

フードメッセ in にいがた2022 FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	無水・無加塩・無添加トマトスープ					
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ヶ月	消費期限	6ヶ月
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	ミニトマト(新潟市西蒲区産)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580650180308			
内 容 量	140g	希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨) 税率	
1ケースあたり入数	要相談	保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	約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 要相談 最小 要相談	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 重量(キロ)			
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) 使用しているミニトマトはJGAP認証 ☐ 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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	小さいお子さんのいる家庭、働く女性、健康(血圧)などを気にする方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	温めるだけで食べられるので忙しい朝や、余計なもの(水・塩・添加物)が入っていないので健康に気を使う方やお子さんにもお勧めです。そのままでもおいしいですが、魚介類を入れてパイヤベース風にしたたり、ご飯を入れてリゾット風にするのもおすすめです。普段の汁物に置き換えれば減塩につながり、ミニトマトのリコピン(抗酸化作用)が「美と健康」をサポートする「デトックススープ」となります。	
商 品 特 徴	一番の特徴は「無水・無加塩・無添加」で作ったトマトスープということです。「新潟薬科大学」と共同開発した「エンカレッジファーマー×新潟薬科大学」の産学連携で、大学の知識・技術と学生の柔軟な発想と弊社のおいしいミニトマトを使った商品となります。	

商品写真

		本商品はレトルトのスープとなります デザインは制作中です		
			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ギーを扱っている場合はその旨を記入)		

試作品の画像となります

※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		エンカレッジファーマーミング株式会社		
年 間 売 上 高		3億		60人(2022年4月時点)
代 表 者 氏 名		近藤 敏雄		
メ ッ セ ー ジ		美味しいトマトが作りたい！！その思いで初めました。新潟県でトマトの通年栽培は厳しい中、最新の技術を取り入れた環境制御型トマト栽培施設を総面積2ヘクタールで建設する事になりました。世界中で異常気象が叫ばれる中この施設を活用して消費者に安定供給が実現出来ます。また、きめ細かいコンピューター栽培管理の元美味しく安全なトマト栽培が出来ます。また、世界中のトマトの中から、食味や健康に良い成分など付加価値の高い新品種の導入や地域と連携した委託加工販売など、新潟から全国へ発信して行きたいと思っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://encouragefarming.jp/		
会 社 所 在 地	〒	953-0015	新潟県新潟市西蒲区松野尾468	
工 場 等 所 在 地	〒	950-1101	新潟県新潟市西区山田151番地 素井興食品工業株式会社	
担 当 者		坂上 肇	E - m a i l	encourage.f@iris.ocn.ne.jp
T E L		0256-72-5778	F A X	0256-73-3257

■ 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

調合

→

加熱攪拌

→

充填前検査
官能・異物検査

→

計量

→

密封

レトルト殺菌

→

冷却・脱水

→

ウエイト
チェッカー

→

X線検査

→

箱詰め

写真



ミニトマトは2haのガラス張りハウスでコンピュータ制御された環境で栽培しています



ミニトマトに最適な環境をコンピュータ制御によって作り4月～12月の間で約400tのミニトマトを収穫しております。

写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☒ 無 ☐ 有→具体的に	X線検査
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	JFS B認証
	従 業 員 の 管 理	JFS B認証
	施 設 設 備 の 管 理	JFS B認証
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名 坂上 肇
	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	連 絡 先 0256-72-5778
		PL保険加入済み

フードメッセ in にいがた2022 FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
9 月 27 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	にいがた生パスタ 枝豆タリアテッレ						
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	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	茶豆(新潟県黒崎地区産)、 小麦粉(国内製造)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580785620106			
内 容 量	100g		希 望 小 売 価 格	税 抜	オープン価格	税込(切捨) 税率 8%	オープン価格
1 ケースあたり入数	36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	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)
						30.0	40.0
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 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 ☒ 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)	年齢層…30代～50代の女性 地方や新潟の食材に興味があり、食事を作り、食べることを大切にしている方 自分や家族に、ご褒美御飯を自宅で楽しむ方
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。枝豆に相性が良い塩・ニンニク、チーズなどオリーブオイル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。なんだから「いつもより自宅で特別な自分だけのご褒美ディナーを作ってあげたかった」そんな時に。
商 品 特 徴	農産物を販売する場合は品質確保のための「出荷規格」が設定されています。規格サイズの新規品は、いわゆる規格外品になります。出荷規格から溢れた規格外品は売り先が無ければ廃棄してしまうこともあるそうです。新潟県で有名な黒崎産の枝豆も同様なのです。育てた農産物を廃棄とならないためと、生産者さんの販売先拡大、次世代への環境を含めた食育「食べ物を大事に扱いいただく」農産物加工がスタートしました。新潟県産の黒崎地区の美味しい茶豆を副菜のイメージから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。枝豆の香りと味わいは茹でたて後、軽く塩とこめ油で軽く味付けのみでより味を感じることができます。枝豆加工は手作業が多いため手間と時間がかかりますが、丁寧に製造した他にはない色彩豊かな生パスタです。

商品写真



生地の約30%枝豆ペーストを加えました。生パスタだからこそ味わえるフレッシュな枝豆の香りと



生にいがたパスタ



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、オリーブ油/香料、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 100g
賞味期限 2022年10月6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・小麦粉を含む製品も加工しています。
茹で時間 2分半から3分程度
茹で上がり後 約150～160g
栄養成分表示 100g 当たり
エネルギー 270kcal ※ 推定値
タンパク質 11.2g
脂質 2.2g
炭水化物 52.4g
食塩相当量 0.79g
4 580785 620106 22AU23CT



調理例 ホタテ貝柱のペペロンチーノ



鮮やかなライトグリーンの色

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、 ☐ いちじ、 ☐ 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、 ☐ やまいち、 ☐ 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		令和3年度 6.2 億	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		新潟県で50年以上給食専門に「子供たちの食」を提供してきた会社です。「食育基本法」の基本理念「食に関する感謝と念と理解、SDGs」の考え方を踏まえた食育推進活動として、新潟県産農産物を規格外製品も含めペースト加工などの事業を約4年前にスタートしました。そして新たな取り組みとして、新潟の食材を練り込んだ生パスタを作りました。素材そのままを感じる香りと味は、慣れ親しんだ地元新潟人、新潟の味をまだ知らない方たちにも是非召し上がっていただきたいです。そして、食材を加工や手間をかけることで無駄なく幅広く楽しめることを知り、共感いただけると幸いです。商品のイメージキャラクターは、食の未来を「想像×創造」していきたい気持ちから「夢食いバク」にしました。これからも夢を形にしていきます。		
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 知恵子	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 ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

茶豆ペースト(総相馬フードサービスにて製造)

生パスタは総相馬製麺様に製造委託

写 真

枝豆ペースト化

枝豆パスタ生麺

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ○ 有→具体的に	・細菌検査(一般生菌数300以下・大腸菌群・黄色ブドウ球菌・サルモネラ 各陰性であること):外部企業外部企業検査委託 ・製造工程に準じた、残留塩素測定、目視検査、殺菌時の塩素検査紙・pH試験紙を使用したチェック、テイasting、金属探知機
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	・製造工程図、重要管理点の指示に伴う品質の確認と、作業時の記録 ・各製造工程/毎の管理表の記録(製造管理表・ロット管理・機器校正記録等)
	従 業 員 の 管 理	・衛生チェック表の記録・検便/毎月1回 こども園関係者月/2回等 配属先による ・感染症リスク、二次汚染リスクなどの衛生管理(トイレの使い方や現場での使用備品の扱い方)など社員教育 ・健康診断 年/1回
	施 設 設 備 の 管 理	・汚泥回収、浄化槽保守点検、貯水槽点検、ボイラー点検、槽防虫防鼠対策、排水処理点検、消防設備点検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
	連 絡 先	食品加工部 野村 知恵子
		025-201-2411
危 機 管 理 体 制		・PL保険加入 ・原材料点検表(仕入時に記録)仕入先の畑や生産者への定期訪問と情報収集 ・品質検査において、製造時の原料状態、加工中のテイasting、完成品は細菌検査を外部依頼し製品管理表とロット管理表に記録している。

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

フードメッセ in にいがた 2022

FCP展示会・商談会シート

記入日

R4 年
9 月 30 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	純なめこのキムチ						
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	4ヶ月	消費期限	6ヶ月
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	純なめこ:新潟県三条市(下田地区)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4595644302024			
内 容 量	100g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥556	税込(切捨) 税率 8%	¥600
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	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	20	最小	5	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)	
	確認中						
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→)
	お 客 様 (性別・年齢など)	道の駅を利用を頻繁に利用される、40代以上の男女に好まれます。昨年は500kg以上が道の駅だけで購入された実績があります。特に、なめこ好きの方は大きなものを好まれる傾向があります。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ごはんのお供はもちろん、チーズと一緒に豚バラで巻いて焼いたり、きゅうりやアボカドと和えてピリ辛のサラダにと、キムチの辛味によって引き出されたナメコの旨味を強く感じられる一瓶です。特に、その旨みをダイレクトに感じられる“冷奴がけ”は、ドライなビールとの相性抜群のおつまみメニュー。また、瓶詰めで賞味期限が長く、常温保存が可能なので、贈り物にも最適です。	
商 品 特 徴	一般的流通しているナメコとは品種が違い、また露地栽培による厳しい寒暖差によって工場栽培よりも圧倒的にサイズ・菌応え・旨みが優れた“純ナメコ”を使用しています。旧下田村の休耕地を自社で開拓して栽培した作物です。食べることで地域の食文化や農業のバトンを次世代につなぎます。キムチ風味に仕上げることで、ナメコの旨みを辛味によって引き出しました。辛さ控え目で、辛いものが苦手な方やお子様でも安心してお召し上がりいただけます。	

商品写真

		作成中						
								
								
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、☐ かに、☐ 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、☐ 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 </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(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)</td> </tr> </table>			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)
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)							

※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		たけちょう商店		
年 間 売 上 高		300	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	1
代 表 者 氏 名		竹内俊哉		
メ ッ セ ー ジ		僕にとって一番の純粋な記憶は、5歳の頃いちゃんが教えてくれた里山遊びと野菜の味です。木にハシゴをかけてカブトムシを取るワクワク感、畑で食べた野菜の瑞々しさは、小さな身体に大きな衝撃となり、今でも鮮明に覚えています。新潟県三条市、たくさんの雪が降る山間地「下田(しただ)」。大人になった僕は、あの体験を求めて下田の里山にきました。今の里山は高齢化で担い手不足となり、里山も畑も管理できない場所が増えていました。このままでは遊べる場所が無くなってしまふ。無くなってしまふ前にバトンを受け、後世にバトンタッチし繋いでいく事が私たちの役目です。地域を担っていく子供たちがやっぱり下田だ(シタダダ)わって自然と言葉に出るような場所にしていきたい、そして多くの人に里山の体験をしてもらいたいです。純粋な記憶を無くさないために。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.takecho.net/		
会 社 所 在 地	〒	954-0056	新潟県見附市南本町2-11-17	
工 場 等 所 在 地	〒			
担 当 者	竹内俊哉		E - m a i l	takecho.agri@gmail.com
T E L	090-6790-9907		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

冷凍 なめこ 下処理	調味液 配合	加熱 調理	分 析	充 填	金 属 探 知	キャップ 締め	殺 菌	放 冷	包 装	検 品	箱 詰 め
写真											
  											

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(具体的に	毎ロット(塩分、糖度、官能検査)。適時(一般生菌数、大腸菌群)				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造ロット毎の製造記録表、充填記録表で管理				
	従 業 員 の 管 理	体温の記録、健康状態の申告、準清潔区への入室記録				
	施 設 設 備 の 管 理	契約業者による定期的な防虫防鼠管理				
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	伊藤武史	連 絡 先	025-375-4799	
	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(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

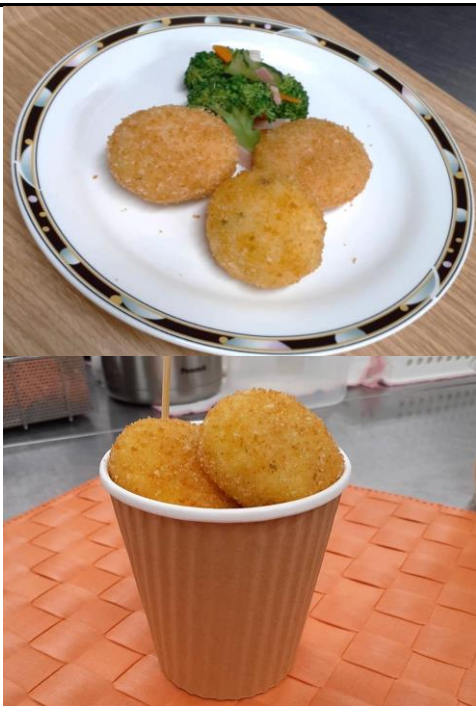
記入日 令和 3 年
10 月 25 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ころころコロッケ				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	新潟県柏崎市	JAN コー (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	約250グラム	希 望 小 売 価 格	税抜	¥371	税込(切捨) 税率 8% ¥400
1ケースあたり入数	8個/袋	保 存 温 度 帯	常温		
発 注 リードタイム		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 (☒ 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) 小腹の空いた部活帰りの学生やお子様におやつ感覚で お父さんのお酒のお供にぴったり お母さんがお弁当のおかずに入れてくれたら嬉しい
商 品 特 徴	かわいい袋に入って、一口サイズで食べやすく、イベント等でのテイクアウトに最適！ そのまま食べてもおいしい味付けに工夫しました。地元の老舗みそ屋さんと共同開発した、専用のつけだれをからめて、より一層おいしく召し上がっていただけます。今後、急速冷凍機器を工面して利用シーンを広げたいと考えています。 元気なシニアが地元の耕作放棄地を活用し、有機肥料をたっぷり使って栽培したいろいろな種類のじゃがいもを、障がい者の皆さんが心を込めて調理したコロッケです。一度にたくさん作れないので予約を受け、必要な方に提供したいと考えています。 米どころ新潟ならではの米粉使用で回りがカリッとした食感です。 ロングランの仲間が一つずつ手書きで描いた専用の袋に入れておとどけます。 地元のみそ屋さんとコラボした「みそ一す」を付けてさらにおいしく！



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、 ☐ こま、 ☐ 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	ころころプロジェクト(みんなの農場×社会福祉法人ロングラン)		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	
代 表 者 氏 名	青木 健		
メ ッ セ ー ジ	「みんなの農場」は元気なシニアが50アールの耕作放棄地を活用し、農業をほとんど使わず、魚のあらを使った有機肥料「元気ゆうき君」をたっぷり使い徹底的にこだわった安心安全な野菜をオーダーメイドで栽培しています。一方、「社会福祉法人ロングラン」は「生きにくさを抱える人が子供から大人まで一生涯地域の中で幸せを感じられる暮らしを実現する」という理念のもと障がいをもつ人たちの自立を全力で支援しています。「ころころプロジェクト」はその2つの団体がそれぞれの想いを繋ぎ、お互いの得意分野でコラボすることで、6次化を果たし、シニアの夢、生きにくさを抱える人たちの幸せを叶えたい。さらにフードロスの削減に向けてフードバンク柏崎とも連携し、SDGsを強く意識した農福連携の取り組みです。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.k-silver.jp/		
会 社 所 在 地	〒	945-0032	新潟県柏崎市田塚3丁目11-30
工 場 等 所 在 地	〒	945-0051	新潟県柏崎市東本町2丁目277-1
担 当 者	高橋 歩夢		E - m a i l a-takahashi@k-silver.jp
T E L	0257-24-2148		F A X 0257-22-2438



