど取り除き、4回洗淨します	たっぷりの紫蘇の葉を煮出す	煮出したしそジュースを手作業で詰める

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	販売開始時期に一般生菌、大腸菌群の菌検査をしています。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	しそを手摘みすることによって、一枚一枚目視で紫蘇の状態を確認。ペットボトルに注ぐ時は、フィルターで異物の除去をしながら詰めます。全行程二人で責任をもって製造しています。			
	従 業 員 の 管 理	夏場の暑い時期のしそ摘み時の紫蘇の管理の徹底。製造場所での、作業着、帽子、マスク、ゴム手袋の着用、一鍋毎のレシピ分量の確認。			
	施 設 設 備 の 管 理	アグリパーク食品加工支援センターでの製造後は毎回シンク、コンロ、作業台、床の拭き掃除、ゴミの始末をしている。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	仲 由 ひと美	連 絡 先	090-8584-9493
	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	製造における全ての工程の記録をつけ、管理している他、HACCPに従った作業をしています。また、万が一の時の為にPL保険に加入しています。			

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(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。

フードメッセ in にいがた2021 FCP展示会・商談会シート

記入日

年
月
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	Pave au chocolat du VIN NANYO『赤湯ワインの生チョコレート』						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (10月～3月)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	冷凍保存1年	消費期限	解凍後5日
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	山形県南陽市赤湯		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	12粒		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 8%	¥1,080
1 ケースあたり入数	12		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	4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	1ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						20.0	20.0 15.0 3.5
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ャ ッ ト	売 り 先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☒ その他(右に記入→) 通信販売
お 客 様 (性 別 ・ 年 齢 層 な ど)	ワイン愛好家や食意識の高い方。赤湯温泉観光客
利 用 シ ー ン (利 用 方 法 ・ お す す め レ シ ョ ン 等)	赤湯温泉周辺にはワイナリーが6社あり、観光客や地元の土産として大変人気であるがアルコールが苦手な方へのお土産としてワインを利用したチョコレートは世界各地で見られ人気がある。またワインのお供としても相性が良くペアリングとしての利用価値も高い。
商 品 特 徴	令和元年南陽市6次化コンクール最優秀賞受賞商品 南陽市内ワイナリーの赤ワインのみを使用。赤ワインの香りを濃縮するため煮詰めたものと余韻を残すためアルコールを残したものを製造段階の初期と仕上げの2段階にすることで口当たり滑らかで香り豊かな生チョコレートを完成したシェフこだわりの逸品です



品 名	赤ワインの生チョコ
名 称	チョコレート
原材料名	生クリーム・チョコレート・赤ワイン・転化糖・水あめ・牛乳・アラビガム
内 容 量	12ヶ
賞味期限	2021年11月14日
保存方法	要 冷 蔵
製造者名	菓匠 萬菊屋
	山形県南陽市若狭郷屋728-1
	TEL 0238-43-2066
	2100000120130

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、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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)

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		510Masion de CinQ-dix(メゾン・ド・サンクディス)		
年 間 売 上 高		令和2年度100百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和3年9月時点 従業員12名
代 表 者 氏 名		後藤昌利		
メ ッ セ ー ジ		当社は赤湯温泉最古の和菓子屋となります。現在は後継者として息子2人が引継ぎ、新しい和菓子のスタイルや、洋菓子部門を新に新設するなど、歴史を重んじながらも地元の若手農家さんたちの果実を積極的に使ったお菓子作りに力を入れ、常に新しい取り組みを行っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.mangikuva.com		
会 社 所 在 地	〒	999-2262	山形県南陽市若狭郷屋728-1	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		後藤 昌利	E - m a i l	info@mangikuva.com
T E L		0238-43-2066	F A X	0238-43-6285



