

フードメッセ in にいがた2023 FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 27 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	THE BEETS DRESSING - 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(栃木県大田原産)		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 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) ホテル、レストラン、café、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、ショウガ、ニンニク ●内容量 200g ●賞味期限 2024年1月17日 ●保存方法 常温で保存。開封後の取り扱い 10℃以下で保存し、お早めにお召し上がり下さい。 ●販売者 ビンクサラダ 代表手塚尚美 栃木県大田原市花園315-1 Tel.090-9974-9129

●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、ショウガ、ニンニク ●内容量 200g ●賞味期限 2024年1月17日 ●保存方法 常温で保存。開封後の取り扱い 10℃以下で保存し、お早めにお召し上がり下さい。 ●販売者 ビンクサラダ 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当たり推定値)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

本製品に含まれるアレルギー物質(28品目) リンゴ

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)

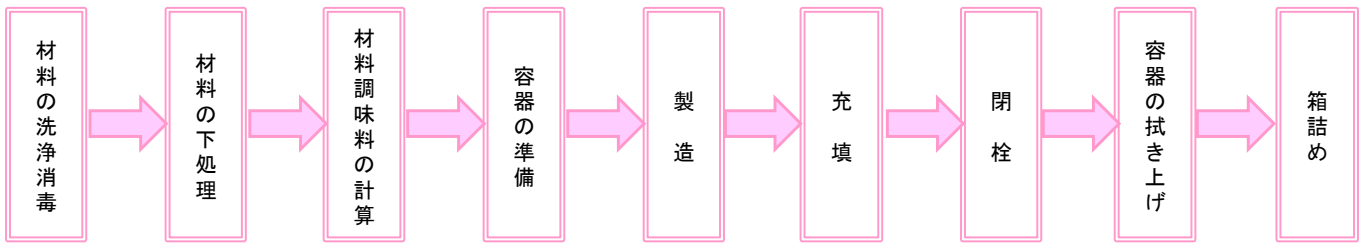
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	ピンクサラダ		
年 間 売 上 高	目標500万円	従 業 員 数	ヤギ3頭、ニワトリ6羽
代 表 者 氏 名	手塚尚美		
メ ッ セ ー ジ	生きるための基本は 食べることで、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。 https://pinksalad.official.ec/  @NAOMI_PINKSALAD		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://naomipinksalad.wixsite.com/ootawara こちらからどうぞ		
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	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、製造商品が変わるこ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(FOP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 14 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	コンピン(プレーン)						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	365	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	新潟県産他		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4595317356019			
内 容 量	180g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥680	税込(切捨) 税率 8%	¥734
1ケースあたり入数	50		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	7日間		販 売 エリアの 制 限	○無 ○有→ 離島・沖縄を除く全国にお届け。冷凍商品のため			
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	50	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						4.6	3.1 1.8
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	20～50代前半の主婦層、ファミリー層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	日々の食卓やおやつ、おつまみにも。	
商 品 特 徴	中華料理の大根餅を手軽にスナック感覚で食べられるように仕上げました。フライパンで5分程、焼くだけの調理で外はカリッと中はモチっと新食感をお楽しみください。自然食材だけで作りましたのでお子様からお年寄りまで幅広く安心してお召し上がりいただけます。	

商品写真

			
		(現物) 占付	
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。			
表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生		
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ くら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド		
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入) 製造所では、そば以外の特定原材料材料を使用した商品を作っております		

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

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		新潟食材研究所ティオペペ		
年 間 売 上 高			従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	1名
代 表 者 氏 名		渡 辺 敏 之		
メ ッ セ ー ジ		新潟食材研究所「ティオペペ」は新潟県新潟市中央区古町通り3番町にある小さな食品製造場で欧風レストラン「ティオペペ」から製造行に以降しました。子どもからお年寄りまで多くの方の笑顔を「食」を通して作る!をテーマに、美味しいを届けられるように研究所と名付けた製造所にて、シェフが日夜研究と製造をしています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		www.tiopepe-niigata.com		
会 社 所 在 地	〒	951-8063	新潟市中央区古町通3番町653 SAN内	
工 場 等 所 在 地	〒	950-0868	新潟市東区紫竹卸新町1808-37	
担 当 者	渡 辺 まゆみ		E - m a i l	tiopepe0401@gmail.com
T E L	025-225-6677		F A X	025-225-6677