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

ころころプロジェクト

公益社団法人
柏崎市シルバー人材センター

みんなの農場 50アール

農業体験

外国人
県外客
小中高生
保育園児
市民
特別支援学校

社会福祉法人
ロングラン

障がい者自立支援
就労支援

ジャガイモ生産量
約300kg/年

飲食店・レストラン
直売所・直営店

みんなの農場

成形

調理済み

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	検食検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	商品仕様書、製造記録の作成と保管の実施			
	従業員の管理	検便の実施、加工室への入室管理の実施			
	施設設備の管理	設備の保守点検の実施、施設の定期的補修の実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田村 照美	連絡先	0257-21-5090
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	加工履歴記録の保存、事故・クレーム対応記録などの作成			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(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2022 FCP展示会・商談会シート

記入日

R4 年
8 月 25 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	まるごと！アロニアベリージャム									
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	製造から1年	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	新潟県五泉市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)							
内 容 量	110g		希 望 小 売 価 格		税抜	¥600	税込(切捨) 税率 8%	¥648		
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	2～3営業日		販 売 エリア の 制 限		● 無 ○ 有→					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	10	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
							32.0	22.0	9.5	6.2
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)	・アロニア本来の渋みを活かしておりますので、40代以降の女性がターゲットです。またオーガニックを好むお客様に一定程度お応えできる商品と自負しております。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	・ヨーグルトのソース代わりに ・毎日のスムージーに彩りを加えたい時に	
商 品 特 徴	スタートは現行商品へのアンチテーゼからはじまりました。「副原料の梅も無農薬ないし減農薬にこだわってほしかった」そうバイヤーから言われ、できたのが本商品です。アロニアはペクチンが薄い為、試行錯誤をした独自製法で何とか粘性を実現しております。副原料の粗糖も種子島産に切り替え、味のバランスを調えた逸品です。	

商品写真

デザイン刷新中につき、 画像がございません。 ラフ案が出来次第差し替えさせていただきます。 エントリー不可とさせていただきます。	アロニア(新潟県五泉市産) 粗糖(鹿児島県種子島産)	
	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、 ☐ いぐら、 ☐ 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使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		株式会社サンファーム泉					
年 間 売 上 高		5百万円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		3名	
代 表 者 氏 名		樋口 紘一				写真	
メ ッ セ ー ジ		全国的にも珍しいアロニアベリーを、新潟県五泉市で栽培期間中農薬化学肥料で栽培。加工原料も国産や添加物や着色料を使用しない事を極力貫いております。生きる事は食べる事、お客様の健康をサポートしたいと励んでおります。					
ホ ー ム ペ ー ジ		https://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		〒	959-1821	新潟県五泉市赤海1－14－56			
担 当 者		桐生 将文			E - m a i l		sunfarm.izumi@wonder.ocn.ne.jp
T E L		0250-47-8808			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

1. 原料確認ー異物チェックー洗浄ー一部2.の工程のものと分けるー煮詰めー2を混ぜて煮込むー火を止め、粗糖を混合ー糖度チェックー味の調整ー瓶詰めー殺菌庫で85度30分で煮沸殺菌消毒ー完成

2. ミキサーで攪拌ー煮詰めている鍋に混合

3. 瓶洗浄ー殺菌庫で90度30分で煮沸殺菌消毒ー1へ

ラベルデザインなどがフードメッセinにいがたに向けて鋭意デザイナーと共に製作中の為、エントリーには間に合っておりません。随時更新させていただければと思っておりますが、審査の都合上などで難しい場合は落選としてください。あくまで商談会での成約件数を増やし売上を増やす事を目的としており、同大賞が目標ではございません。その他既存商品も全てデザインや内容量刷新中でございます。

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	目視チェック			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPの考え方にに基づく衛生管理			
	従 業 員 の 管 理	年に2回の検便 体調管理の徹底			
	施 設 設 備 の 管 理	害虫、害獣のチェック、侵入経路の遮断。利用した備品の整備徹底。5Sの徹底。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	松尾光	連 絡 先	0250-47-8808
	危 機 管 理 に 関 する 対 応 や 生 産 物 賠 償 責 任 保 険 (PL 保 険) の 加 入 な ど	PL保険			

FCP展示会・商談会シート

記入日

令和4年
5月18日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	完熟フルーツをたっぷり使った信州ジェラート(シャインマスカット)						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (8~10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)	中野市 他		JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	制作予定			
内 容 量	120ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	450円	税込(切捨) 税率 8%	486円
1ケースあたり入数	12個		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
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	応相談	最小	1ケースから		ケースサイズ(重量)	
				縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(%)
				26.0	19.0	20.0	1.5
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→) 長野県環境にやさしい農産物認証(農薬削減率 ブドウ50%・りんご30%) ※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)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	こだわりの完熟フルーツを求めている方、牛乳アレルギーの方、オリジナル性の強いジェラートを求めている方、濃厚でインパクトのあるジェラートを求めている方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	大切なお客様に提供する。信州をアピールする。フルーツをアピールする。	
商 品 特 徴	フルーツ系は自社農園で高級本格有機質肥料で栽培した完熟フルーツなどをたっぷり使用、牛乳を使用しないため、フルーツ本来の味をしっかりと楽しめます。ミルク系も蕎麦、クルミ、ヨモギなど、信州らしい食材もご用意しています。信州をまるごとジェラートにしました。	

商品写真



自社生産

白桃

ナガノパープル

シャインマスカット

りんご各種



贈答用

種 類 別	氷菓(シャインマスカット)	
原材料名	シャインマスカット(長野県産)、グラニュー糖、水飴、ブドウ糖、トレハロース、レモン果汁、安定剤(増粘多糖類)	
内 容 量	120ml	栄養成分表示 100gあたり
製 造 者	ジェラテリア フレティ	熱 量 107kcal
	長野県北佐久郡	たんぱく質 0.2g
	軽井沢町軽井沢1-1	脂 質 0.1g
		炭 水 化 物 26.3g
		食塩相当量 0.005g
(サンプル品分析による推定値)		

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)

※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		アグリサポート株式会社			
年 間 売 上 高		10,000,000円		従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	社員2名・パート2名
代 表 者 氏 名		青木 正道			
メ ッ セ ー ジ		自社農園の美味しい果物をジェラートににました。令和元年より軽井沢にて「ジェラテリア フルッティ」を開業、外国人を含む多くの方から「とても美味しい」と好評をいただいております。			
ホ ー ム ペ ー ジ		制作中			
会 社 所 在 地	〒	383-0045	長野県中野市大字江部998-1		
工 場 等 所 在 地	〒	389-0102	長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1-1		
担 当 者		青木律子		E - m a i l	masamichi460@gmail.com
T E L		0269-23-2462		F A X	同左

■ 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



自社農園生産品目 ➡ もも・シャインマスカット・ナガノパープル（他にも生産品目があれば記載） 仕入県産品原料（杏・苺・ブルーベリー）
 生産概要 ➡ 白桃 10a シャインマスカット 50a ナガノパープル20a りんご（ふじ・しなのゴールド等）30a・……

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有（具体的に）	成分分析、原料の品質など（一般性菌・大腸菌検査）			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造レシピに沿った製造管理・製造日誌・製造記録保管（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施）			
	従業員の管理	5Sの徹底・定期検便実施・衛生管理項目による管理と記録保管			
	施設設備の管理	ジェラードマシンの完全清掃・設備の定期点検実施と記録保管			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	青木 律子	連絡先	090-4546-9238
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険（PL保険）の加入など	PL保険加入			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
9 月 28 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	そのまんま！えのきチップ							
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	120日	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)	取得準備中				
内 容 量	20g		販 売 価 格	税抜	¥320	税込(切捨) 税率 8%	¥345	
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	100ケース	最小	5ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)	
					28.0	41.0	23.5	1.6
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→) ※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→) えのきたけ生産量日本一の長野県内の土産物:SA、道の駅等
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) 美容ダイエットに関心のある30～50代の女性が、低カロリーな素材菓子として、 罪悪感のないスナック として購入。またえびせんべい好きで、健康志向な30～40代の男性が、お土産品やおつまみとして購入
商 品 特 徴	健康食品として認知されているエノキタケを菓子にすることで、安心安全で栄養価が期待できるため、子どもや孫に食べさせたいお菓子としての購入が期待できる。減少傾向にあるイカやエビせんべいと並び販売される、エノキタケの山の旨味を感じられる商品として今後展開していきたい。

商品写真

	そのまんま！えのきチップ 名 称 菓子 原材料名 エノキタケ、じゃがいもでん粉、食塩、たんばく加水分解物、植物油、酵母エキス 内 容 量 20g 賞味期限 枠外下部に記載 保存方法 直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください。 販 売 者 株式会社ピアンタ 東京都八王子市東中野 216-1 製 造 者 イヌヨ製菓 犬塚直季 愛知県西尾市一色町生田一ノ切 31-2 ※開封後は吸湿しやすいので早めにお召し上がりください。	栄養成分表示(1袋20g当り) <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>74kcal</td></tr> <tr><td>たんばく質</td><td>1.1g</td></tr> <tr><td>脂 質</td><td>0.8g</td></tr> <tr><td>炭 水 化 物</td><td>16.4g</td></tr> <tr><td>糖質</td><td>14.6g</td></tr> <tr><td>食物繊維</td><td>1.8g</td></tr> <tr><td>食塩相当量</td><td>0.4g</td></tr> </table> この表示値は、目安です。	エネルギー	74kcal	たんばく質	1.1g	脂 質	0.8g	炭 水 化 物	16.4g	糖質	14.6g	食物繊維	1.8g	食塩相当量	0.4g
	エネルギー	74kcal														
たんばく質	1.1g															
脂 質	0.8g															
炭 水 化 物	16.4g															
糖質	14.6g															
食物繊維	1.8g															
食塩相当量	0.4g															
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、 ☐ うんご、 ☒ 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4年9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	〒	444-0412	製造委託先【イヌ刈製菓】愛知県西尾市一色町生田一ノ切75-3	
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



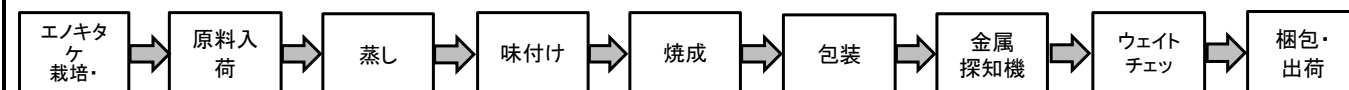
生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

■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。

■えのきせんべい製造/イヌ刈製菓

えびせん発祥の町愛知県西尾市でいかげそを使った風味豊かないか焼に特化した工場を運営。
製造ポイント:エノキタケを蒸し器に通し、いか焼同様素材を活かす方法ででん粉と絡ませ焼き上げました。



写 真



エノキタケはHACCP準拠の最新の設備で栽培されます



素材の旨味を引き出すため蒸します



生地をつけたエノキタケを押さえつけ焼成

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有	官能検査			
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。

フードメッセ in にいがた 2022 FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
8 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	野辺山 ほうれん草カレーペースト											
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年【12月～5月上旬在庫減の可能性あり】(夏 秋)			賞味期限 / 消費期限		賞味期限	6カ月	消費期限				
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	長野県 南牧村 野辺山			JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4571435470028						
内 容 量	250g(4～5人前)			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	20個			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	5ケース	最小	2ケース	ケースサイズ(重量)		縦(φ)	×	横(φ)	×	高さ(φ)	重量(φ)
							35.0		42.0		13.5	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 →											

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→) ECサイト→  セレクトショップ
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	カレーとして調理するのはもちろん、トーストや炒め物などのアレンジ料理が簡単に美味しくできます。お弁当に入るいつもの卵焼きを味変したり カレーグラタンやスープにしても美味しいです！ 調理例 はこちら！→ 
商 品 特 徴	①フードロスの観点から生まれた商品「もったいない」をなくしたい ②カレーの80%がほうれん草！ヘルシーかつ美味しい ③ペーストの2倍の量の水を入れて戻すだけ！簡単にカレーが出来ます。 カレーペースト制作 秘話はこちら！→ 

商品写真

		名称: カレー 原材料名: ほうれん草(長野県産)、ソテードオニオン、トマトペースト、バター、砂糖、カレー粉、サラダ油、薄口醤油、レモン汁、にんにく、塩、コリアンダーシード、ブイヨン、生姜、クミンシード、カスリメチ、バジル、カルダモン、青唐辛子、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む) 内容量: 250ml 賞味期限: 底面に記載 保存方法: 直射日光、高温多湿の場所を避け常温保存。 販売者: 株式会社 アグレス 長野県南佐久郡南牧村大字野辺山 176-9 製造所: 株式会社 アグレス 北社加工所 山梨県北杜市明野町下神取 791 栄養成分表示(100g当たり)推定値 熱量 122.5kcal / たんぱく質 4.12g 脂質 7.40g / 炭水化物 10.6g / 食塩相当量 1.47g 開封後は冷蔵庫で保存し、お早めにお召上がりください。
		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 (当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)
備 考		

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

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 アグレス		
年 間 売 上 高	約3億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員13名 外国人実習生13名 期間パート70名
代 表 者 氏 名	土屋 梓		
メ ッ セ ー ジ	アグレスは長野県八ヶ岳の麓、標高1300mに位置する野辺山高原にあります。戦後、先人の開拓者たちは、このやせた土地を懸命の努力で耕し、今では夏の葉物の生産地として全国に名が知られるほどになりました。開拓から3代にわたった今、そんな先人達のフロンティア精神(開拓魂)を受け継ぎ、現代の農業の開拓者として日本一「アグレッシブ」な農家になる、『アグレス』という社名はその思いから先代社長と名付けました。経営理念「日本農業を革新する」を掲げ、野菜作りだけではなく新たな取り組みとして、オリジナル商品である『野辺山ほうれん草カレーペースト』が誕生しました。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.agres-nobeyama.net/		
会 社 所 在 地	〒 384-1305	長野県南佐久郡南牧村野辺山176-9	
工 場 等 所 在 地	〒 408-0206	北杜加工所 山梨県北杜市明野町下神取791 (制作秘話のQRには「小池手作り農産加工所」となっていますが、以前委託して作っていただけで加工所であり、現在は自社加工所で製造しております。)	
担 当 者	未来開発室長 山浦 昌浩	E - m a i l	mirai@agres-nobeyama.org
T E L	0267-98-2014	F A X	0267-98-3955



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

- ①洗浄用シンクに水を張り、そこでほうれん草の洗浄と異物混入が無いかを確認をする。
- ②洗ったほうれん草をボイルし、その後ミキサーを使ってペーストにする。
- ③ほうれん草ペーストを鍋に入れて加熱しながら、ソテーしたオニオン、トマトペースト、レモン果汁、その他スパイスなどの調味料を追加し煮込む。
- ④カレーペーストをビン詰め後、90℃のお湯で30分間加熱殺菌を行なう。
- ⑤表示シール貼り付け→表示内容確認→箱詰め出荷

- * 保存料・着色料無添加で、レモン果汁によってpHを調節し、長期保存を可能にしている。
- * 賞味期限1年間を目指して製造しております。

写 真



洗浄用シンク内でほうれん草を洗い、異物混入確認 ゆでたほうれん草をミキサーにかけペーストにする カレーペースト瓶詰め後、ビンを30分加熱殺菌する

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(具体的に)	原料であるほうれん草の洗浄時に担当者の目視・触角で異物混入が無いよう、徹底して検査します。大腸菌・一般性菌検査		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理による製造工程管理の実施と記録保管、工程管理表による製造。一般性菌・大腸菌検査。		
	従 業 員 の 管 理	5Sの徹底・定期検便の実施・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理による作業管理と記録保管。		
	施 設 設 備 の 管 理	施設設備の作業時毎の点検・定期点検実施と記録保管の実施。		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または担当部署名	未来開発室長 山浦昌浩	連 絡 先 080-8707-0269
	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に準じた危機管理・衛生管理を行っています。また商品の品質問題があった場合、速やかに回収できるようトレーサビリティに取り組んでいます。PL保険も今後、加入予定です。		