■ 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

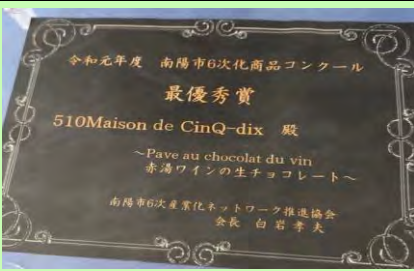
赤ワインは赤湯温泉内のワイナリー2社の赤ワインを主に使用。冬季期間中は6社のワインをブレンドして使用している。濃縮していて香りを引き出すワインには受賞歴の多い名店『大浦葡萄酒店』のおしよしなワイン(※おしよしなとは地元の方言でありがとうと意味)最後に余韻を残すのは東北最古のワイナリー『酒井ワイナリー』のマスカットベリー-Aを使用。

生産工程

- ①赤ワインを煮詰めアルコールを気化し濃縮して香りを引き出す。
- ②北海道産の厳選純生クリームを沸かし①と合わせる。
- ③65%のダークチョコと45%のミルクチョコをブレンドし40℃の湯煎で融解後、なめらかな食感になるよう乳化させていく。
- ④38℃になったらバターと余韻を引き立たせるための赤ワインを投入。
- ⑤更に口どけをよくするためブレンダーでチョコレート内の空気を抜き圧縮することで、なめらかな食感を保ちながら冷凍保存、配送に対応出来る状態が可能となる。
- ⑥30時間寝かせてギッターカット、箱詰め、梱包。

一見地味な作業の繰り返しですが一つ一つ綿密な生産工程を繰り返すことで、大手の機械化に負けないなめらかな口当たりの生チョコレートを保存料等を使用せずに作ることが出来る。

写 真

		
2センチ角の中で香りと余韻を表現しています	南陽のブドウとワインのコルクを連想させるパッケージ	口どけが凄いと評価を戴きました

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	一工程ごとの目視による検体チェックとギッターカット後の味・香りと目視による確認及び糖度チェック。※今年の12月に微生物検査を実施予定。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	菓子製造工程は保健所の指導に基づき適切に製造しております			
	従業員の管理	菓子製造に携わる従業員8名のうち6名が製菓衛生士の国家資格を取得しているため、菓子製造における衛生法規、食品衛生学に基づき製造している。各セクションにおいても6名が管理者となりながら責任を持って製造しているため商品管理は徹底して行っております。			
	施設設備の管理	製造前後の器具洗浄徹底のため弊社規模の菓子製造業には珍しい大型洗浄機を2基導入し、製造器具は機械乾燥を徹底している。また、8月に当地区保健所立ち合いの元製造設備及び導線の安全確認を行った。その際同業他社に比べ製造工場内の衛生管理と設備管理は安全基準が高いと高評価を戴いた。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	後藤昌利	連絡先	9091372570
	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	商工会のビジネス総合保険PLpプランに加入しております			

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(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。

フードメッセ in にいがた2021 FCP展示会・商談会シート

記入日

2021 年
10 月 5 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	朝倉山椒オイル									
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		1 年		消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	兵庫県養父市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4573135520065					
内 容 量	100g		希 望 小 売 価 格		税 抜		¥1,112		税込(切捨) 税率 8% ¥1,200	
1 ケースあたり入数	12本		保 存 温 度 帯		常温					
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	25	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
							15.0	19.0	21.0	3.4
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	加熱する料理に使用すると口の中で朝倉山椒の爽やかな風味が広がります。乳製品、卵料理と相性が良く一風変わった味が楽しめます。 スープ、ラーメン、うどん、そばにひと振りするとお汁やだしの味が爽やかになります。同じ料理でもお食事の途中で、オイルをひと振りするだけで味ががらりと変わり、料理を2度楽しむことができます。	
商 品 特 徴	日本古来から存在するスパイス「朝倉山椒」とイタリア産の「オリーブオイル」を使い、現代の食文化に合う原材料にこだわった商品を開発しました。洋食、和食、中華等様々な場面で料理を楽しめます。爽やかな風味と優しいしびれが特徴の「朝倉山椒オイル」は新しいメニュー開発の素材としても期待できる商品です。	