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

製造は、旅館やホテルのOEMを行っている工場(株)ジアーalfフーズと共同で開発した、新商品。コロナ禍でダメージを受けた工場が再起をかけて自社の商品を作る！とティオペペと共に考え、どこにもないオリジナルの商品を作りました。今までのホテルや旅館の料理を作る製造技術と新たなアイデアを組み合わせることで、子どもにも大人気の「コンピン」が出来上がりました。もともと、旅館で出していた和だし館をかけていた椀ものが、この商品を作るきっかけとなり、それを誰もが食べやすく、喜んでもらえる形にしたのが「コンピン(根餅)」です。ネーミングは、音の響きでつけ、全てがオリジナルです！冬～春にかけては新潟のたくさんとれる大根を使用し、地元食材も取り入れて、米どころ新潟ならではの米粉をまぶして製造しています。製造工程は、衛生管理が行き届いた工場、全て手作業で行っています。大根を練り上げ、冷凍し、カットして、米粉をまぶし、梱包し2～3日かけて作ります。イベントなどの出店(ワンハンドフード)としても人気。リピーター続出の商品です。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	新潟特殊検査研究所 検査項目：一般細菌数、大腸菌群数等			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	定期的な検査、HACCPにのっとりた衛生管理			
	従業員の管理	菌検査などの徹底			
	施設設備の管理	衛生管理の徹底			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	渡辺 まゆみ	連絡先	025-225-6677
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	PL保険加入			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(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2023 FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 19 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	首肩用 米ぬか玄米カイロ							
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	2 年	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	新潟県南魚沼市		JAN コー ド (13 桁もしくは 8 桁)					
内 容 量	約400g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥3,500	税込(切捨) 税率 10%	¥3,850	
1 ケースあたり入数	12個		保 存 温 度 帯	常温				
発 注 リードタイム	1週間~		販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有+				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	10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)	
					40.0	30.0	20.0	4.8
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) (株)庄治郎商会 原澤太一 ごはんソムリエ 認定番号 12-01213号 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 「J-GAP」登録番号 150000072、残留農薬未検出							

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→) サロン、鍼灸院・整体院、美容室、温泉・サウナ施設
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	◆利用シーン:リラックスタイム、就寝前、オフィスでのブレイクタイムの他、サロンでは物販のほか、施術時のサービス(ワンコイン施術)としての導入にもおススメです。温泉と同じ「湿熱」という種類の熱で、水分を加えながらしっとりじんわりと温まることが特徴です。 ◆使用方法:①電子レンジで約1分~1分半加熱し、温めたい部位に当てます②30分程度じんわりした保温が続きます③約2年間繰り返し使用可能です。④夏季は冷凍庫で冷やし「アイスパッド」としても使用可能。オプションハーブは4種類(よもぎ、ローズマリー、ラベンダー、ローズ)
商 品 特 徴	米ぬか玄米カイロとは、綿製の袋に米ぬかや玄米他の材料を入れ、電子レンジで加熱し、温めや痛みの緩和に使用する温熱保温具です。全て自然の材料から作られるこのカイロは、使い捨てカイロから出るごみの量を削減することができる他、未病対策、温活・妊活・美容維持に役立つと、健康志向・自然派志向が高まる昨今において、注目が集まっています。今回の製品は、(株)庄治郎商会(南魚沼市塩沢)の、有機JAS認定米ぬかと玄米を主原料に仕上げました。排出された米ぬかや中米を利活用し、新しい価値をつけ製品化することは、健康サポートの商品としてだけでなく、南魚沼市の循環型農業への取り組みや地域観光を、若年層問わず幅広い顧客層にPRする狙いです。