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

2022 年
9 月 21 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	完熟梅ジャム						
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	6か月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	福井県産		JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	4580652810012			
内 容 量	160g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥780	税込(切捨) 税率 8%	¥842
1 ケースあたり入数	30		保 存 温 度 帯	常温 ▼ 直射日光を避ける			
発 注 リードタイム	3~5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	5	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						22.1	31.4 14.1
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→) 福井県特別栽培農産物認証 認証区分4(化学合成農薬と化学肥料の使用量を1/2減) ※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→)
お 客 様 (性 別 ・ 年 齢 層 な ど)	女性・中高年者層
利 用 シ ー ン (利 用 方 法 ・ お す す め レ シ ピ 等)	・クラッカーにクリームチーズと梅ジャムを載せる事で、ワインのおつまみになります。 ・ヨーグルトに梅ジャムを加える事で、フルーティな風味溢れる贅沢な味わいになります。 ・梅ジャムをお湯や炭酸水で割る事で、レモネードならぬ『うめネード』になります。
商 品 特 徴	・福井梅でも旨味の強い『紅映』、綺麗な琥珀色の『新平太夫』、フルーティな香りの強い『福太夫』を全て完熟梅の状態です。バランス良く配合しています。 ・一般的なレシピより砂糖控えめで梅とんさい糖で作った低糖度のジャムです。酸味と梅の香り、梅の味が強い化学合成添加物、着色料無添加のジャムです。

商品写真

	●品名：梅ジャム●原材料名：梅（特別栽培農産物）、砂糖（てんさい糖使用）、レモン果汁●内容量：160g●保存方法：直射日光を避け冷暗所で保存してください。●賞味期限：20 ●製造者：伏見梅園 伏見勇希 福井県三方上中郡若狭町田井 69-13 TEL：080-5224-5886 ※注意：開栓後は10℃以下で保存してください。 栄養成分表示 100g 当たり エネルギー 184kcal、たんぱく質 0g、脂質 0g、炭水化物 48g、食塩相当量 0g ※推定値 4 580652 810012
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。)

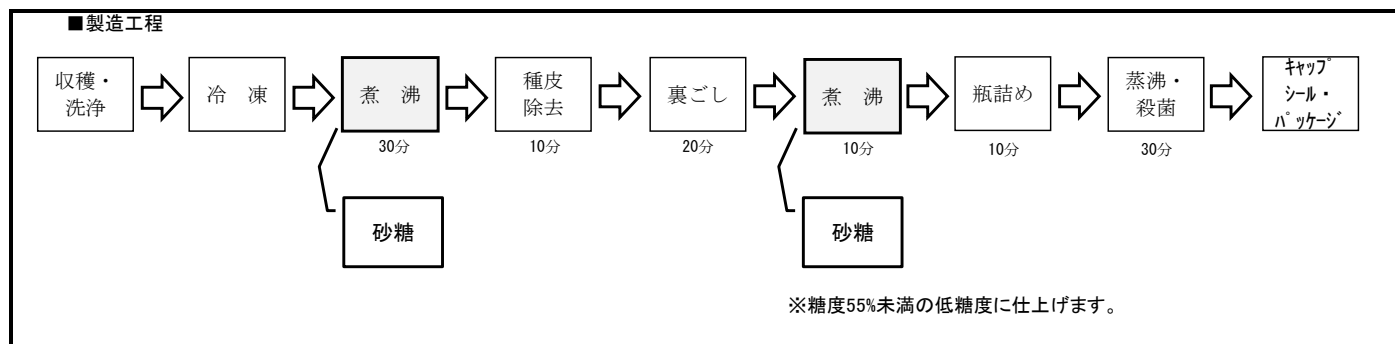
承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		伏見梅園		
年 間 売 上 高		令和3年度 200万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	1名(妻)
代 表 者 氏 名		伏見 勇希		
メ ッ セ ー ジ		福井県若狭町の三方五湖周辺、西田地区は天保時代から梅の産地として古くから福井梅を栽培してきました。しかし、梅農家の担い手不足で放棄梅園が増え、若狭町にて地域おこし協力隊で担い手募集をしており、伏見梅園代表は2016年に地域おこし協力隊に就任して、2018年から伏見梅園として独立することができました。 福井梅の他にはない味わい、さわやかな香り、そしてこの湖と梅林の素晴らしい景色を無くしたくない。伏見梅園はこの美味しい福井梅を味わってもらいたい。その一心で梅栽培、加工品製造をしています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.fushimi-baien.com/		
会 社 所 在 地	〒	919-1462	福井県三方上中郡若狭町田井69-13	
工 場 等 所 在 地	〒			
担 当 者		伏見 勇希	E - m a i l	243wakasa@gmail.com
T E L		080-5224-5886	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



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	一定ロット毎に菌検査を行っている。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	煮沸・殺菌処理の加熱温度を記録し、殺菌温度に達している事を確認している。			
	従 業 員 の 管 理	手指消毒、体調を確認している。 帽子や衣服なども消毒している。			
	施 設 設 備 の 管 理	製造直前に機械・器具の殺菌消毒をし、使用後はしっかり洗浄・乾燥させている。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	伏見 勇希	連 絡 先	080-5224-5886
	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	ビジネス総合保険(PL賠償)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(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

R4 年
9 月 15 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	duo de raisins(巨峰.高尾)						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	販売中 ()		賞味期限／消費期限	賞味期限	150日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福島市		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4562420260014			
内 容 量	60g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,400	税込(切捨) 税率 8%	¥1,512
1ケースあたり入数	20		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→			
取入・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(デ)	横(デ)	高さ(デ)	重量(kg)
				18.0	6.0	2.0	0.3
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→) 平成21年菓子製造許可取得 ※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)	女性40～50代
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	トレーに盛った干しぶどうをつまみながらワイン等をいただく	
商 品 特 徴	巨峰.高尾を無添加で乾燥させました。	

商品写真

	<table border="1"> <tr><td>名 称</td><td>干しぶどう巨峰</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>ぶどう(福島県福島市産)</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>60g</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>2018. 5. 26</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>直射日光・高温・多湿を避け、常温で保存して下さい。</td></tr> <tr><td>加工者</td><td>㈱フルーツのいとう園 伊藤隆徳 福島市飯坂町東湯野字上岡14 TEL 024-583-5512 FAX 024-583-3549 HP: http://www.f-itoen.com/</td></tr> </table>	名 称	干しぶどう巨峰	原材料名	ぶどう(福島県福島市産)	内容量	60g	賞味期限	2018. 5. 26	保存方法	直射日光・高温・多湿を避け、常温で保存して下さい。	加工者	㈱フルーツのいとう園 伊藤隆徳 福島市飯坂町東湯野字上岡14 TEL 024-583-5512 FAX 024-583-3549 HP: http://www.f-itoen.com/	<table border="1"> <tr><td colspan="2">4562420260014</td></tr> <tr><td>主要栄養成分 1袋あたり</td><td>熱量 たんぱく質 8g 脂質 8g 炭水化物 8g 食塩相当量 8g</td></tr> </table>	4562420260014		主要栄養成分 1袋あたり	熱量 たんぱく質 8g 脂質 8g 炭水化物 8g 食塩相当量 8g
	名 称	干しぶどう巨峰																
	原材料名	ぶどう(福島県福島市産)																
	内容量	60g																
賞味期限	2018. 5. 26																	
保存方法	直射日光・高温・多湿を避け、常温で保存して下さい。																	
加工者	㈱フルーツのいとう園 伊藤隆徳 福島市飯坂町東湯野字上岡14 TEL 024-583-5512 FAX 024-583-3549 HP: http://www.f-itoen.com/																	
4562420260014																		
主要栄養成分 1袋あたり	熱量 たんぱく質 8g 脂質 8g 炭水化物 8g 食塩相当量 8g																	
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 (当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)																	
備 考																		

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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社 フルーツのいとう園		
年 間 売 上 高		1200万円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	従業員3名
代 表 者 氏 名		伊藤隆徳		
メ ッ セ ー ジ		創業は明治31年。福島市飯坂温泉のそばで果樹栽培をやってきました。福島では温順な気候の土地柄で、縄文遺跡の里としても近年注目されている地域です。粘土質の土壌と40年かけて土づくり重ねてきた圃場で作られる果物は、絶品です。これらを原材料とした加工食品を、皆様にお届けいたします。		
ホ ー ム ペ ー ジ		www.f-itoen.com		
会 社 所 在 地	〒	960-0221	福島市飯坂町東湯野字上岡14番地	
工 場 等 所 在 地	〒			
担 当 者		伊藤隆徳	E - m a i l	fruit_itoen@pi8.so-net.ne.jp
T E L		024-563-5512	F A X	024-563-3549



■ 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

ぶどう収穫→ぶどう洗浄→乾燥→熱湯殺菌→乾燥
いとう園で収穫した出荷用の完熟した巨峰のみを使用し無添加で製造しています。

写 真



写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	放射能測定検査・製品目視検査・食味官能検査・微生物検査等を実施しております。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	衛生的な加工工程の維持に努めております。			
	従 業 員 の 管 理	工程内5Sの徹底を行っております。			
	施 設 設 備 の 管 理	設備機械メーカーの保守点検を定期的に行っております。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	伊藤隆徳	連 絡 先	024-542-7071
	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	作業日報によるデータ管理を実施しております。			

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(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2022 FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
9 月 11 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	おとなの干し柿(地酒漬け)							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	1月～6月 (1月～3月)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	180	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	新潟市西蒲区		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	取得していません				
内 容 量	100g		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	100(要相談)		保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発 注 リードタイム	2weeks		販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	6	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					40.0	50.0	19.0	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→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	会社員20代の男女(年齢層19～22歳)。 休日アウトドアスポーツ、アウトドアレジャーをする人。 観光客(日本人、外国人)。 日本の食文化に興味を持っている外国人。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	「今日も一日残業して疲れたあ。お疲れ様でした。」と自分を労う晩酌のお供に。お風呂上りの水分補給と一緒に。就寝前に甘いもの食べたいと思った時に。ホームパーティーをした時の話題提供の珍しいお菓子として。
商 品 特 徴	自社で栽培した柿を干し柿にして、新潟市西蒲区の地酒に漬け込み、乾燥した干し柿です。干し柿の甘さが苦手な人にとっては、食べ易く、日本酒の香りを楽しめる干し柿です。アルコールを含んでいるので、未成年者、妊娠中の方、運転される方は食べられません。日本酒の香りと柿の甘味が意外に合う大人のお菓子です。干し柿の兄弟商品です。アルコールを含むお菓子なので、スライスしたチーズをのせると、酒のつまみになります。

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、 ☐ いちご、 ☐ 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。)

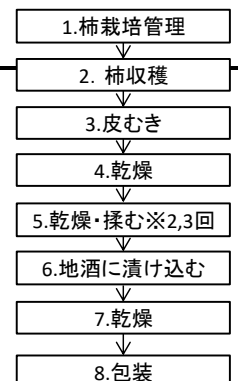
承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社くにみ農産		
年 間 売 上 高		令和3年度 40百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	4名 (令和3年度)
代 表 者 氏 名		齋藤 修吾		
メ ッ セ ー ジ		弊社最大のテーマは、「農業で人々を支え、農業のみで経営する」です。 現在、農業従事者高齢化により地域の農業は衰退しています。しかし、地域の農地を守らなければなりません。若手従業員と共に農業を通じて地域に貢献し、若手従業員を育てていきます。また、人が生きていく為には、食べなくてははいけません。私たちは人々の食生活を支え、且つ食文化を守り後世に伝えていきます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://r.goope.jp/niigata-kunimi		
会 社 所 在 地	〒	959-0516	新潟市西蒲区国見2615番地1	
工 場 等 所 在 地	〒	959-0432	山崎甘納豆工場 新潟市西蒲区川崎18-8	
担 当 者		矢部 大輔	E - m a i l	KFPkunimi2615-1@outlook.jp
T E L		0256-86-2686	F A X	0256-86-3474

■ 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

一般的に干し柿は、酸化抑制、防カビ、乾燥促進の為に硫黄で燻蒸しますが、自社では硫黄燻蒸せず皮むき後に屋内に吊るして乾燥させます。硫黄の使用量および二酸化硫黄の残留量は、食品衛生上問題のない量ですが、無添加にこだわっています。乾燥を促進させるため、大型扇風機で24時間送風し、風通しも良くしています。干し柿を美味しく見せるコツは、いかにきれいに粉を吹かせるかです。ある程度乾燥したら、柿の中身をかき回す様に吊るした状態で揉んで乾燥させます。この工程を2〜3回繰り返す事で、果汁の水分が外に出て結晶化する事で綺麗な粉を吹きます。乾燥中は、大型扇風機を止める事はせず、約2か月掛けて粉を吹かせます。収穫して干し柿を完成するまで、時間がかかりますが、大事に丁寧に手を掛けて育てています。そんな干し柿を地元の地酒に漬けて、乾燥しました。漬け込む時間は、何度か試作をして、干し柿らしさと地酒らしさを両方味合わせる様に漬け込む時間を探しました。地酒に漬けた干し柿を再度乾燥する時間と温度も干し柿らしさと地酒らしさを両方引き立たせるように、試作を重ねて導き出しました。いつ食べても同じ食感、食味になるように乾燥時間、乾燥温度を調整しています。地酒は、柿を栽培している地域の酒蔵に協力してもらいました。干し柿の日本酒漬けは、他では見られないお菓子になりますので、インパクトがあります。



写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	大腸菌、黄色ブドウ球菌、一般細菌検査、残留農薬検査 (EUROFIN)			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPに基づく管理体制を導入			
	従 業 員 の 管 理	HACCPに基づく管理体制を導入			
	施 設 設 備 の 管 理	HACCPに基づく管理体制を導入			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	矢部大輔	連 絡 先	090-6040-1130
	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(東京海上)			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。

フードメッセⁱⁿにいがた2022

FCP商談会・展示会紹介シート



商品特性と取引条件

商 品 名	フルーツソース、ジャム、マーマレード						
最もおいしい時期	ベリー類、パッションフルーツ(7・8月)、柚子(12月)	賞味期限／消費期限	賞味期限	6～8か月	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	新潟市(主に自家栽培)	JAN コ ー ド (13 桁 もしくは 8 桁)					
内 容 量	フルーツソース(170g)、ジャム/マーマレード(140g)	希 望 小 売 価 格 (税 込)	フルーツソース(¥ 972)、ジャム(¥ 756)				
1ケースあたり入数	12入(ジャムの場合)	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)
			30.0 25.0		10.0		3.5
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 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→) ギフト用(ソース&ジャムセット)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	美しさにこだわりがあり、食材にも気を使う20～50代の女性と、お酒を飲む方(焼酎などの割材として)。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	日常的にはパンやケーキ、プレーンヨーグルトやアイスクリームとともに、また、料理のソースや甘味料の代わりに。ちょっと変わった食材【パッションフルーツや杏の仁(種の中身)】を使ったフルーツソースはお酒の割材としてお酒を飲む方にも楽しんでいただきたい。	
商 品 特 徴	⑦鮮やかな色とフレッシュな香りを最大限生かす工夫⇒①短い加熱時間と素早い冷却。②色彩・質感・食感に変化を持たせるブレンドと素材のカット方法。④希少性⇒国内栽培のとても少ない果物を使用。⑤アレルギーに配慮した安全性⇒特定原材料7品目を使用しない。	

商品写真

パッションフルーツソース

●名称: フルーツソース
●原材料名: 梅(新潟市産)、グラニュー糖、パッションフルーツ(新潟市産) ●内容量: 170g ●賞味期限: 枠外下部に記載 ●保存方法: 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。 ●製造者: ミツホシプロジェクト 新潟市西蒲区下和納3280-1