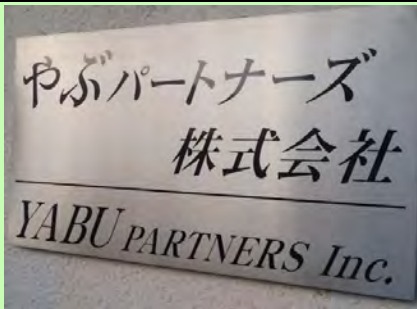
商品写真

			
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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生		
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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。)

※ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		やぶパートナーズ株式会社					
年 間 売 上 高		7,000万円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		社員5名 パート2名	
代 表 者 氏 名		代表取締役 五島義和					
メ ッ セ ー ジ		「やぶパートナーズ株式会社」は、養父市から100%出資を受けるEPL(地域公共会社)として設立しました。主に会社が目指すところは地域活性化であり、起業の支援や創出、地域資源の有効活用、雇用確保等を民間感覚とスピード感をもって推進させることを目的としており、事業の一部として特産品のPR活動等を行っております。弊社は養父市が発祥の地である「朝倉山椒」の栽培農家と連携していますので、無農薬で葉栽培した安心・安全な最高級の朝倉山椒をご提供できます。					
ホ ー ム ペ ー ジ							
会 社 所 在 地		〒 667-0021		兵庫県養父市八鹿町八鹿1685-2			
工 場 等 所 在 地		〒		外部委託			
担 当 者		大垣善伸		E - m a i l		ogaki@yapvap.jp	
T E L		079-661-9001		F A X		050-7102-2019	

■ 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

地域らしさ 養父市八鹿町朝倉が発祥の朝倉山椒は、400年以上の歴史を持つ由緒ある名産品で一粒一粒丁寧に手で収穫します。この商品は地元の朝倉山椒組合と連携する事で、地域資源の朝倉山椒を入手することができ、この地域ならではの商品開発が可能となりました。 新しさ 商品100g中73gの朝倉山椒を使用しており、割合にして40%の朝倉山椒を使用しています。これは現在一般販売されている商品では見当たらない比率で、原材料としてかなり贅沢に朝倉山椒を使用しています。優しいしびれと爽やかな朝倉山椒の味を本格的にいつでも手軽に味わえる商品です。また、朝倉山椒を冷凍の状態で輸出するとコストが高かつ事が問題でした。この問題を解決する為、常温で輸送できる朝倉山椒を使用した加工品を開発し、低コストでの輸出が可能となりました。 地域貢献 「収穫適正期」を過ぎた実は、朝倉山椒の木の劣化を防ぐため全て収穫を行わなければなりません。その「収穫適正期」を過ぎた実は商品価値がないため廃棄されていました。しかし実を抽出することで原材料の一部として使うことが可能となりました。この「朝倉山椒オイル」はロスとなっていた実を有効利用することを目的とした商品で、農家の収益増加や、農地の保全等に繋がっています。									
写 真									
朝倉山椒 収穫から出荷まで									
									
01. 収穫時期は5月 空バック 下旬の1週間 装で出荷	02. 実を傷けない 様に慎重に	03. 収穫後すぐに 加工場へ出荷	04. 葉やごみを丁寧 に取り除き水洗	05. 100℃のお湯 で45秒加熱	06. 素早く水切り	07. 網目状の専用 袋に入れる	08. 冷凍庫で保管	09. 出荷時に軸取	10. 真 包

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	辻製油株式会社へ製造委託			
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	大 垣 善 伸	連 絡 先	079-661-9001
	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	生産物賠償責任保険(PL保険)の加入済み			