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。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td><td> ☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 </td></tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td><td> ☐ あわび、☐ いち、☐ いくら、☐ 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、 ☐ 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、 ☐ 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accos		
年 間 売 上 高		1,000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名、パート従業員1名
代 表 者 氏 名		永井 亜木子		
メ ッ セ ー ジ		私たちは、双子の姉妹で、魚沼産コシヒカリの米ぬかと玄米を使った「米ぬか玄米カイロ」の製造販売を令和2年から行っています。 米ぬかと玄米が安定的に調達可能なこの南魚沼の地で、私たちの取り組み(未利用の農業副産物から利益を生み出すこと)を通じ、農業者の収入を補填し、経済面・環境面ともに安心・安全な循環型農業の普及と、人々の心身の健康維持を推奨していきます。 (写真右:代表取締役 永井亜木子、左:取締役 行方理智子)		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://accos.life/		
会 社 所 在 地	〒	949-7316	新潟県南魚沼市一村尾1840-2	
工 場 等 所 在 地	〒	949-7316	新潟県南魚沼市一村尾1840-2	
担 当 者		永井 亜木子	E - m a i l	aconagai3326@gmail.com
T E L		025-788-1102	F A X	025-788-1102

■ 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》 本体:米ぬか(南魚沼産)、玄米(南魚沼産)、天然粗塩(国産)、よもぎ(南魚沼市大崎地区産、糸魚川産)、唐辛子(南魚沼一村尾産)、ローリエ(南魚沼雷土産)各種ハーブ(新潟県産) 本体袋:綿100%(日本製) カバー:綿100%(日本製) ◆米ぬかと玄米について ごはんソムリエ(認定番号12-01213号)、「J-GAP」登録番号 150000072 (株)庄治郎商会在育てた、約0.1%しか市場に出回らないといわれる、南魚沼塩沢地区で作られる希少なお米から排出される米ぬかと玄米(中米)を使用しています。この米は、ミネラルたっぷりの雪解け水と栄養豊富な土壌に恵まれているため、低農薬栽培で安心安全です。 ◆ハーブについて 新潟市西区「農園CuRA!」の栽培中肥料や農薬を使わずに育てたハーブを使用。※当社製品のハーブは全てCuRA!のハーブを使用しています。 ◆生産行程 ・カイロ本体:自社製造 ・カバー:外注株式会社オックス(新潟県新潟市東区下山) ・梱包、製品化、発送作業 ①本体袋、カバー袋を縫製 ②米ぬかを乾煎りし、玄米、粗塩、よもぎ、唐辛子、ローリエ他材料を混ぜ合わせる ③本体袋に材料を入れ、入り口を縫製し閉じる ④本体袋をカバーに入れ、梱包する		
写 真		
		

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	カイロ本体:自社にて検針、カバー:外注にて検針、その他電子レンジによる耐久試験を日々行っています。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	目視検査(包装不良・異物混入・商品品質)など 米ぬかと玄米は米保管庫で低温管理しています			
	従 業 員 の 管 理	毎日の体調・けがの有無の確認 服装:エプロンの着用の義務付け			
	施 設 設 備 の 管 理	始業後の清掃、整理整頓、事業用資材・機材の在庫管理とメンテナンスの徹底			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	永井 亜木子	連 絡 先	025-788-1102
	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	火災保険(JA共済)、PL保険(損保ジャパン)			