●開栓後は、冷蔵庫(10℃以下)に保存し、早めにお召し上がりください。
●開栓前の中央に分離や気泡が見られることがありますが、品質には影響ありませんので、軽く揺ってからご使用ください。

栄養成分表示(100gあたり 推定値) エネルギー 171kcal たんぱく質 0.1g 脂質 0.3g 食塩相当量 0.01g

六パUNCHのある甘酸っぱさと、南国フルーツの華やかな香り、パリパリとした種の食感が楽しいフルーツソースです。

賞味期限 00/00/00

●名称: ブラックベリージャム ●原材料名: ブラックベリー(新潟市産)、グラニュー糖 ●内容量: 140g ●賞味期限: 枠外下部に記載 ●保存方法: 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。 ●製造者: ミツホシプロジェクト 新潟市西蒲区下和納3280-1

使用上の注意: 開封後は冷蔵庫(10℃以下)で保存し早めにお召し上がり下さい。

栄養成分表示(100gあたり) (推定値)
エネルギー 227kcal たんぱく質 0.8g 脂質 0.5g 炭水化物 54.9g 食塩相当量 0.01g未満

賞味期限 00/00/00

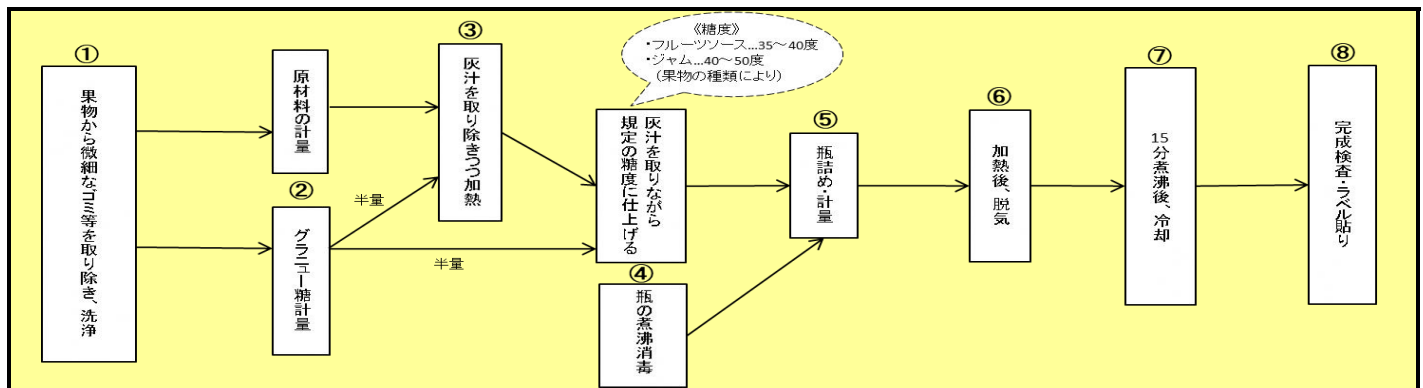
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生

参加企業紹介

参 加 企 業 名		ミツホシプロジェクト			
年 間 売 上 高		令和3年度140万円	従 業 員 数	2	
代 表 者 氏 名		治田 隆英			
メ ッ セ ー ジ		『おいしさでホシがきらめく』をコンセプトにしております。季節に合わせたラインナップで彩りを添え、小さなお子様や、アレルギーを持つ方が安心して口にできる商品、ここでしか手に入らない珍しい商品を目指しています。。果物くずの畑漉き込み、剪定枝チップの敷き込みなど循環型農業にも取り組んでおります。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://minne.com/@mitsuhoshi			
会 社 所 在 地	〒	953-0065	新潟市西蒲区下和納3280-1		
工 場 所 在 地	〒	953-0065	新潟市西蒲区下和納3280-1		
担 当 者		治田 和子	E - m a i l	hatta.kazuko-1234xxx@ezweb.ne.jp	
T E L		090-9390-1577	F A X	0256-73-4273	

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



③丁寧に灰汁を取りながら短時間で加熱 ④正確な糖度を計るため複数回計測 ⑥瓶詰め、計量後の煮沸殺菌消毒

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	細菌検査、栄養成分分析検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	製造作業前の清掃、原材料の流水での洗浄、器具類の煮沸またはアルコール消毒			
	従業員の管理	清潔な作業着、使い捨ての帽子の着用、入室前の手指のアルコール消毒			
	施設設備の管理	製造作業後清掃とアルコール消毒、ゴミと洗浄用スポンジの廃棄			
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	治田 和子	連 絡 先	090-9390-1577
	記 録	PL保険加入、作業工程の記録、製造商品数と製造日の管理、火災保険加入			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
8 月 23 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

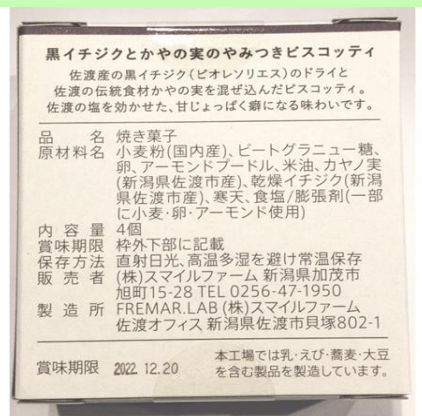
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	黒イチジクとかやの実のやみつきビスコッティ						
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	製造日より 6ヵ月	消費期限	製造日より 6ヵ月
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	新潟県佐渡市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4595640179057			
内 容 量	4個(24g)		希 望 小 売 価 格	税抜	¥722	税込(切捨) 税率 8%	¥780
1 ケースあたり入数	36箱		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	10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)
						23.0	30.5 15.0 1.9
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→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	20～50代の素材にこだわったスイーツに興味関心の高い女性。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	ティータイムのお供に、ワインと一緒に。
商 品 特 徴	佐渡産の黒イチジク(ピオレソリエス)のドライと佐渡の伝統食材かやの実を混ぜ込んだビスコッティ。佐渡のミネラル豊富な自然海水塩を効かせた、甘じょっぱく癖になる味わいです。

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、 ☐ 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 スマイルファーム		
年 間 売 上 高		105,000,000円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員10名 パート5名
代 表 者 氏 名		安達 里枝		
メ ッ セ ー ジ		「フレマルラボは、地域課題解決型の加工食品開発ラボ」 フレマルラボは、デジタルマーケティング支援を行う(株)スマイルファームが一次産業そして食産業を元気にするプロジェクトとして立ち上げた産直アプリ「フレマル」のリアル体験の場として作った食品加工場そして飲食店支援事業です。 私たちは、商品をつくることがミッションではありません。10年後、20年後の安心で豊かな食生活を守るために今私たちがやらなければならないことを3つの視点から支援する、地域課題解決のための商品開発研究所です。 ①一次産業の収益力をアップ ②食産業の活性化と人手不足解消 ③オリジナル商品開発		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://fremar.jp/ https://lab.fremar.jp/ https://uzusado.jp/		
会 社 所 在 地	〒	959-1383	新潟県加茂市旭町15-28	
工 場 等 所 在 地	〒	952-1207	新潟県佐渡市貝塚802-1	
担 当 者		薄木 正	E - m a i l	usuki.t@smile-farm.co.jp
T E L		0259-58-7045	F A X	0259-58-7046



■ 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

みつぎビスコッティシリーズは、佐渡産の素材の魅力を最大限に引き出し、手に取っていただける商品づくりをコンセプトとして開発しました。全国のシェフから注目される佐渡産の黒イチジクを、年間を通じて様々なシーンで味わえる。そんな商品をきっかけに、佐渡産食材への興味関心を醸成していきます。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	目視検査、衛生検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPに基づく製造マニュアル、衛生マニュアルを作成し、製造を実施			
	従 業 員 の 管 理	製造マニュアル、衛生マニュアルを作成し、管理を実施			
	施 設 設 備 の 管 理	HACCPに基づく			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	本間 絢子	連 絡 先	0259-58-7045
	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(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。

フードメッセ in にいがた2022 FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
8 月 31 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	さっちゃんの酵素玄米ごはん【レトルトタイプ】125g						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (秋 頃)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	1 年	消費期限	1 年
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	新潟県阿賀野市産		JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)				
内 容 量	125g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥325	税込(切捨) 税率 8%	¥351
1 ケースあたり入数	28個		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	1~5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	50ケース/日	最小	1ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						31.0	31.0 10.0 3.7
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)	30代から60代の健康な食事に興味がある女性
利 用 シ ー ン (利 用 方 法 ・ お す す め レ ン ビ 等)	普段の食事シーンに於いて、普段食べているご飯を「酵素玄米ごはん」に変えるだけ、腹持ちが良く、消化も良い。おむすびにして、ごまをまぶしたり、カレーライスとの相性も抜群です。
商 品 特 徴	通常の玄米ごはんでは「ボソボソ」して食べにくいという声も。この「酵素玄米ごはん」は「モチモチ」でまるで赤飯のような食感と美味しさがあります。「お通じが良くなった」や「間食をしなくなった」というお声を多く頂いております。

商品写真

名 称	酵素玄米ごはん
原材料名	玄米(新潟県産コシヒカリ)、あずき(北海道産)、塩(新潟県産)
内容量	1パック 125g
賞味期限	枠外下に記載
保存方法	直射日光を避け常温で保存
殺菌方法	気密性袋に密封し、加圧加熱殺菌
販売者	新潟県阿賀野市里965-1 (有)水原町農産センター TEL(0250)62-1698

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		有限会社 水原町農産センター		
年 間 売 上 高		3000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	3人
代 表 者 氏 名		伊藤 直也		
メ ッ セ ー ジ		弊社は創業1988年。はじめは3軒の農家が集まって、餅製造の事業からスタートしました。 現在は餅製造以外にも、おこわ、冷凍米飯、レトルト米飯などの事業を営んでおります。 「健康で美味しいものを世界中にお届けする」をモットーにやっております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://genmaikoubou.com		
会 社 所 在 地	〒	959-2045	新潟県阿賀野市里965-1	
工 場 等 所 在 地	〒	959-2045	新潟県阿賀野市里965-1	
担 当 者		伊藤 直也	E - m a i l	info@inakasodachi.com
T E L		0250-62-1698	F A X	0250-63-2244



■ 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

玄米を洗米→あずきと塩を混ぜて炊飯→3日保温(熟成)→パック詰め→真空パック→レトルト殺菌→包装

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	金属探知機で異物混入チェック			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	工程ごとにチェック			
	従 業 員 の 管 理	装備チェックシートで管理			
	施 設 設 備 の 管 理	設備衛生管理シートでチェック			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	伊藤直也	連 絡 先	9049390532
	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(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。

フードメッセⁱⁿにいがた2022 FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
9 月 20 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

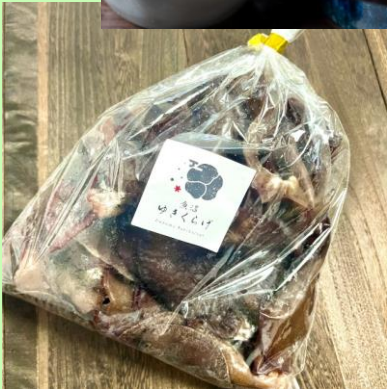
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	魚沼ゆきくらげ						
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日間	消費期限	7日間	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	南魚沼市	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	なし				
内 容 量	500g (1袋)	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,500	税込(切捨) 税率 8%	¥1,620	
1ケースあたり入数	1ケース (500g×2袋入り)	保 存 温 度 帯	チルド ▼				
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	最小	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)		
				20.0	20.0	20.0 1キロ	
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→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	健康志向・美容意識の高い女性30代～70代の外食や、地産地消に取り組む店舗やホテルなど
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	新鮮なものはさつと茹で、お刺身としても美味しくいただけます。 油との相性が良く、火を通して食感が良いのでアヒージョや、炒め物にも最適です。 粉末にして、原材料に混ぜるなど、様々な利用シーンがあります。
商 品 特 徴	きくらげは「食べる漢方」と呼ばれるほど栄養が豊富。含まれるビタミンDは全食品中でNo.1、カルシウムは牛乳の2.8倍も含まれています。お米の国、南魚沼で菌床から国産にこだわり、無農薬で栽培しました。なかなか流通しない国産の生きくらげです。

商品写真

 	<table border="1"> <tr><td>名 称</td><td>魚沼ゆきくらげ</td></tr> <tr><td>原 材 料 名</td><td>きくらげ (新潟県南魚沼市)</td></tr> <tr><td>内 容 量</td><td>500 g</td></tr> <tr><td>賞 味 期 限</td><td>5 日間</td></tr> <tr><td>保 存 方 法</td><td>冷蔵</td></tr> <tr><td>製 造 者</td><td>株式会社 Smile Peace 〒949-6680 新潟県南魚沼市六日町 106-8</td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td colspan="2">栄養分表示 (100 gあたり)</td></tr> <tr><td>エネルギー</td><td>12.9 kcal、タンパク質 0.6 g、</td></tr> <tr><td>脂質</td><td>0.2 g、炭水化物 5 g</td></tr> </table>	名 称	魚沼ゆきくらげ	原 材 料 名	きくらげ (新潟県南魚沼市)	内 容 量	500 g	賞 味 期 限	5 日間	保 存 方 法	冷蔵	製 造 者	株式会社 Smile Peace 〒949-6680 新潟県南魚沼市六日町 106-8	栄養分表示 (100 gあたり)		エネルギー	12.9 kcal、タンパク質 0.6 g、	脂質	0.2 g、炭水化物 5 g
名 称	魚沼ゆきくらげ																		
原 材 料 名	きくらげ (新潟県南魚沼市)																		
内 容 量	500 g																		
賞 味 期 限	5 日間																		
保 存 方 法	冷蔵																		
製 造 者	株式会社 Smile Peace 〒949-6680 新潟県南魚沼市六日町 106-8																		
栄養分表示 (100 gあたり)																			
エネルギー	12.9 kcal、タンパク質 0.6 g、																		
脂質	0.2 g、炭水化物 5 g																		
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		株式会社Smile Peace	
年 間 売 上 高		令和3年10月度 58,759千円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)
代 表 者 氏 名		社員5名、パート15名	
メ ッ セ ー ジ		代表取締役 林佑一	
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.smile-peace.co.jp/	
会 社 所 在 地		〒 949-6680	
工 場 等 所 在 地		〒 949-6612	
担 当 者		林 佑一	E - m a i l
T E L		025-775-7507	F A X
			k-smile.p8349@outlook.jp
			025-775-7507

■ 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

現在は菌床を1,000個設置し、1日に約13kgのきくらげが収穫できる。(年間4,745kg)(最大菌床2000個設置可能)

菌床を設置してから約2週間程度で収穫サイズまで成長します。

収穫後、出荷に向けて一つ一つ手作業で洗浄を行い袋詰めや乾燥作業を行います。

写 真

			
温度管理が徹底された施設に菌床を設置	大きくなり始めたきくらげ	出荷準備(検品・洗浄・計量・袋詰め)	