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2021 年
9 月 9 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	樹齢80余年のマスカットベリーAワイン							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (9 月)		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)	山形県南陽市赤湯十分一山2658-1		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		—			
内 容 量	720ml		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥5,000	税込(切捨) 税率 10%	¥5,500
1 ケースあたり入数	6本		保 存 温 度 帯		常温			
発 注 リードタイム	4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	1ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
							20.0 30.0 37.0	8.5
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☒ 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)
商 品 特 徴	樹齢80余年の葡萄の木、1本の実だけを使用しました。長寿のお祝いなどのギフト需要を想定します。購買層は50代の女性。ワインの飲用経験・知識がある方。消費者は、彼女の親(80代)と想定します。 日本産ワインの赤の主力品種として、80年の栽培・醸造の歴史がある葡萄ですので、送られた方は、馴染みのある和食とともに飲用頂ければと考えます。たとえば、すきやき、さばの味噌煮などと相性がいいワインです。 明治45年より、葡萄栽培をしている農家兼ワイナリーの園地に、樹齢80余年の1本の古木がある。その古木から収穫された果実のみを使用した限定生産のワイン。日本ワインを代表する品種「マスカットベリーA」であることは、後に調査で判明したが、当地では「サンキューハズ」という名称で呼ばれている。これは、日本ワインの父「川上善兵衛」が交雑した品種番号3986に由来し川上自身が須藤ぶどう酒の園地に直に届けたものである。現在注目される日本ワインの黎明期を物語る葡萄を原料に、補糖、補酸、徐酸を一切せず、無添加、無濾過で仕上げた「農業そのもの」「ぶどうそのもの」を表現するワインです。ラベルに関しては、イラストレーター「オオノユミ」氏に依頼して、生産者の顔の見えるワイン、特に山形県産であることを表現し、ワインの質のみならず、食の抱えるテーマ「安心・安全」の期待に直に応えるものです。

商品写真

	赤湯産マスカットベリーA古木 1本の実だけで 醸した無添加ワイン 山形県南陽市赤湯十分一山2658-1のぶどう畑「安全園」に増やす最高齢 (推定82年)のマスカットベリーA(さんきゅうはづ)の果実を2018年11月1日に 収穫しました。そのぶどうの実だけを扱い無添加・無補糖・無濾過でワインにしました。 果実酒 100% 内容量: 720ml アルコール分: 14% 酸化防止剤無添加 製造者: 須藤ぶどう酒 須藤孝一 山形県南陽市赤湯2836 TEL0238-43-2578 無濾過ワインのため酸や酒石が生じる場合がございますが、 身体には害のない成分です。 未成年の飲酒は法律で禁止されています。 ピンはワレモノです。お取り扱いおよび買付に十分ご注意ください。 WINE-Concept "Bottling the VINEYARD"
	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、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示) ☐ あわび、 ☐ いちじ、 ☒ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ セラチン (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)
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

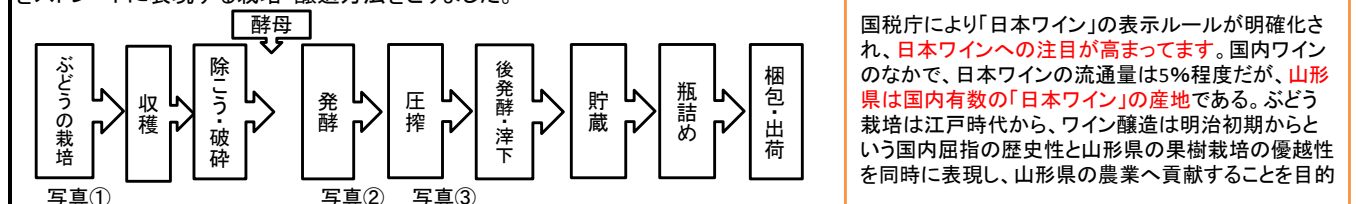
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社 結城酒店		
年 間 売 上 高		令和1年度 347百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和3年9月時点 社員8名
代 表 者 氏 名		代表取締役 結城秀人		
メ ッ セ ー ジ		当社は江戸時代に造り酒屋として創業し、昭和初期に酒類小売業へ転換。現在は「楽しい酒屋を目指す」を経営理念に、山形の地ワイン、地酒を柱に展開。家族連れでも楽しめるように店の一角に駄菓子コーナーを設けるなど、誰もが気軽に立ち寄れる店づくりに努めております。社員は、利き酒師の資格をとり、商品を分かり易く説明し、食の楽しさをご提案しています。産地の酒屋として、隠れた地域資源を発見、商品化することでお客様と地域を元気にしていきたいと思ひます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.sakenosato.com/		
会 社 所 在 地	〒	999-2222	山形県南陽市長岡560-1	
工 場 等 所 在 地	〒	999-2221	山形県南陽市赤湯2836(ワイン醸造委託先:須藤ぶどう酒)	
担 当 者		結城 秀人	E - m a i l	fwnz2086@nifty.com
T E L		0238-43-6333	F A X	0238-43-2047