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。

承諾 · 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		スマイルフィールド		
年 間 売 上 高		令和4年 300万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和4年 パート2名
代 表 者 氏 名		佐々木 大輔		
メ ッ セ ー ジ		自社の農場で有機無農薬・無除草剤で栽培したさつまいもを旬の時期に収穫し、抗酸化作用を高めた貯蔵庫で甘さが最大になるまで貯蔵し、独自製法で乾燥させ、抗酸化作用を更に高めて急速冷凍庫で保管している安全安心な健康商品です。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.sasakiyasai.com		
会 社 所 在 地	〒	949-7302	新潟県南魚沼市浦佐6366-1	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		佐々木 大輔	E - m a i l	self689@yahoo.co.jp
T E L		090-2488-3323	F A X	無し

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

収穫(30アール)	乾燥貯蔵処理	貯蔵	洗浄	芋蒸かす	手で皮を取り輪切り	乾燥	個別包装	異物混入チェック	急速冷凍	冷凍保管	自然解凍	出荷
-----------	--------	----	----	------	-----------	----	------	----------	------	------	------	----

写真





輪切りの干し芋

個別包装

金属探知機による異物チェック

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	目視検査(商品品質、包装不良)、金属探知機による異物混入検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造室にオゾンを噴射し室内を殺菌。HACCP記入シートを基に、製造工程、品質管理を記録			
	従業員の管理	作業員の体調管理記録(製造作業日)、衛生管理マニュアルを徹底			
	施設設備の管理	作業前、作業後の製造室及び機械設備の清掃管理を記録			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	佐々木 大輔	連絡先	090-2488-3323
	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記入シートによる記録。中小企業PL保険制度加入			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.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2023 FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 26 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

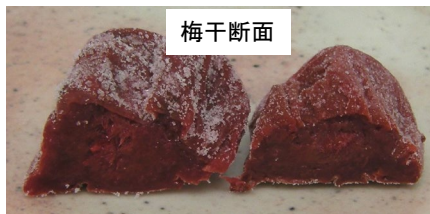
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	結いの梅“おおぼし”						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	1 年	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	群馬県高崎市	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	1パック 約170g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,112	税込(切捨) 税率 8%	¥1,200	
1ケースあたり入数	20個	保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発 注 リードタイム	14日	販 売 エリアの 制 限	● 無 ○ 有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 要相談 最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(*g)	
			20.0	30.0	20.0	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→) ※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)	食にこだわりのある年配のご夫婦
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・食事のおかずとして食卓に常備(食欲増進)活用できます。 ・お弁当やおにぎりの具材として活用できます。	
商 品 特 徴	美味しい梅干を作るために、農薬を使わず自然の力に任せて栽培しています。栽培を手掛け今年で19年になります。土づくりにより梅の持つ味が豊潤になり、塩の噴き出た塩分20%の梅干が塩に負けないまろやかな味になりました。紫蘇も梅と同量使っています。	

商品写真

	商品名 おおぼし 原材料 梅(榊名産)、しそ、塩 内容量 170g 製造者 お漬物の森島、 森島和宏 群馬県北群馬郡吉岡町 上野田1329-189 TEL 0279-54-1967 賞味期限 欄外記載	
	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。	
 梅干断面	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		お漬物の森島、	
年 間 売 上 高		令和4年度 1,800万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)
代 表 者 氏 名		森島和宏	
メ ッ セ ー ジ		自社で、梅の栽培から製造販売まで一貫して行っています。 そのほか、味噌、醤油、漬物等全国から自然そのままの味を生かした逸品を取り揃え販売しています。	
ホ ー ム ペ ー ジ		http://umemori.sakura.ne.jp/wp/	
会 社 所 在 地	〒	370-3606	群馬県北群馬郡吉岡町上野田1329-189
工 場 等 所 在 地	〒	370-3606	群馬県北群馬郡吉岡町上野田1329-189
担 当 者		森島和宏	E - m a i l
T E L		0279-54-1967	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

1月～3月	・梅の木の剪定	7月	・ちりめん紫蘇を収穫 ・葉を取る・洗浄・乾燥・灰汁出し ・処理した紫蘇を梅酢に入れる
↓		↓	
3月	・土づくりのために 魚粉・米ぬか・油粕を散布	8月～10月	・天日干し（1回目） ・梅酢に戻す
↓		↓	
6月	・手もぎ収穫 ・洗浄・乾燥後、塩漬け	9月～随時	・天日干し（2回目） ・計量・袋詰め
↓			