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	◎ 無 ○ 有→具体的に				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	生産施設にて収穫⇒加工施設にて洗浄・袋詰め⇒出荷 手袋、ヘアークラップ着用、生産施設へは専用靴にて入室を行う。			
	従 業 員 の 管 理	作業を行う者は検便を実施。			
	施 設 設 備 の 管 理	異物混入などを防ぐため、作業を行う際は出入口などの扉を閉める。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	林 佑一	連 絡 先	090-4814-1014
	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2022 FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
9 月 8 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ハバネロかんずり						
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	365	消 費 期 限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	新潟県妙高市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4953253002580			
内 容 量	47g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥600	税込(切捨) 税率	¥600
1 ケースあたり入数	10入り8合わせ		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	受注締切時刻11:00 ・北海道、沖縄 5日以上(届け先により異なります。) ・青森、岩手、中国、四国、九州 4日 ・その他地域 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	応相談	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(g)	
						40.7 25.8 22.0 20.0	
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 お 客 様 (性別・年齢層など)	☒ 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)	鍋物や焼肉、餃子のタレに溶いて、味噌汁やそば、うどん、ラーメン、焼鳥、刺身・湯豆腐、おでん、寿司の薬味として、その他に料理の隠し味としてお使いください。	
商 品 特 徴	唐辛子を自社栽培・新潟県妙高市産のハバネロを使用し、糀、柚子、食塩を混ぜ合わせて3年間熟成・発酵させて造られた当社独自の香辛調味料です。熟成された旨味とハバネロ独特のフルーティーな辛味をお楽しみ頂けます。	

商品写真

	新潟県妙高市産のハバネロ・唐辛子と糀・柚子・食塩を混合し3年間熟成発酵させた当社独自の香辛料です。 <table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>香辛調味料</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>唐辛子(国産)、糀、柚子、食塩</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>47g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td></td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>常温</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>(有)かんずり 新潟県妙高市西条437-1 TEL 0255-72-3813</td> </tr> </table> 開封後冷蔵保管(10℃以下) めんずり 商標登録済み	名 称	香辛調味料	原材料名	唐辛子(国産)、糀、柚子、食塩	内 容 量	47g	賞味期限		保存方法	常温	製 造 者	(有)かんずり 新潟県妙高市西条437-1 TEL 0255-72-3813	御使用方法 ・タレにといて…鍋物・焼肉・ぎょうざ ・やくみとして…味噌汁・そば・うどん ・ラーメン・焼鳥・さしみ ・湯豆腐・おでん・すし ・その他…料理のかくし味として 栄養成分表示(100g当たり)(推定値) エネルギー 104kcal、タンパク質 2.7g、脂質 0.8g、炭水化物 21.9g、食塩相当量 11.7g ♻️キャップ:PET 紙 ラベル
	名 称	香辛調味料												
原材料名	唐辛子(国産)、糀、柚子、食塩													
内 容 量	47g													
賞味期限														
保存方法	常温													
製 造 者	(有)かんずり 新潟県妙高市西条437-1 TEL 0255-72-3813													
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		有限会社かんずり		
年 間 売 上 高		令和3年度 190百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員11名、パート3名
代 表 者 氏 名		代表取締役 東條昭人		
メ ッ セ ー ジ		刻々と移り変わる時代の中で、古来より造り続けられて400年。地域の食文化の中から生まれ、料理人をも唸らせる万能香辛調味料【かんずり】。 加工食品の中でも決して主役にはならない商材ですが、少量でも存在感のある引き立て役です。この地域で育まれ愛され続けて半世紀。昔ながらの製法を守り続け、近代化できるところは取り入れ、味を守ると同時に新たな商品づくりにも力を入れております。 近年は積極的に日本を発信する国の政策の下、私達も積極的に海外に発信して参ります。又、食品安全の面では重要性を周知し、全従業員で継続的改善を通じてこの取り組みを推進して参ります。 最後に雪国の厳しい自然があったからこそ生まれた「かんずり」。私たちは、厳しさの中にある温かみを大切にし、地域に愛される企業でありたいと考えています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://kanzuri.co.com		
会 社 所 在 地	〒	944-0023	新潟県妙高市西条437-1	
工 場 等 所 在 地	〒	944-0023	新潟県妙高市西条437-1	
担 当 者		営業主任 森 健太郎	E - m a i l	mori@kanzuri.com
T E L		0255-72-3813	F A X	0255-72-0344

■ 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

原材料受入→ハバネロ集荷・洗浄→粉碎(ハバネロ・柚子 スクリーン目開き5.0mm)→混合(ハバネロ・糀・柚子・食塩)→熟成・発酵(塩分濃度11~12.5% pH4.0未満)→攪拌(年1回)→二度スリ(スクリーン目開き3.0mm)→混合(ハバネロかんずり・かんずり)→瓶に充填(メッシュ目開き5.0mm)→計量(誤差±1g迄)→金属探知機通過(Fe1.5Sus2.4)→脱気・キャブ閉め(80~90℃で20~30分加熱、商品中心温度50℃以上)→殺菌(80~90℃で50~60分加熱、商品中心温度65℃以上)→キャップシール→賞味期限印字・ラベル貼り→保管→梱包・出荷

写 真

		
ハバネロが実る様子	ハバネロかんずり	妙高市の本社社屋

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ○ 有→具体的に	一般細菌、大腸菌群			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPに基づいた製造工程・管理 2023年にISO22000取得予定			
	従 業 員 の 管 理	定期検便検査実施・衛生管理表・5Sの徹底 他			
	施 設 設 備 の 管 理	機械始業終業点検表			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	東 條 恵 子	連 絡 先	0255-72-3813
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	PL保険加入			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
9 月 30 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	野草酵素百日百草【ヨモギ】								
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年提供可能 (通年)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	2年	消費期限	2年		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	植物発酵エキス(麹菌(麹菌(国内製造)、黒砂糖、オリゴ糖)、野草類(ヨモギ、ウコン、ドクダミ、ハスの葉、高麗人参、センシレン、オトギリソウ、クマザサ、タンポポの根、霊芝、アマチャヅル、トチュウ葉、オオバコ、カンゾウ、マツ葉、ナンテンの葉、アマドコロ、ツユ草、ツルナ、マカ、トンカツアリ、ハブソウ ほか		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4573555870016					
内 容 量	500ml		希 望 小 売 価 格	税抜	¥7,000	税込(切捨) 税率 8%	¥7,700		
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	3~5		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	1000	最小	12	ケースサイズ(重量)				
				縦(寸)	×	横(寸)	×	高さ(寸)	重量(kg)
				30.0		9.0		7.0	0.8
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 ☒ その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	40代以上の健康と美に敏感な女性がターゲット層です。太りやすく痩せにくいと感じている方。おなかの調子が気になる便秘がちな方、腸活を生活に取り入れ、毎日をしなやかに暮らしたい方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	原液をそのまま25mlを朝飲んでいただくのが通常ですが、水割りや炭酸割り、ヨーグルトに合わせたり、スムージードリンクとして、チアシードドリンクなど。また、ステーキソースやアルコールと一緒に飲むなど。工夫次第でいろいろなものに合わせることができます。
商 品 特 徴	自然豊かな新潟県上越市、新潟県は大雪が降る土地として有名で、その厳しい環境の中で育つ野草は高品質であることが魅力とされています。特にヨモギは日本一の産地として有名で、ヨモギをはじめとした原材料86種類の野草をブレンド発酵させた至極の野草酵素ドリンクです。日本人は古くから野草を煎じることで健康や美容を保ってまいりました。そんな日本の先人たちが遺してくれた健康思想に着目し、86種の原材料から濃厚なエキスをじっくりと抽出し発酵熟成させたあと、日本人参薬や紅参などの6種類の貴重な野草エキスや果汁をさらに追加した植物発酵原液です。

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。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社ニューサイエンスジャパン		
年 間 売 上 高		5000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名パート2名
代 表 者 氏 名		小嶋宏志		
メ ッ セ ー ジ		百日百草®は「食に関わるすべての人の『つくる』と『たべる』をつなぐ」をコンセプトにした事業であり、食を通じて、「生産者と消費者のコミュニティ」を作ること、人々の健康寿命を伸ばして日本全体を活性化させることを目的としております。新潟には昔ながらの慣習や文化には、忘れられてしまった『価値ある遺産』が数多くあります。新潟ののうまいもん。新潟のすごいもんを世界に発信して行きます。世界的に流行をしている「新型コロナウイルス」この予防と感染防止のカギを握るのは、新潟独自の発酵食品による免疫力の向上をはかる食だと捉えております。「自然豊かな新潟県上越市、上越市は大雪が降る土地として有名で、その厳しい環境の中で育つ野草は高品質であることが魅力とされています。野草酵素原液にて免疫力を下げないそして、高めの工夫を取り入れてみませんか。販路の拡大を希望します。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.100100grass.com/		
会 社 所 在 地	〒	942-0147	新潟県上越市頸城区西福島662-9	
工 場 等 所 在 地	〒	942-0055	新潟県上越市小猿屋73	
担 当 者		小嶋宏志	E - m a i l	hiroshi@yamasen.info
T E L		025-546-5560	F A X	025-546-5561

■ 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

「発酵のまち上越」の特性を生かしたもののづくり 新潟県の南西部、日本海に面した場所に位置する上越市は1年のうち3分の1の期間が雪に覆われる日本有数の豪雪地帯。海と山の幸に恵まれ、低温多湿・高温多湿という微生物の発酵に適した湿潤な気候により「発酵のまち」としても知られています。そんな豊かな自然に恵まれた気候を誇る上越市に『百日百草®』の工場があります。工場は発酵に適した上越市の特色を生かしながら自然界の野草の生命力、乳酸菌、酵母菌、こうじ菌といった微生物の力を研究。それらを活用して健康食品の開発を続けてきた中で誕生したのが「野草酵素百日百草」です。製造から販売まではもちろんワンストップ。私たちが何より大切にしている「誰が見ても安心で安全そしてお客様に本当に喜んでいただけるものを届けたい」という想いのもと、一つひとつの工程に丁寧に向き合っています。 日本一の豪雪地帯・高温多湿の地の利を生かした発酵技術 新潟県上越市の発酵に適した地の利を生かし、40年以上発酵の研究開発を行ってきました。あえて温度湿度調整を行わない「なりゆき発酵」での野草酵素の発酵熟成を促しています。「百日百草」には80種以上の原材料を乾燥させ、大鍋に入れ手入れ作業にて煎じ、抽出したエキスを「陶製の甕(かめ)」に移し、発酵熟成。こだわりの陶製甕は世界最大の陶器の町・中国江蘇省宜兴産の甕を採用。エキスを存在する乳酸菌やこうじ菌といった発酵菌は生き物であり、呼吸をすることでその活動性を高めます。小さな穴が無数にある甕の通気性により発酵菌が活性化、人や機械の手を借りず自然体流により完全発酵をさせることができるのです。野草酵素百日百草には「発酵のまち上越」の特性を生かした製法が取り入れられています。		
写 真		
		

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(一具体的に)	金属検査(全量)・残留農薬／残留放射能検査(ぬきとり)			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	原材料の確保、製造、瓶詰、検査、検品、箱詰めラベリング、出荷までをワンストップで一つの工場内で行っており、工程管理がしっかりとなされています。			
	従 業 員 の 管 理	従業員の体調管理、コロナウィルスその他、保菌の状況を毎日チェックし、社内衛生を徹底しております。配送業者や外部人員の検温や衣類・靴からの菌の持ち込みを徹底チェックしております。			
	施 設 設 備 の 管 理	主に乳酸菌や酵母菌などの発酵を促し、製品を製造しております。各種異物が他の製品に移らないよう、釜・機材・機械の洗浄を毎日行い清潔と品質を第一に設備機器をメンテナンスしております。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	小林	連 絡 先	025-544-3050
	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(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。

フードメッセ in にいがた 2022 FCP展示会・商談会シート

記入日 2022 年
9 月 30 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ボディケア オーガニック プロテイン (※有機JAS認証)						
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)	有機ホエイ 北海道(日本初 有機JAS認証取得牧場) 有機脱脂乳 北海道(日本初 有機JAS認証取得牧場)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4544153007005			
内 容 量	200ml		希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,200	税込(切捨)	¥1,296
1 ケースあたり入数	検討中(単品、セット販売)		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	1週間程度		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	検討中	最小	検討中	ケースサイズ(重量)		
					縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					5.5	10.5	0.21
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→) 有機JAS認証取得工場(認証番号:JASCERT J15B-2212) 有機加工食品 生産行程管理者 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ッ ト	☐ 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→) スポーツジム、スパ、ゴルフ場施設、温浴施設、百貨店外商、カタログギフト
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	20代～60代の男性。健康意識が高く、オーガニック、ダイエット、アンチエイジングに興味がある方。積極的に体を動かすことが好きで、スポーツジムやゴルフ、サウナ等、アクティブにライフスタイルを楽しむ層。
商 品 特 徴	日本の有機酪農 発祥の地のオーガニック乳製品が原料です。バターやチーズなど乳製品製造時の大量副産物である有機ホエイ・有機脱脂乳に新しい価値を。国産の動物性オーガニックサプリメントは市場に存在していません。化学処理で精製された粉末ではなく、 原液のホエイプロテインをストリートに贅沢配合(有機ホエイ40,000mg/1個) 。有機管理の為、牛にホルモン剤や抗生物質の投与はない上に、牧草飼育により一般的な穀物飼育には無い栄養素を含んでいます。動物性ホエイプロテインは市場の殆どを占める 植物性プロテイン(大豆等)よりも、消化吸収スピードが早いことでも知られています 。プロテインは大量摂取した場合、過剰分は脂肪に変換、腸内の悪玉菌発生に繋がる為、 含有量よりも吸収されやすい形が効果的 です。本商品は高熱、化学処理で強制的に成分を抽出していない為、微量成分が生きており体に吸収されやすくなっています。美味しく続けることで体が整う、 SDGs、サステナブルに配慮された日本で唯一の自然派オーガニックサプリメントです。

商品写真



BODY CARE ORGANIC-PROTEIN-

有機管理、グラスフェッド飼育された牛の
国産オーガニックミルク100%
保存料、砂糖、合成甘味料、着色料、乳化剤、香料不使用
必須アミノ酸BCAA(バリン、ロイシン、イソロイシン)補給

名称:乳等を主原料とする食品
無脂乳固形分8.5% 乳脂肪分0.2%
●原料名:有機ホエイ(北海道製造)、有機無
脂肪牛乳、有機ブルーアガベシロップ、有機レモ
ン果汁、有機ライム果汁、塩 ●内容量:200ml
●保存方法:要冷凍 ●賞味期限:底部分に記載
●製造者:KONDITOREI ERDBEERE
新潟県魚沼市田中546 佐藤美夏 TEL. 025-799-3717

アレルギー物質(28品目中) 乳
希少な国産オーガニック乳製品を使用した
冷凍サプリメントです。
自然由来原料を使用しておりますので、解凍
から24時間以内に必ずお召し上がりください。

4 544153 007005

KONDITOREI ERDBEERE Setana Organic Instagram

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 (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	卵、小麦

※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

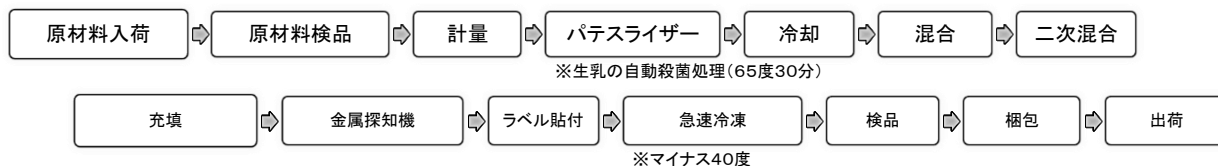
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	コンディトライ・エルトベール		
年 間 売 上 高	非公開	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	1名
代 表 者 氏 名	佐藤 美夏		
メ ッ セ ー ジ	有機酪農は環境保全型農業といわれています。農業や有害物質による土壌や地下水の汚染という負の遺産を、将来の世代に残さない生産。このモデルを作り出す事がいかに困難かは国産の有機乳製品がほぼ0%という現状に示されています。2010年、菓子屋として有機JAS認証を取得した際、日本で初めて有機酪農を誕生させた牧場に出会いました。同時に当工房は日本で初めて、有機バターを使用した有機焼き菓子を市場に発売しました。酪農の課題である大量の副産物の消費を、有機に特化した加工業である私共の強みを生かし、今まで市場に無かった新しい価値を生み出すことで、六次化生産を通したサステナブルな循環の確立を目指しています。農水省の政策「みどりの食料システム戦略」とも合致する有機酪農、この発祥の地を歴史的資産として後世に残す取組みをしています。これからますます本格的な環境問題に直面する私たちの未来のために、有機酪農が一筋の光明になってくれることを願い、加工業を活かした六次化の連携に取り組んでいます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://setanaorganic.jp/		
会 社 所 在 地	〒	946-0106	新潟県魚沼市田中546
工 場 等 所 在 地	〒	946-0106	新潟県魚沼市田中546
担 当 者	佐藤美夏		E - m a i l erdbe@s7.dion.ne.jp
T E L	025-799-3717		F A X 025-799-3795