		
---	--	--

■ 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

原材料の生産(紫金園:須藤孝一)、ワインの醸造(須藤ぶどう酒:須藤孝一) 原料のこだわり:①現存する最高樹齢の古木の果のみを使用する。(収量は約250kg)②ワイン醸造に最適な収穫を行う。③収穫は1日で行い、即座に醸造する。製造工程のこだわり:①かもし発酵過程の見届け②バスケットによる手搾り。③自然沈殿による滓引き。④意図的な工程の排除。(加温・冷蔵・清澄剤・濾過器の不使用)⑤ぶどう以外を使わない。(補糖、補酸、除酸、酸化防止剤不使用)(生産量は約200本) 山形県のぶどう栽培が、「歴史があり、すぐれた品質であるか」をストレートに表現する栽培・醸造方法をとりました。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	発酵過程での、糖度・アルコール度のチェックと台帳記帳。瓶詰めによる滓引き段階での目視による確認。瓶詰め段階での味・香りと目視によるチェックを行います。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ワイン醸造の製造工程は国税庁の確認を受けており、指導に基づいて適切に工程を管理・記録しております。			
	従業員の管理	作業前の健康チェックと作業開始前の手洗いの徹底をしています。			
	施設設備の管理	工場内の整理・整頓(5S運動の取り組み)。特に、製造に係る設備・器具の洗浄には特に気を付けております。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	結城秀人	連絡先	090-8785-7204
	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	商工会のビジネス総合保険(協議会PLプラン)に加入しており、生産物・完成作業事故(不良完成品事故補償特約)で1事故あたり3億円の補償があります。			

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<http://www.food-communication-project.jp/>をご覧ください。

商品特性と取引条件

商 品 名	南信州天龍村 熟成 香りダレゆず胡椒 『赤いイナズマ』									
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	1年※	消費期限	—		
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	柚子、唐辛子:長野県産 塩:国産海水塩		JAN コ ー ド (13 桁 もしくは 8 桁)		4580673610127					
内 容 量	70g		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	12本×2		保 存 温 度 帯		常温		常温保存 開封後要冷蔵			
発 注 リ ー ド タ イ ム	受注日の翌日から4日間		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	20ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(キロ)		
							17.4	26.6	14.5	5.0
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →									

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 (☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☒ その他(右に記入→) 自然派食品、無添加食品をお取り扱いの小売店様
	お 客 様 (性別・年齢層など)	・今までの柚子胡椒では物足りない、調味料にこだわりを持つ20代以上の男女。 ・焼肉や餃子など肉料理が好きな20代以上の男女。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	・焼肉や餃子に。柚子特有の香りと酸味、唐辛子の辛みが肉汁の旨みを引き出します。 ・カレー、ナポリタン、ミートソースなど、普段食べているレパートリーがたちまちエスニックな旨辛さに。 肉料理やトマトソースとの相性が抜群です！お好みで幅広いお料理にお使いいただけます。	
商 品 特 徴	農薬不使用の南信州産柚子と唐辛子、国産海水塩のみを、じっくり熟成させて自然の旨みを引き出しました。 酢や食品添加物は一切使用しておりません。香り、辛味、酸味の「香」「辛」「酸」を三味一体とした、信州産「スパイシーソース」です。唐辛子は中程度の辛さです。	

商品写真

名称:液状ゆず胡椒 商品名:香りダレゆず胡椒
赤いイナズマ 原材料名:柚子(長野県産)唐辛子(長野県産)塩(国産海水塩) 内容量:70g
賞味期限:キャップ側面に記載 保存方法:直射日光を避け冷暗所で保存。開栓後要冷蔵
製造者:〒399-1201 長野県下伊那郡天龍村平岡961 合同会社ゆずすけ TEL:0260-31-0580
Email:info@yuzusuke.com