写 真

		
満開時の梅林	収穫前の梅の実	40キロの梅に入れる紫蘇の量

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	目視による検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	手洗い励行、衣服の確認			
	従業員の管理	健康状態の確認や衛生管理の徹底			
	施設設備の管理	温度管理や整理整頓			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	店主	連絡先	0279-54-1967
	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	製品不良や事故、弊社の商品を食べたことによるお客様への健康上の問題が生じた際は直接連絡を取り把握確認して問題対処を行います。必要があれば生産物賠償責任保険で対応します。			

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

フードメッセ in にいがた2023
FCP展示会・商談会シート

記入日

令和5 年
9 月 21 日

商品特性と取引条件

商 品 名	Smoke和からしマスタード									
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	8ヶ月	消費期限			
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)		4582552340040					
内 容 量	100g		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥900	税込(切捨) 税率 8%	¥972		
1ケースあたり入数	28		保 存 温 度 帯		常温 ▼					
発 注 リードタイム	土日除く3日。手作りの為遅くなる場合があります		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)	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)		
							37.0	28.5	8.5	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 ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 (☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30代～50代。年齢は関係ないですが、高級なマスタードの為 30代からがよく売れます。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	燻製がきいており、お酒のお供に最適です。アウトドアでも活躍でき、キャンプを行っている方にもおすすめです。 ※別紙に調理例を乗せています。	
商 品 特 徴	通常からし菜の種からは和からしである「練りからし」が作られますが当農場ではそれを農業使用せず栽培し、マスタードとして使用する事で通常より辛みの強い爽やかなマスタードを製造しています。種本来の味をお楽しみ頂く為「塩」「酢」「砂糖」「種」だけのシンプルな無添加のマスタードとなります。ツンとした辛味と旨味をお楽しみ下さい。	

商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)	
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
	表示義務有	☐ えび、 ☐ 小麦、 ☐ さば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ 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、 ☐ やまいも、 ☐ アーモンド (※商品以外にアレルギー表示を必要とする原材料は、表示を要する)	
備 考		

■ 出展企業紹介

申 込 企 業 名		株式会社アラフェルム		
年 間 売 上 高		400万(加工品のみ)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員4名 パート5人
代 表 者 氏 名		鈴木 雄一郎		
メ ッ セ ー ジ		南魚沼で野菜農家を営んでおります。 豪雪地帯であり、冬は作物がとれませんが雪解け水を利用した野菜等を自分たちで育てて加工までしております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.minamiuonuma-suzukinojo.com/		
会 社 所 在 地	〒	949-6682	新潟県南魚沼市大月1200	
工 場 等 所 在 地	〒	949-6682	新潟県南魚沼市大月1200	
担 当 者		南雲 優	E - m a i l	suzukinojo.yu@gmail.com
T E L		080-6670-1859	F A X	025-788-0907



■ 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

豪雪地帯である南魚沼の大月で野菜作りから加工、デザイン、販売までを全て一貫して自社で行っています。
鈴木農場らしさのある商品づくりを大切にしており、からしに関係する商品、育てた野菜を使った商品が多いのが特徴です。

主な商品である「和からしマスタード」は種から栽培し、手作りにて製造しております。
辛味が強いのが特徴のマスタードで、隣の十日町では、そばに「からし」をつけて食べる習慣があり、現在でもそばを頼むとからしがついています。
かつては十日町でも栽培されていたからしですが、現在では育てておらず、日本でもからしを育てている農家はほほいらないほど生産量の少ない作物です。