■ 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

脱脂乳は生クリーム製造の副産物、ホエイはチーズ製造の副産物です。両方の副産物にすべての原材料を一度に加合すると、熱を加えた時に乳部分と酸味(レモン等の柑橘)が化学反応を起こし、所々に固まりが発生するため、一般的な製造では添加物が必要となります。**製造を2段階に分けることで、2度手間にはなりますが、添加物を使用せずに分離を起こさない製法を確立させております。**



穀物ではなく牧草(グラスフェッド)飼育。品種改良されたホルスタインではなく、乳量は少ないが乳質が優れるジャージー種、ブラウンスイス種のみ。

生乳の自動殺菌冷却処理。
(65度30分 低温殺菌)

スパウトパウチ充填／キャッピング

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	一般生菌数検査(外部機関)、金属探知機、官能検査、異物チェック・目視検査。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	有機JAS認証を取得しており、日本農林規格、有機加工食品の生産工程管理者の技術的基準に即した生産を行っています。認証機関による年次監査有。有機JAS基準は、国連機関であるFAO(国連食糧農業機関)とWHOにより設置された政府間組織が策定するガイドラインに準拠しています。			
	従 業 員 の 管 理	原料受入～生産工程記録管理。消毒、マスク、帽子、ゴム手袋の着用、体調管理等、HACCPに基付いた衛生管理手順書に従い、実施しています。			
	施 設 設 備 の 管 理	有機JAS規格内に定めた施設衛生管理基準(防虫防鼠も含む)に従い、記録管理しています。認証機関による年次監査有。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	佐藤レイ子	連 絡 先	025-799-3717
	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	クレーム対処マニュアルの完備。日本食品衛生協会 食品営業賠償共済に加入。			

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。

フードメッセ in にいがた2022 FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
9 月 30 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	かけるビーツ						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	6か月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	ビーツ(栃木)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	1本 200ml		希 望 小 売 価 格	税抜	¥834	税込(切捨) 税率 8%	¥900
1ケースあたり入数	20本		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	10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	200	最小	20	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
					22.0	19.0	19.0 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→) 農薬化学肥料不使用 ※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)	ホテル、レストラン、café、または、男女健康志向の方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	食べる輸血と言われるビーツを手軽にお召し上がり頂けます。ディップ、温野菜、サラダなど
商 品 特 徴	自家栽培である大田原産茹でビーツを約30パーセント使用したフレンチ系ドレッシングです。いつでも食べたいときにビーツの高栄養を手軽に食べられるようにドレッシングを作りました。農薬化学肥料不使用栽培のため美容健康志向の方におすすめです。

商品写真



●名称 分離液状ドレッシング ●品名 ビーツドレッシング ●原材料名 菜種油、ビーツ(栃木県ピンクサラダ産)、リンゴ酢、玉ねぎ、砂糖、塩、シヨウガ、ニンニク ●内容量 200g ●賞味期限 2023年3月24日 ●保存方法 常温で保存。開封後は10℃以下で保存して下さい。 ●販売者 ピンクサラダ 代表手塚尚美 栃木県大田原市花園315-1 Tel.090-9974-9129 ●製造者 瓶詰工房 FunkyPine 代表松島宏直 栃木県宇都宮市田野町659-2 Tel.070-1000-8982 ●栄養成分表示 (100gあたり推定値) エネルギー309kcal、タンパク質0.4g、脂質30g炭水化物18g、食塩相当量3.3g	●販売者 ピンクサラダ 代表手塚尚美 栃木県大田原市花園315-1 Tel.090-9974-9129 ●製造者 瓶詰工房 FunkyPine 代表松島宏直 栃木県宇都宮市田野町659-2 Tel.070-1000-8982 ●栄養成分表示 (100gあたり推定値) エネルギー309kcal、タンパク質0.4g、脂質30g炭水化物18g、食塩相当量3.3g
--	---

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、 ☐ いも、 ☐ いぐさ、 ☐ オレガノ、 ☐ 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、 ☐ バナナ、 ☐ アーモンド (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		ピンクサラダ		
年 間 売 上 高		650,000円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	0名
代 表 者 氏 名		手塚尚美		
メ ッ セ ー ジ		食べて心が和むような自然と元気な笑顔が溢れるような子どもたちにも喜んで食べてもらえるような野菜作りをしたい。そんな思いから「幸せカラーのピンク×いろどりサラダのピンクサラダ」と名付けました。生きるための基本は食べること、その大切な部分の仕事につけることを幸せに感じています。これからは、子どもたちに農業の楽しさや、魅力を伝えていけたらと思います。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://naomipinksalad.wixsite.com/ootawara		
会 社 所 在 地	〒	324-0023	栃木県大田原市花園315-1	
工 場 等 所 在 地	〒			
担 当 者		手塚尚美	E - m a i l	naomi.pinksalad@gmail.com
T E L		090-9974-9129	F A X	0287-28-2402

■ 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

材料の洗浄消毒	→	材料の下処理	→	材料調味料の計量	→	容器の準備	→	製造	→	充填	→	閉栓	→	容器の拭き上げ	→	箱詰め
写 真 																

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	異物混入がないか目視で確認		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	材料の検品、洗浄、消毒をしっかりと行い、レシピのミスがないようにしっかりとチェックしながら製造を行う。		
	従業員の管理	定期的な検便検査を行い、健康管理をしっかりとってもらっている。入室時、作業前、作業中など手洗いの徹底服装などのチェックを行っている。		
	施設設備の管理	毎日の清掃、製造商品が変わるごとの清掃を行っている。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	瓶詰工房 Funkypine 松島宏直	連絡先 070-1000-8982
	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	製造記録、生産物賠償責任保険への加入もしている		

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。

フードメッセ in にいがた2022 FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
9 月 30 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	kome co de oyatu						
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ヶ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	米粉(栃木)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	300g		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	15個		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	10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(kg)
						400.0	550.0
						550.0	10.0
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→) 農薬化学肥料不使用 ※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)	子育て中のママや子ども
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	日常の中のおやつ、贈り物として	
商 品 特 徴	自家栽培である米粉を使用したお米の焼き菓子です。姉が米を栽培し、妹が焼き菓子を作っています。姉妹で美しい田園風景を次の代に残すために始めたお米の焼き菓子です。精米したての米粉を製粉し、その他の材料も地元産の農園と提携し、新鮮な農産物を届けて頂いています。全ての材料が顔の見えるもので、焼き菓子を通して、人や地域が繋がりが、広がっていくような商品づくりを心がけています。	

商品写真



品 名	お米のスコーン
名 称	焼菓子
原 料	momo farm 米粉(大田原)、無塩バター、牛乳、有精卵、きび砂糖、アルミフリーペーキングパウダー、リ・スフレ
名	※トースターで温め直すとより焼ききたての味になります。
賞味期限	2022年10月12日
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて常温で保管してください。
製 造 者	焼きたて焼き菓子工房Kabaco 栃木県大田原市中央1-3-15 TOKO-TOKOおたわら1F Tel. 0287-47-5764

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		momo farm		
年 間 売 上 高		15,000,000円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	0名
代 表 者 氏 名		西岡智子		
メ ッ セ ー ジ		お米農家として代々守り続けてきた田園には、虹の橋も架かります。そんな奇跡のような風景も太陽の光も流れる雲の速さもめぐみの雨も、同じ風景は2度とない事も知りました。15代目として、お米づくりを始め自然の厳しさと向き合う中にもお米作りの楽しさと奥の深さを感じています。そんな田園風景を、次の代へ繋ぎたい。その想いを込めて作り上げた焼き菓子です。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.momo-kabaco.com		
会 社 所 在 地	〒	324-0023	栃木県大田原市花園1187-1	
工 場 等 所 在 地	〒			
担 当 者		西岡智子	E - m a i l	jivomomo@yahoo.co.jp
T E L		090-5119-8171	F A X	0287-28-0685

■ 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	絞り	焼成オープン	仕上げ作業	袋詰め	保管(常温)	出荷(常温)
							
写 真							
							

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	異物混入がないか目視で確認		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	材料の検品、洗浄、消毒をしっかりと行い、レシピのミスがないようにしっかりとチェックしながら製造を行う。		
	従 業 員 の 管 理	定期的な検便検査を行い、健康管理をしっかりとしてもらっている。入室時、作業前、作業中など手洗いの徹底服装などのチェックを行っている。		
	施 設 設 備 の 管 理	毎日の清掃、製造商品が変わるごとの清掃を行っている。		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	Kabako 福田優子	連 絡 先 0287-47-5764
	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	製造記録、生産物賠償責任保険への加入もしている		

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
9 月 22 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	温泉酵素野菜かぐやのしずく(トマト調味料)					
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	検査中
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	長野県上田市大塩温泉	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	なし			
内 容 量	150ml	希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,200	税込(切捨) 税率 8%	¥1,296
1ケースあたり入数	20本	保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	5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 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)		
			23.5 × 30.0 × 20.0	4.8kg		
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)	直売所、SA、ホテル、レストラン ・健康志向の方(健康寿命を延ばしたい方) ・トマトの酸味が苦手な方、トマト嫌いな方 ・3世代で食卓を囲むご家族
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・いろんな料理に利用できる ・いつもの料理にプラスワン	
商 品 特 徴	・樹で完熟した新鮮な美味しいかぐやのプレミアムトマト(スウィートプリンセス)生食用と自家製野菜を使用 ・地場の温泉と発酵酵素を使ったオリジナル肥料で地球に優しいをテーマに拘りの土壌作りとストレスを与えない栽培で、コク・うまみ・糖度の高いトマトを作っています。 ・農薬不使用で化学肥料と除草剤を使わない栽培を実施	

商品写真

 	名称: 温泉酵素野菜かぐやのしずく(トマト調味料) 原材料: とまとジュース(上田市製造)、なたね油、玉ねぎ、白ワイン、酢、にんにく、てんさい糖、レモン汁、塩、香辛料 保存方法: 10℃以下で保存してください。 内容量: 150ml 消費期限: 製造者: 株式会社ボーテ・ディマージュ・レイ 長野県上田市 西内758-1 TEL: 0268-75-8801 栄養成分表示 (100g当たり)(推定値) 熱量 291kcal たんぱく質 1.0g 脂質 28.6g 炭水化物 7.0g 食塩相当量 0.40g						
	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、☐ 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、 ☐ 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、 ☐ 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)						

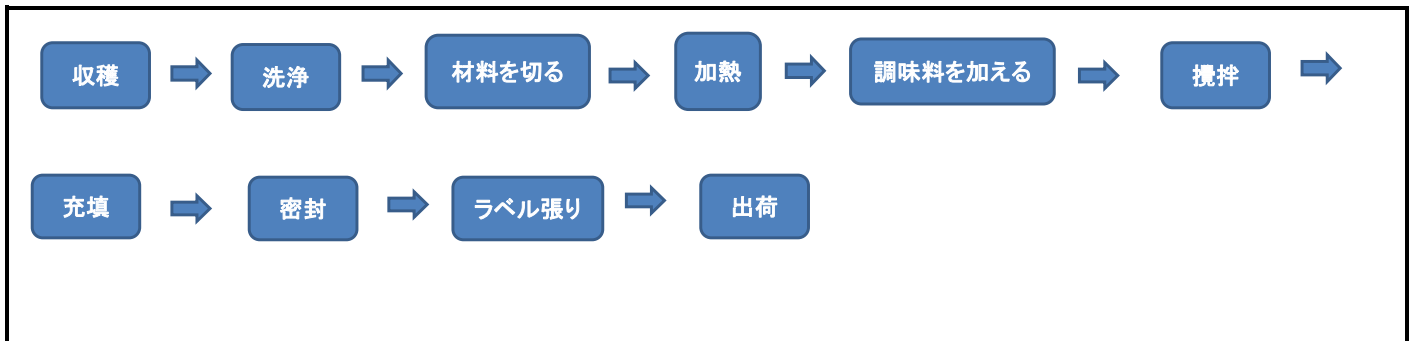
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社ボーテ・ディマージュ・レイ		
年 間 売 上 高		1,800万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	従業員1名 パート8名
代 表 者 氏 名		佐藤 ゆかり		
メ ッ セ ー ジ		・当社の母体は上田市の山あいの大塩温泉で健康サポートサロンを営む会社です。健康を作る1つのアイテムである野菜で体の内側からサポートをしたいとの思いから、循環を意識したここならではの地域資源を活用した、作り手もお客様も笑顔になる真心を込めた安心・安全な野菜を育てています。 ・社名である『ボーテ・ディマージュ・レイ』は、フランス語で美しい姿、レイは輝きを意味します。当社は、かぐや姫が竹の中から光を発していた様に、丹精込めて育てたミニトマトで皆様が健康な体と内面から放つ美と輝きを手に入れて欲しいと願い「かぐや」と命名しました。		
ホ ー ム ペ ー ジ		www.kaga-ya.info		
会 社 所 在 地	〒	386-0322	長野県上田市西内758-1	
工 場 等 所 在 地	〒	386-0322	長野県上田市西内758-1	
担 当 者		尾美 保	E - m a i l	sato@kagu-ya.info
T E L		0268-75-8801	F A X	0268-75-8802

■ 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	官能検査(匂い・味・色)・異物混入の確認			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPに沿った衛生管理			
	従業員の管理	HACCPに沿った衛生管理(従業員の衛生・健康チェック等)、検便(年2回)			
	施設設備の管理	消毒、定期点検、5Sの徹底			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	平林 千恵子	連絡先	0268-78-8801
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	PL保険加入			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

フードメッセ in にいがた2022 FCP展示会・商談会シート

記入日

2022年

月 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

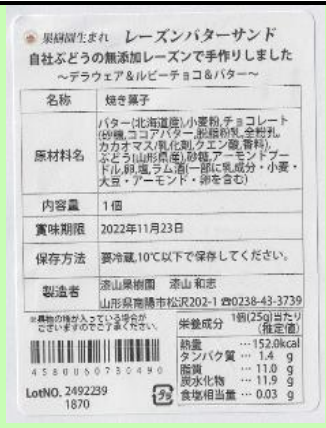
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	レーズンバターサンド(デラウェア & ルビーチョコ & バター)						
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	60日	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)	4580060730490			
内 容 量	1個		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		保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼			
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 →			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	100	最小	10	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)	
						28.0	20.0 11.0 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 (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☒ その他(右に記入) 当社より直販(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) 健康志向が高く、普段から良質な食品を選ばれている方や、ぶどうのドライフルーツが好きな方におすすめです。購入客層としては女性の幅広い年齢層に評価いただいております。
商 品 特 徴	自家栽培デラウェアを常温乾燥機で自家加工したドライフルーツをドーバー産のラム酒に漬込み、風味豊かなラムレーズンにして使用しています。そしてバターとルビーチョコレートと合わせ、味わい深いクリームに練りあげました。作業はほとんど手作業で行っており、手作業の大切さを守り続けております。サクッとほろけるクッキー生地がバタークリームの濃厚な甘みと口溶けが絶妙な風味を生み出します。クリームは常温に戻るほど柔らかくなりますので、お好みの柔らかさを選んでお楽しみいただけます。