栄養成分表示(100g当り)	色々なお料理に合う「万能タレ」です。焼肉やぎょうざのつけだれとして。ピザ・カレー・鍋料理のアクセントに。
熱量	27kcal
タンパク質	0.9g
脂質	0.3g
炭水化物	6.8g
食塩相当量	8.0g

よく振って
ご使用ください。キャップ

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、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 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		合同会社ゆずすけ			
年 間 売 上 高		2020年度2500万円		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	
代 表 者 氏 名		代表社員 ミヤザワ 宮澤 ナオスケ 直祐		3名、パート従業員22名	
メ ッ セ ー ジ		天龍村出資の天龍農林業公社加工部門から2019年4月に独立し民営化致しました。地元特産の柚子やお茶の加工品を製造・販売し、6次化を通して持続可能な地域づくりに貢献しています。 天龍村は長野県の最南端に位置し、村のほぼ中央を流れる天竜川と、これに注ぐ各支流沿いの両岸の山肌に家々がある、まさに「秘峡」。 添加物を使わず自然の美味しさを引き出すことを信条に、「秘峡」で育てた「たからもの」を皆様にお届けします。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://yuzusuke.co.jp/			
会 社 所 在 地	〒	399-1201	長野県下伊那郡天龍村平岡961番地		
工 場 等 所 在 地	〒	399-1201	同上		
担 当 者		代表 シシド 穴戸 リエコ 理絵子		E - m a i l	代表メールアドレス：info@yuzusuke.com
T E L		0260-31-0580		F A X	0260-31-0585

■ 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

原料受入洗浄
(柚子・唐辛子)

- 各原料を各収穫時期に合わせて受入します。農薬がかけられていないことが条件です。



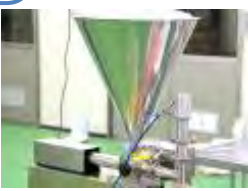
搾汁・剥皮・分割

- 唐辛子は丁寧な種をとり、熟した黄柚子は丸ごと搾汁、青柚子は表皮を剥皮するなど各原料に合わせて加工します。



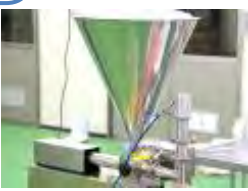
漬込

- 各部位毎に国産海水塩で漬込み、およそ半年以上の熟成期間を経てブレンドします。



充填

- 充填機を用い充填します。各個体毎すべて重量検査を実施します。



加熱・脱気
→冷却

- 温水で殺菌処理を施します。低温殺菌処理のため柚子の香りが保たれます。(65℃以上70℃以下20分)



金属検査

- 全量金属検査を実施します。(FeΦ0.8以上 SusΦ2.0以上)



ラベル貼付
賞味期限印字

- ラベル貼付は手作業です。一定の基準をクリアした者のみ作業します。
賞味期限印字用プリンターは、不正ができないよう加工責任者以外が日付変更できません。



検品

- ラベルや賞味期限の印字チェック及び傷等を確認し、箱詰めします。



出荷

- ヤマト運輸で発送します。一度の出荷量が規定以上にあれば、送料は無料です。



写 真



唐辛子の自社圃場: 信州産の在来種のを栽培 柚子: 実生の木が多いので強い香りが特徴/無農薬を条件に収穫・受入し、果実を丸ごと使用

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	大腸菌検査・一般生菌検査 金属探知機、テイスティング、目視検査(異物混入・梱包不良・商品品質)			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	自社製造マニュアル完備。品質管理責任者を置き生産過程を記録保管。			
	従 業 員 の 管 理	年4回検便実施。従業員の衛生及び健康管理を徹底。専門的知識を持つ外部講師を招き衛生面・品質向上面で指導を受けている。5S(整理、整頓、清潔、清掃、しつけ)の徹底。			
	施 設 設 備 の 管 理	毎日の清掃及び洗浄・殺菌実施。定期的メンテナンスの実施。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	宮澤 直祐	連 絡 先	0260-31-0580
	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(生産物賠償責任保険)加入。HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施。			