他の地域で育てるとえぐみが残ることが多いそうで、他のメーカーからどうやって育てているのかとの連絡が多々ありますが、特別な事をしているわけではないです。
かつて十日町で育てられていた経緯もあり、雪が関係してえぐみのないからしが出来ているのではないかと考えており、地域に根ざした作物なのではと思っております。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	HACCPに準じ、目視検査と管理帳をつけております。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	管理帳をつけています			
	従業員の管理	HACCPに準じ管理しております。			
	施設設備の管理	定期的な点検			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	鈴木 明美	連絡先	090-4095-4040
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	PL保険加入			

フードメッセ in にいがた2023 FCP展示会・商談会シート

記入日

年
月
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	かんずり小袋 箱入						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	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)	4953253002481			
内 容 量	2g×15袋入		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	12入り4合わせ		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	※発注締切時刻 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		最小	ケースサイズ(重量)			
				縦(φ)	× 横(φ)	× 高さ(φ)	重量(φ)
				45.0	28.0	13.7	2.3
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→) ※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) 辛い物が好きな方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	鍋物・焼鳥・刺身・焼肉・味噌汁・ラーメン等々和洋中間わず、様々な場面にお使い頂けます。食べる直前に料理に入れて、または調理の際に隠し味としてご使用ください。
商 品 特 徴	100%妙高市産唐辛子に糀・柚子・食塩を加え、三年間熟成・発酵を繰り返し造られた旨味のある香辛調味料。使いやすい小袋タイプなので持ち運びに便利です。

商品写真

	珍味かんずり(寒道里)は新潟県妙高市産の唐辛子を雪にさらした後、糀、柚子、食塩と混合し、3年間熟成発酵させた当社独自の香辛調味料です。 ご使用方法(和・洋・中華料理に) ●タレに 水たき・鍋物・焼肉・焼鳥 ●醤油に 漬物・漬豆腐・冷奴・さしみ ●やくみとして お吸物・うどん・そば・おでん・すし・ラーメン・納豆 ●その他料理のくし味として 栄養成分表示 100g当たり エネルギー64kcal タンパク質1.8g、脂質0.7g、炭水化物12.7g、食塩相当9.91g 乳・小麦、卵、落花生、かに、えびを使用した設備で製造・加工しています。 みんずり商標登録済み 小袋 紙パッケージ PEPET 4 953253 002481						
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励(任意表示)</td> <td> ☐ あわび、☐ いち、☐ いくら、☐ 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)
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		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		社員12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、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.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

【製造工程】唐辛子集荷・洗浄→塩漬(塩分濃度30%)→(1~2月)唐辛子雪さらし・回収・洗浄→粉碎(唐辛子・柚子 スクリーンSus5.0)→混合(唐辛子・糀・柚子・食塩)→熟成・発酵(常温15℃~35℃)→攪拌(年1回)→二度スリ(スクリーンSus3.0)→マスコロイダー処理(0.5mm以下)→塩水で硬さ調整→原材料温度測定→袋に充填→計量(誤差±150g迄)→アルコール噴霧→袋閉め→賞味期限印字→梱包・出荷→ユニ・フード㈱で加工(原料受入→投入→加熱→移送→充填→梱包→最終検査→保管→出荷)→弊社にて梱包・出荷

写 真

		
地場産の専用唐辛子	唐辛子の雪さらし	最低3年間の発酵・熟成

■ 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			
	従 業 員 の 管 理	定期検便検査実施・毎朝体調チェック表記入・5Sの徹底 他			
	施 設 設 備 の 管 理	定期設備点検・設備保守点検記録 他			
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(FOP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 7 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	オレゴン産大粒ヘーゼルナッツ					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	180日	消費期限	270日
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	米国オレゴン州	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580744050012			
内 容 量	70g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥550	税込(切捨) 税率 8%	¥594
1ケースあたり入数	24	保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	3~4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 10 最小 1	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)		
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→) SQF-3 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☒ その他小売 (☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	幼児から60代位まで 男女は問わず
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	基本的にはナッツをそのまま食して頂く他には製菓材料としても幅広く利用して頂きたいと思えます。	
商 品 特 徴	何より既存のトルコ産とは違い、大粒でしかも控え目ながら自然な甘みが強いです。	