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、 ☐ いぐら、 ☐ 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 (当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)	
備 考		

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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		うるしやま 漆山果樹園 漆山 和志		
年 間 売 上 高		6800万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	常時5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(6次化コンテスト2021協賛企業賞・ふるさとギフト大賞最高賞2022を受賞)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		https://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

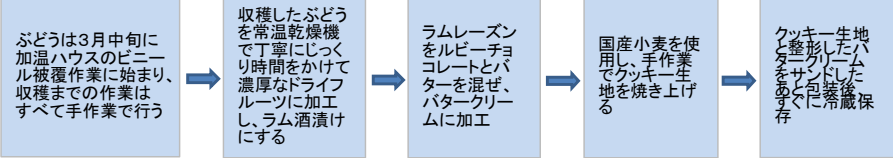
6次化の思い

●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ィケートを受講し各種フルーツティーを提供。

農産物はとにかく手をかけ、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、とことんいい作物に仕上げます。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できていると思っています。そうしてせっかくいい果物を作っても昨今の天候不順などの影響で生食で販売できないケースがあるが、加工することにより廃棄せずに新しい商品に生まれ変わる事ができます。

スタートである原料の栽培から加工を経て、販売というゴールまで手を惜まず作った自慢の作品をお客様にお届けできるよう心がけています。本来は廃棄されてしまう農産物も、新たな商品に生まれ変わらせることで付加価値をつけ、無駄を出さないSDGsの観点を踏まえながら事業をすすめております。



写 真

		
●パートさんと暑いハウスの中での作業	●バターサンドのスイーツセット	●カフェ店内

■ 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 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
	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 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
	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 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	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/fop/index.html>をご覧ください。

フードメッセⁱⁿにいがた2022

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
9 月 20 日

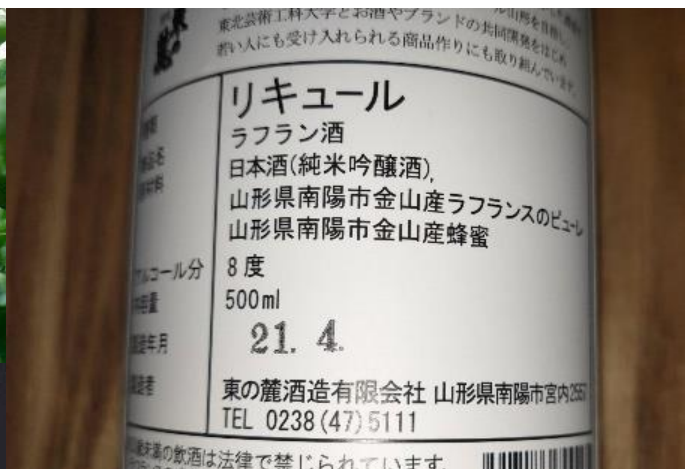
FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	LaFranshu (ラフラン酒)						
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)	山形県南陽市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4517173700065			
内 容 量	500ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,620	税込(切捨) 税率 10%	¥1,800
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/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(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 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)	旬の食材を楽しむ20歳以上の男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	一番のおすすめは、料理を食べはじめる前に味わう「食前酒」です。食前酒として重要なのは胃が空っぽの状態に飲むもので、アルコール度数が高すぎないこと。そして、その後の料理の味を妨げないように甘すぎないことです。ラフラン酒は、アルコール度数が8%と低くほんのり甘いお酒です。また、日本料理はもちろんのことスイーツや洋食とのペアリングもおすすです。	
商 品 特 徴	農山村地域の課題を解決するために生まれた6次化商品です。農山村地域である金山で心を込めて作った雪若丸を醸した純米吟醸に、金山で育てたラフランスと金山で採蜜した天然の蜂蜜を合わせました。農山村地域である金山は、山間地域にあり農作物を美味しくするために重要だといわれている寒暖差がとて大いので生命力に満ち溢れた最高の農作物が育ちます。「ラフラン酒」はそんな最高の原料を使って、街にたったひとつの明治創業の老舗酒蔵で造っています。原料から蔵人までオール山形の「ラフラン酒」。山形の旬を楽しめる新しいタイプの日本酒です。	



※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 (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		株式会社かねやま村		
年 間 売 上 高		10,000千円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	役員5名
代 表 者 氏 名		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	〒	992-0472	山形県南陽市宮内2557	
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

山形県南陽市の金山地区は、山と水田と果樹園に囲まれた150軒からなる山村集落です。寒暖の差が大きい気候により生み出される農作物を生かして、持続可能な地域を作るプロジェクトにて開発した商品です。

原料である、雪若丸は山形県産のつや姫の「弟」にあたる品種として2018年の秋から本格的に販売している山形を代表するお米のひとつです。しっかりした粒感、際立つ白さとツヤ、そして弾力が特徴です。

金山は、山形県の置賜地区に位置しており、全国で唯一この地区の雪若丸のみが最高の特Aランクとなっております。(2021年度)

金山地区で心を込めて作った雪若丸を使って、東北の伊勢熊野大社のお膝元に位置する明治29年創業の酒造、「東の麓酒造」で先代から伝わる伝統の技法ですっきり甘口の純米吟醸にしています。

山形県が全国の生産量の約8割を占める、山形を代表する果物ラフランス。

金山で愛情たっぷり育てたラフランスをビュレにして、金山で採蜜した天然のはちみつと合わせて、ワインを醸造する工程のひとつ、マクロティック製法を日本酒に取り入れ、新しいタイプの日本酒に仕上げました。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有(一具体的に)	製品完成までに目視検査を複数回実施しております。ベースのお酒はフィルターでろ過したものを使用。ラフランスビュレは性質上ろ過できないので目視で異物混入の有無確認。目視の機会としては、①日本酒とラフランスビュレの混和時②瓶詰時③ラベル貼り付け時の3回です。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	日本酒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	HACCPに基づき、作業前の健康チェックと作業開始前の手洗い等を徹底しています。			
	施設設備の管理	HACCPに基づき、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、消毒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	新藤 栄一	連絡先	0238-47-5111
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	PL保険加入			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
9 月 26 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	樹齢60年赤湯産甲州古木ぶどうのプレミアムジュース							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (12 月)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	2023/11/7	消費期限	—	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	山形県南陽市赤湯312		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4941226140087				
内 容 量	7200ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥2,000	税込(切捨) 税率 8%	¥2,160	
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	6日		販 売 エリア の 制 限	◎無 ○有一				
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 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→) 高質スーパー、通信販売
お 客 様 (性別・年齢層など)	南陽市金沢、山形県のぶどう発祥の地の樹齢60年の甲州ぶどうのストレートジュース。厳選したぶどうで製造した濃厚な味わい。購買層は20代・30代の女性。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	日本産ぶどうの代表品種として、赤湯で300年の栽培の歴史がある葡萄です。山梨県の甲州よりも糖度が高く、酸もしっかりとしており、濃厚で余韻があるプレミアムジュースです。
商 品 特 徴	現在注目される日本ワインの主力品種で生食と同レベルの丁寧な栽培とその風合いを活かすために、ストレートタイプで瓶詰めしました。「農業そのもの」「ぶどうそのもの」を表現するジュースです。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。また、樹齢60年の複雑で余韻のある風合いも特徴です。

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

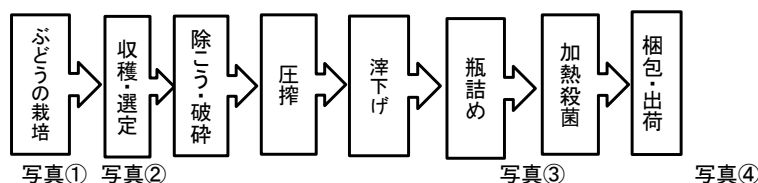
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社 結城酒店		
年 間 売 上 高		令和3年度 290百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和3年3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(新関栄子・結城酒店)、ワインの醸造(大浦葡萄酒) 原料のこだわり:①生食兼用の高品質ぶどうの実のみを使用する。②ジュース製造に最適な収穫を行う。③収穫後、即座に製造する。製造工程のこだわり:④良質なぶどうの選定 ⑤ぶどう以外を使わない。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・製造方法をとりました。



国税庁により「日本ワイン」の表示ルールが明確化され、日本ワインへの注目が高まっています。国内ワインのなかで、日本ワインの流通量は5%程度だが、山形県は国内有数の「日本ワイン」の産地である。ぶどう栽培は江戸時代から、ワイン醸造は明治初期からという国内屈指の歴史性と山形県の果樹栽培の優越性を同時に表現し、山形県の農業へ貢献することを目的としております。

写 真			
			
ぶどうの栽培①	収穫・選定②	瓶詰め③	バックヤード(梱包・発送)④

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→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。		

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
9 月 28 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	黒玉ソース&ドレッシング						
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	240日	消費期限	-
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	山梨県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4935783555330			
内 容 量	200ml		希 望 小 売 価 格	税抜	¥840	税込(切捨) 税率	¥840
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	40ケース	最小	4ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						5.5	5.5 19.5 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→) ※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)	こだわりの食材を求める中高年層
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	和製バルサミコのような風味でステーキソースやサラダドレッシングなどアイデア次第で様々なお料理にお使いいただくことができます。	
商 品 特 徴	「熟成黒玉」は生の玉ねぎを20日間熟成させた大変栄養価の高い新食材です。本品1本あたりで通常の玉ねぎ5個分の栄養価が含まれています。無添加、ノンオイル、砂糖不使用。化学調味料、保存料、着色料、動物性原料不使用です。	

商品写真

	名 称 ドレッシングタイプ調味料 原材料名 玉ねぎ(国産)、醤油(小麦、大豆を含む)、本みりん、ぶどう濃縮果汁、ワインビネガー 内 容 量 200ml 賞味期限 2023.5.26 保存方法 直射日光を避けて冷蔵庫にて保管 製 造 者 有限会社味研 山梨県山梨市西75-1 「熟成黒玉」は玉ねぎを20日間熟成させた大変栄養価の高い新食材です。本品1本あたりで通常の玉ねぎ5個分の栄養価が含まれています。和製バルサミコのような風味でステーキソースやとんかつソース、サラダドレッシングなどアイデア次第で色々なお料理にお使いいただけます。化学調味料、保存料、着色料、動物性原料不使用です。 栄養成分表示(100g当り): 熱量 85kcal、 蛋白質 3.0g、脂質 0.0g、炭水化物 18.3g、食塩相当量 2.79g たまねぎ等が分類されています。よく振ってからご使用(推奨)下さい。開封後はお早めにお召上がりください。 4 935783 555330 (JANコード) 本体: ガラス キャップ: PP ラベル: 紙 アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 <table border="1" style="width: 100%;"> <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、☐ いちじ、☐ いも、☐ 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ギー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、 ☐ いちじ、 ☐ いも、 ☐ 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ギー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、 ☐ いちじ、 ☐ いも、 ☐ 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		有限会社 味研		
年 間 売 上 高		1億9800万円(2022年6月期)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	
代 表 者 氏 名		社員7名、パート2名(R4年6月現在)		
メ ッ セ ー ジ		代表取締役向山佳範		
ホ ー ム ペ ー ジ		会社名のとおり味研は「味の研究社」として新しい取り組みに積極的に挑戦し、日々商品力の向上を目指しています。 ご家庭で専門店の味をお楽しみいただき、味研のたれでおいしく楽しく笑顔あふれる時間をお過ごしいただければと思っています。 味研の「焼肉のたれ」は節目の創業30年を超え、多くのスーパー様に採用されるようになり、地元のスーパー様はもちろん、関東・関西の大手スーパー様に弊社の商品が置かれるようになりました。 また、全国の飲食店様にもご興味を持っていただき、お店の味として大変ご好評をいただいております。		
会 社 所 在 地		http://www.aziken.com		
工 場 等 所 在 地		山梨県山梨市西75-1		
担 当 者		向山佳範	E - m a i l	
T E L		0553-23-2325	F A X	
		y.mukoyama@aziken.com		
		0553-23-2340		

■ 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

主原料である「熟成黒たまねぎ」に出会いこの商品を開発しました。この玉ねぎは特殊な機械で20日間も熟成させて作った大変栄養価の高い食品です。まるでプルーンのように甘くなり、黒にんにくのように栄養価が凝縮されています。山梨で作上げたこの「熟成黒たまねぎ」を当社の技術を駆使し、山梨で生産された調味料で味を調え「黒玉ソース&ドレッシング」が誕生しました。

砂糖を加えず山梨のぶどうで作った「巨峰蜜」で甘味を整え、原材料が「ぶどうのみ」で作ったワインビネガーで酸味を出しました。醤油、本みりんも、もちろん山梨県産のものを使用しています。

無添加、ノンオイル、砂糖不使用。更には化学調味料、保存料、着色料、動物性原料も不使用です。

スプーン大さじ1杯で生の玉ねぎの1/4の栄養を摂ることができ、和風パルサミコのような味わいでステーキソースとしてもドレッシングとしてもご利用いただけるソース&ドレッシングとなっております。

写 真

		
---	---	---

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	細菌検査、栄養分析、秤検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	金属探知機、ウエイトチェック個体、ウエイトチェック(箱)、pH検査			
	従 業 員 の 管 理	健康チェック、体温記録、手指の洗浄消毒、塵埃の除去			
	施 設 設 備 の 管 理	害虫駆除(毎月)、除草作業(定期的)、機械メンテナンス(定期的)			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	管 理 部 雨宮陽子	連 絡 先	0553-23-2325
	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(1億円)			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。

商品情報

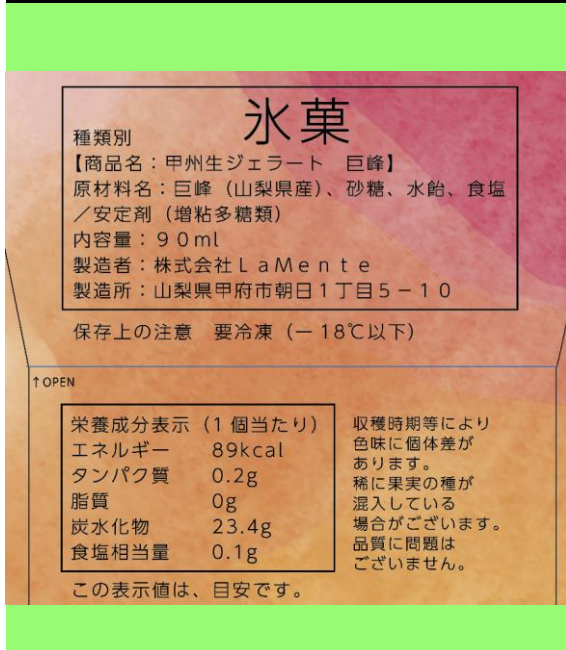
商品特性と取引条件

商 品 名	甲州生ジェラート 巨峰					
最もおいしい時期	9月に収穫製造	賞味期限／消費期限	賞味期限	なし	消費期限	なし
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	甲州市 契約農園	JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	4589467760048			
内 容 量	90ml	希望小売価格(税込)	¥380			
1 ケースあたり入数	12個	保 存 温 度 帯	冷凍	-18℃以下		
発 注 リードタイム	5日	販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有→			
最低ケース納品単位	4ケース(他フレーバー混載可)	ケースサイズ(重量)	縦(㌢) ×	横(㌢) ×	高さ(㌢)	重量 (㌔)
			20.4	18.4	10.5	1050g
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 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)	20代～60代の女性 食にこだわりがあり、健康志向、本物志向の女性がメインターゲット
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	ワンランク上の上質なジェラートを手土産やギフトはもちろん、食後のデザートやお茶の時間に甲州生ジェラートをどうぞ。提供前には少し溶かして表面を練ってやわらかく滑らかにすると味わい深く口当たりもよくなる。	
商 品 特 徴	熟した果実をそのまま食べているような味わいのソルベタイプのジェラート。甲州の日照時間の長い土壌で育った上質な葡萄を生産する契約農家さんから直接仕入れる巨峰を加熱せずにそのまま皮ごと使い本来の風味、口に広がる果実感を味わうことができる。	