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2021 年
10 月 12 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

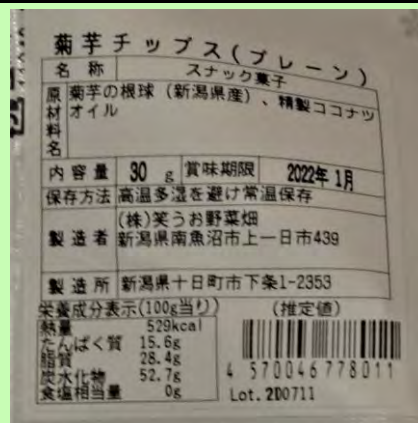
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	スノーアーティチョーク(菊芋チップス)								
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	(1月)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	6ヶ月	消費期限	12ヶ月		
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)	4570046778028					
内 容 量	30g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥500	税込(切捨) 税率 8%	¥540		
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	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	8ケース/日	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
						18.0	22.0	15.6	0.4
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ャ ッ ト	売 り 先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	健康や美容に意識の高い都会に住む50代の働く女性
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	オフィスで小腹の空いた際、デスクの引き出しに常備食として。白ワインのつまみに、オリーブオイルを付けてながらお洒落にホームパーティー。水溶性食物繊維であるイヌリンたっぷりの菊芋そのまんま、食べるボディーメイクスナックです。
商 品 特 徴	雪深い魚沼地域の自社農場で、無農薬無化学肥料育成した菊芋を厚切りにし、ココナツオイルを使い減圧低温フライにてあります。原料からパッケージまでワンストップであるの為、品質には自信を持ってお勧めできます。天然素材を使った5種類の味を用意してあります。

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	☐ 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、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナツツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 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		株式会社 笑うお野菜畑		
年 間 売 上 高		300万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	6人
代 表 者 氏 名		水落 典秀		
メ ッ セ ー ジ		当社は菊芋の栽培生産加工に特化した農業法人です。商品コンセプトである「腸美食」(腸を美しくする食事)を基本に「食物繊維」「発酵食品」「お洒落」の3つのキーワード商品開発を行っております。又、菊芋栽培の圃場管理から加工までをワンストップで行い、管理記録をトレース出来るシステムを導入しお客様に「見える化」出来るよう務めています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.warauoyasai.com		
会 社 所 在 地	〒	949-8603	新潟県十日町市下条1丁目2353	
工 場 等 所 在 地	〒			
担 当 者		齋木 功	E - m a i l	saiki@warauoyasai.com
T E L		025-756-2676	F A X	025-756-2676

■ 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

日本100名山のである巻機山の麓に広がる2町歩の畑をはじめ、十日町市に4反部で菊芋の栽培を行い、今期は30トンの生芋を収穫予定です。栽培には農薬や化学肥料を一切使わず有機肥料だけを使い、加工の際の殺菌は塩素を使わず電解水を使用します。素材の加工に際しては、ショートニングや大豆油は使用せずココナツオイルを使い、味付けに関しては、添加物等の使用は行いません。菊芋は秋と春に収穫し、春収穫した球根は施設内の雪室で数か月保管され、生の菊芋が市場に出回らない季節にもフレッシュな味わいが楽しめます。飲食店を運営する企業と業務提携しており、様々な商品開発が可能である。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	殺菌用電解水のPH検査記録、ココナツオイルのPH検査記録、金属探知機検査記録			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	危害要因のHACCPマニュアルに基づくチェックと記録をweb上で管理			
	従 業 員 の 管 理	HACCPマニュアルに基づきチェックと記録をwebで管理			
	施 設 設 備 の 管 理	HACCPマニュアルに基づきチェックと記録をwebで管理			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	経 営 企 画 ・ 齋 木	連 絡 先	090-5789-9731
	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	HACCPマニュアルに基づきチェックと記録をwebで管理しトレース可能なシステムを構築中。あんしんフード(PL保険)加入済			

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。