商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)					
	アレルギ ー 表 示 (特 定 原 材 料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。					
	<table><tr><td>表示義務有</td><td>☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td>☐ あわび、☐ いか、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ 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
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		オレゴンヘーゼルナッツファーム合同会社		
年 間 売 上 高		8,000,000	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2
代 表 者 氏 名		神保正樹		写真
メ ッ セ ー ジ		現在の日本市場では圧倒的なシェアを誇るトルコ産のヘーゼルナッツとは品種が全く異なるのがオレゴン産のヘーゼルナッツです。弊社では特に大粒でしかも味わいの深いオレゴン産ヘーゼルナッツをより多くの日本の皆様へ食べて頂きたく、敢えて味付けをせず炒っただけのドライローストヘーゼルナッツを始めとして、日本国内で燻製したヘーゼルナッツや、醤油味や味噌味などの和風の味付けをした製品を近日中に発売する予定です。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://ohfile.jimdofree.com/		
会 社 所 在 地	〒	940-0041	新潟県長岡市学校町3-11-12 イースタンシャトー312	
工 場 等 所 在 地	〒			
担 当 者		神保正樹	E - m a i l	oregonhazelnutsfarms@gmail.com
T E L		0258-32-3688	F A X	0258-32-3688

■ 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	生の状態で輸入したものについては米国のサプライヤーに全幅の信頼をおいていますし、鮮度を保つ意味でも基本的に日本国内では開封せずにそのまま出荷しています。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	米国のサプライヤーに一任しています。			
	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	神保正樹	連 絡 先	090-7271-3663
	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	加入済み			

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

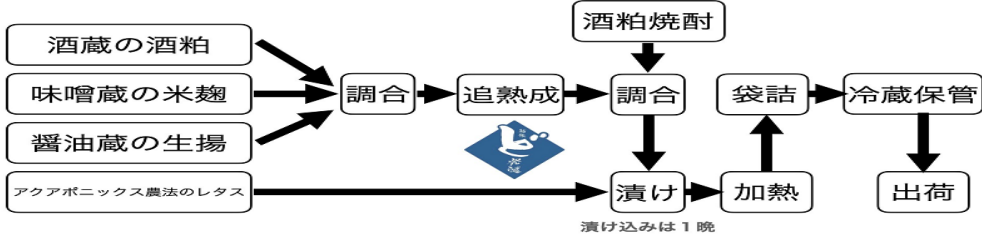
☒ 承諾 · ☐ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		越後ど発酵共同プロジェクト(新潟県醤油協業組合、柏露酒造、たちばな本舗、プラントフォーム)			
年 間 売 上 高		—		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	—
代 表 者 氏 名		事務局：遠崎(プラントフォーム)			
メ ッ セ ー ジ		新潟県の食品事業会社から排出される食品ロス1万トンゼロにするのを目的とする共同プロジェクトです。発酵・醸造の町である新潟県長岡市は、かつて「古志(こし)」という地名で親しまれ、町には沢山の酒蔵・醤油蔵・味噌蔵があり、人々は発酵食品に囲まれて生活していました。酒蔵から大量にでる酒粕は生活に溶け込み、漬物や煮物など保存の効かない野菜を長期間楽しめる素材として循環していました。しかし、生活は多忙を極める現代、酒粕は家庭で使用されることはなくなり、廃棄処分されるようになりました。このプロジェクトはその懐かしい古志の発酵循環の風景を現代に蘇らせます。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.atpress.ne.jp/news/273801			
会 社 所 在 地	〒	940-1140	新潟県長岡市上前島1-1863(株式会社プラントフォーム)		
工 場 等 所 在 地	〒	940-1154	新潟県長岡市宮栄3丁目5番18号(有限会社たちばな)		
担 当 者		小杉美紀		E - m a i l	kosugi@plantform.co.jp
T E L		0258-86-8460		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