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☑

☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社 La Mente			
年 間 売 上 高		9000万円（R1年度）		従 業 員 数	25名
代 表 者 氏 名		前田 剛志			
メ ッ セ ー ジ		「故郷山梨の発展の為に何ができるか」と常に自問自答を繰り返しながら お客様に喜んでもらえる商売がしたいという思いで個人事業当時から一貫してやってきました。甲州生ジェラートは、山梨が誇る上質な食材を使って心から美味しいと思ってもらえるものを提供していきたいという一心で作りあげた私たちの傑作です。是非まずは食べて判断して頂きたいです！！			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.il-cursore.com			
会 社 所 在 地	〒	400-0124	山梨県甲斐市中下条1008-2		
工 場 所 在 地	〒	400-0025	山梨県甲府市朝日1丁目10-5		
担 当 者		前田 剛志		E - m a i l	il-cursore@e-mail.jp
T E L		055-209-2104		F A X	055-225-4386



■ 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

①巨峰、仕入れ

②果実を洗浄

③ミキサー

④ジェラートミックス

⑤ジェラート製造

⑥カップ詰め・保存

①甲州エリアの契約農家より朝収穫したばかりの獲れたての巨峰をコンテナで一度に100キロ程を仕入れる。

②汚れをスポンジで一房一房丁寧に潰れないよう洗い果実を丁寧にとり次亜塩素酸水につけ滅菌後、水で洗浄。

③取り出した果実をミキサーにかける。砂糖や植物性安定剤の入ったオリジナルシロップベースと混ぜる

④混ぜたものをパステライザーにかけてミックスを作る。

⑤作られたジェラートミックスをカルピジャーニ社製のジェラートマシンでジェラート抽出。

⑥できたジェラートをカップづめし、フィルムをし素早くショックフリーザーにて瞬間冷凍。

甲州生ジェラート 巨峰フレーバーの最大のポイント
朝獲れた果実をそのまま皮ごと使い、加熱処理しないことで『生』を感じる風味豊かな濃厚で滑らかな食感のジェラートに仕上げる

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ○ 有→具体的に	ジェラート製造後サンプルを取り細菌数検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	品質管理責任者を置き製造所の衛生管理、従業員の健康状態をチェック、道線確認。			
	従業員の管理	社内各部署の教育係を置き、専門的知識や作業員の人間性、モラル向上に力を入れている			
	施設設備と管理	電解水生成装置で作る次亜塩素酸水等で器具等の殺菌徹底			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	品質保証担当 吉田 達来	連 絡 先	055-209-2104
	記				

フードメッセ in にいがた2022 FCP展示会・商談会シート

記入日 2022 年
9 月 27 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	国産乾燥サフラン(甲府市産)						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (2月~5月)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	一年	消費期限	5年
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	山梨県 甲府市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4589805530043			
内 容 量	0.4グラム		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥800	税込(切捨) 税率 8%	¥864
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	1週間		販 売 エリア の 制 限	〇無 〇葡→			
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	最小	1	ケースサイズ(重量)		
				縦(デ)	横(デ)	高さ(デ)	重量(キ)
				18.0	12.8	0.5	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO 22000 ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP)						
☒ その他(右に記入→) 山梨県3E認定商品 ※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)	料理に更なる工夫を加えたい方、食の安全や自然志向が強く生産者との繋がりを望む方。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	まずは基本の「サフラン液」を作ることです。ひとつまみのサフランをカップに入れ、ぬるま湯を注いで10分ほど置けば出来上がりです。それさえ作っておけばどんな料理にでも簡単に使えます。薫りが豊かなサフランを使うとどんな料理にでも味が深まり料理の腕がワンランクアップ。ワインパーティや誕生会などのテーブルを鮮やかな黄色が華やかに演出します。
商 品 特 徴	『甲府はサフラン栽培適地であった!!』甲府盆地は日照時間が長いことで知られています。土に植えたサフランの球根もたっぷりと太陽の光を浴びて成長します。梅雨前に畑から掘上げた球根は蓄えた栄養だけで、11月に花を咲かせます。そんな神秘的のパワーを持った甲府産のサフランは芳醇な薫りと鮮やかな黄色の発色で、人々の心を暖かく包みます。またサフランを使用し、お茶5点・キャンディ3点がサフラン同様に六次化商品として製造しております。

商品写真

おまけ
16レシピ
付

サフラン料理で明るく・美味しく・健康に♪

古くから風味付けと色付けのスパイスとして、世界中の国々の食卓を飾ってきたサフラン。日本でも本格的に栽培されるのは、1988年山梨県大月市が地産地消しました。大分県竹田市で栽培が始まり山梨県甲府市でも出来るようになりました。おなじみのバリエーションやスイーツのみならず、様々なジャンルのレシピで上品な香りと鮮やかな黄色をお楽しみ下さい。

■品名: サフラン ■原材料名: サフラン(山梨県甲府市産) ■内容量: 0.4g ■賞味期限: 特下部に記載 ■保存方法: 直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。 ■製造者: 株式会社スリーピース 山梨県甲府市市場町74

栄養成分表示 (100gあたり)

エネルギー	310kcal	炭水化物	65.4g
たんぱく質	11.4g	食塩相当量	0.4g
脂質	5.9g		

※国産産量 2020 National Nutrient Database for Standard Reference (推定値) より。

4 589805 530043

お問合せ 055-241-3151 賞味期限

kitsune-farm.com

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、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励(任意表示)	☐ あわび、 ☐ いし、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいち、 ☐ アーモンド (当商品以外にアレルギー表示が必要な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。)

拒否

出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社スリーピークス		
年 間 売 上 高		256万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2人
代 表 者 氏 名		代表取締役社長 峯岸真美		
メ ッ セ ー ジ		日本にサフランが生薬として伝来して130年以上が経ちます。日本での栽培は神奈川県大磯町の添田辰五郎から、大分県竹田市の吉良文平に引き継がれ現在に至ります。「和製サフラン」を甲府の地でも継承できないかと、当時のJA竹田の大塚敏徳組合長に栽培を学びました。甲府盆地の気候を活かして工夫を重ね、数年かけて栽培に成功しました。 サフランの栽培は自然や美しい花を相手に緻密な作業が続く福祉との協働が相応しい事業です。弊社は本来は製造加工業であり農・福に工業のノウハウを加えた「農工福連携」を進めています。「サフラン栽培加工」を通して自然環境保全、福祉そして地域社会への貢献を願っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://kitsune-farm.com/		
会 社 所 在 地		〒 400—0832	山梨県甲府市増坪町734-6	
工 場 等 所 在 地		〒 400-0832	山梨県甲府市増坪町734-6番地	
担 当 者		峯岸 一郎	E - m a i l	contact@kitsune-farm.com
T E L		(055)241-4506	F A X	(055)241-4506

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

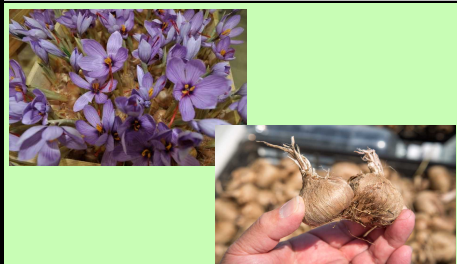
この地は武田信玄に、納められ水害の折には親方様が折ってくれた祠がある増坪町。明治の頃より大磯町から竹田市に続いているサフラン栽培を継承し、甲府で全ての人に新たな希望を開化させる為、継承技法を更に発展させるために一翼を担います。

⑤サフランの開花に関しての生産工程と乾燥サフランの工程

- 1球根の植え付け(11月～12月)花を咲かせ終わった球根を畑に植え付けします
- 2球根堀上げ(5月連休頃)土の中で大きくまた分球した球根を大事に堀上げていきます。
- 3球根の乾燥(5月)堀上げ後球根を乾燥させます。
- 4球根の箱詰め(6月～7月)乾燥が終わったら、球根の先端を綺麗にカットし箱に並べていきます。
- 5開花したサフラン(10月～11月)眠りから一斉に咲き乱れる瞬間。香りは勿論サフランの魅惑に感動します。
- 6めしへの摘み取り(10月～11月)メインイベントでもあるめしへ摘み。
- 7乾 燥(10月～12月)収穫しためしへ収穫を乾燥させたらサフランの出来上がりです。
- 8芽欠き作業(10月～11月)一つの球根から5～6本芽が出ます。必要な芽だけを残す(1に戻る)

栽培面積は1000坪【2019年現在】年間収量は1.5kg～2kg

写 真

			
開花したサフランと堀越した球根		採取したサフラン(乾燥前)・家族で芽欠き作業	障害者の皆さんとの作業

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無		○ 無 ○ 有(一具体的に)			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	外観検査・乾燥後異物検査(目視にて)			
	従 業 員 の 管 理	乾燥機・計量器・その他のアルコール消毒			
	施 設 設 備 の 管 理	手洗い管理・梱包時防塵マスク・白衣着用			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	峯岸一郎	連 絡 先	090-3347-2354
	危機管理に関する対応 や生産物賠償責任保険 (PL保険)の加入など	PL保険加入			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
9 月 26 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

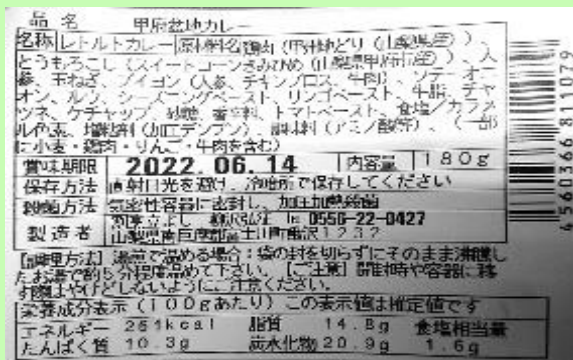
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	甲府盆地カレー						
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	12	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	甲州地どり(山梨県甲府市産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4562403707055			
内 容 量	180g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥815	税込(切捨) 税率 8%	¥880
1ケースあたり入数	20		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	中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	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						24.0	29.0 19.0 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→) 甲府市認定ブランド”甲府の証”認定第16号 ※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→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	カレー好きの全年代
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	自宅で食べるレトルトカレー
商 品 特 徴	甲府の新メニューレシピコンテストグランプリ受賞レシピ「ほうとう」を超えるご当地グルメを！ “甲州地どり”等の甲府認定食材を使った新メニューレシピコンテストグランプリの「甲府盆地カレー」を待望の商品化。甲府盆地カレーは、甲府市特産の甲州地どりやスイートコーンのきみひめを具材に使い、香辛料が程よく感じ、野菜の甘みとカレースライスでマイルドな味わいの中辛カレーとなります。 甲州地どりのしっかりとした肉質は、煮込んでもしっかりとした食感が残り、スイートコーンきみひめのシャキシャキとした食感が食欲を進ませるカレーとなっております。また盛り付けもここ最近流行でもある、パッケージ裏面に記載されている盛り付け例を参考に盛り付けを楽しめるようになっております。ご飯をお皿の上に盆地を演出できるようにドーナツ型に盛り付け、真ん中の部分にカレールーを入れ、ご飯の周りに盆地の山々や木々を演出するためにソテーしたほうれん草や茹でたほうれん草などで飾り付け楽しんでいただきたいと思います。

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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	やまなしご当地レトルトカレー協会				
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	清水 栄一			写真	
メ ッ セ ー ジ	山梨には、様々な特産品がございます。 日本一のブドウと桃の産地でもあり”フルーツ王国”でもあるやまなしですが、ブドウや桃以外にもまだまだ知られていない特産品や地域、また施設などが多数ございます。 そんな魅力を発信していくために国民食である『カレー』を通じて”ご当地レトルトカレー”としてそんな魅力を発信していければと考えております。				
ホ ー ム ペ ー ジ	https://vamanashi-localcurry.mystrikingly.com/				
会 社 所 在 地	〒	400-0046	山梨県甲府市下石田2-10-6		
工 場 等 所 在 地	〒				
担 当 者	芦澤 貴広		E - m a i l	info@fuiisan-p.com	
T E L	055-298-6066		F A X	055-269-7302	

■ 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		
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)				
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		連 絡 先	
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など				

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

2022 年
9 月 30 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	生炊きしらす				
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	60	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	愛知県産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4950388092639		
内 容 量	60g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥398	税込(切捨) 税率 8% ¥429
1ケースあたり入数	12パック×6箱	保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼		
発 注 リードタイム	1日～5日	販 売 エリア の 制 限	○ 無 ● 有一 全国		
取入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小 1甲(12P×6箱)	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 重量(キロ)	
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代～50代 女性 主婦層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご飯のお供に、おつまみに。	
商 品 特 徴	『農林水産大臣賞』受賞商品。 地元で水揚げされたばかりの新鮮なしらすをその日のうちに佃煮に炊き上げました。 柔らかな食感と優しい甘さの味付けで小さなお子様からお年寄りまで幅広く好評いただいております。人気商品です。	

商品写真

	商品名: 生炊きしらす 名 称: 佃煮 原材料名: イワシ類稚魚(愛知県産)、砂糖、醤油(大豆・小麦を含む)、酒、みりん 内容量: 60g 賞味期限: 22.10.8 保存方法: 要冷蔵(10℃以下) 製造者: マル伊商店 株式会社 愛知県知多郡南知多町大字 片名字新師崎11-2 ※原材料のイワシは、エビ・カニ・イカ・サバが混ざる漁法で漁獲しています。 ※開封後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がり下さい。 栄養成分表示(100g当たり) 【推定値】 エネルギー 274kcal 炭水化物 33.9g たんぱく質 26.0g 食塩相当量 4.6g 脂質 3.8g 4 950388 092639 トレー: A・PET
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。
	表示義務有 ☐ 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、 ☐ アーモンド (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	原材料のイワシはエビ、カニ、イカ、サバが混ざる漁法で漁獲しています。

※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		マル伊商店株式会社		
年 間 売 上 高		300百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名、パート25名
代 表 者 氏 名		代表取締役 坂下 史朗		
メ ッ セ ー ジ		私たちマル伊商店グループは三方を海に囲まれた知多半島最先端のまち「師崎」に拠点を構え、三河湾・伊勢湾・太平洋の美味しい海の恵みの恩恵を受け、ここまで成長してきました。 私たちはこの地元でとれる美味しい海の恵みを、より美味しい状態でみなさまの食卓へ届ける。 そのことを第一に考え、みなさまと共に更なる成長を目指していきます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://maruishouten.com		
会 社 所 在 地	〒	470-3502	愛知県知多郡南知多町大字片名字新師崎11-2	
工 場 等 所 在 地	〒			
担 当 者		畔上(あぜがみ)	E - m a i l	azegami@maruisvoten.net
T E L		0569-63-0683	F A X	0569-63-2364



■ 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

原料仕入れ→水洗い→蒸気釜に佃煮のタレを入れ煮たて→釜にシラスを入れ煮る→タレを切る→作業台に広げ冷ます→保管用の箱に仮詰め→冷凍保管→解凍→異物選別→箱詰め→金属探知→冷凍保管→出荷

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	目視選別、金属検出器			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	機械設備や器具の消毒、オゾン水での清掃			
	従 業 員 の 管 理	手洗い、消毒の徹底			
	施設設備の管理	害虫モニタリング、オゾン噴霧			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	畔上(あぜがみ)	連 絡 先	0569-63-0683
	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)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。