捨てられるはずの酒粕とレタス(端材)をアップサイクル



漬け込みは1晩

写 真





アクアポニックスによるレタス収穫の風景(プラントフォーム) 柏露酒造：酒粕保管の様子 たちばな本舗：米麴づくりの様子

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	一般生菌数、塩分、官能検査(色・味・香り)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPに則った品質管理体制			
	従業員の管理	HACCPに則った品質管理体制			
	施設設備の管理	HACCPに則った品質管理体制			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	今井晴見	連絡先	0258-32-1533
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	PL保険の加入あり。			

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

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
6 月 8 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ぼん酢しょうゆ 馬路村						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	180日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	醤油(国内製造)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4908733101222			
内 容 量	360ml・(500ml)		希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨) 税率	8%
1ケースあたり入数	20本		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	7日程度		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	300/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)
						28.6	35.5 22.0 13.2
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 (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ 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)	20～70代の男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お鍋のつけタレは勿論ですが、餃子のタレやドレッシングとしても「ゆずが香って」さっぱり食べられます。	
商 品 特 徴	こだわりのダシ(宗田鰹・昆布)と、通常の約2倍のゆず果汁を合わせて作りました。薄まりにくく、いつまでもゆずの香りが広がります。化学調味料も不使用が特徴です。	

商品写真

	名称 ぼん酢しょうゆ 原材料名 醤油(国内製造)、ゆず果汁、醸造酢、だし(宗田鰹、昆布)、はちみつ、本みりん、小麦発酵調味料、食塩、鰹節エキス、昆布エキス、酵母エキス、(一部に大豆・小麦を含む) 内 容 量 360ml (現物) 賞味期限 (貼付) 保存方法 高温・直射日光を避けて保存してください。 製 造 者 馬路村農業協同組合 高知県安芸郡馬路村3888-4 0120-559-659 製 造 所 高知県安芸郡馬路村3433					
		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><tr><td>表示義務有</td><td>☐ えび、☐ かき、☒ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td>☐ あわび、☐ いち、☐ いくら、☐ 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、 ☐ 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
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		馬路村農業協同組合		
年 間 売 上 高		令和4年度2, 900百万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員 100名
代 表 者 氏 名		代表理事組合長 北岡 雄一		
メ ッ セ ー ジ		高知県東部にある人口約800人の小さな村で、「ゆず栽培」にこだわり、全農家が「有機栽培に準じた方法」でゆずを栽培し、香り高いゆず玉を市場出荷はせずに、「ゆず加工品」に全集中しており、できる限り村内工場で製造しています。「ぼん酢ゆずの村」「ごっくん馬路村ドリンク」などを中心に全国へ配送しております。是非、「馬路村の空気」を感じてください。		
ホ ー ム ペ ー ジ		www.yuzu.or.jp		
会 社 所 在 地	〒	781－6201	高知県安芸郡馬路村3888－4	
工 場 等 所 在 地	〒	781－6201	高知県安芸郡馬路村3888－1	
担 当 者		関西事業所 兎本 憲市	E - m a i l	yuzu.umoto.yuzu@gmail.com
T E L		088－855－5966	F A X	088－856－5344



■ 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

馬路村では「ゆず栽培組合員数」が195戸あり、栽培面積が約47ヘクタール。全組合員が「有機に準じた栽培方法」で栽培しており、その中で「有機認定取得組合員」が約15戸あります。慣行品のゆず玉生産量が年間に約1000t程度、また有機栽培認定ゆず玉が約150t程度の生産実績。これを自組合の「搾汁工場」で加工し、「果汁」「皮」「種」に分けて保存。これを基にして自組合の「加工品工場」で、各商品を製造しております。「ぼん酢製造ライン」「ドリンク製造ライン」をそれぞれの工場に分けて製造しており、供給能力も高めております。

写 真

		
ゆず栽培風景	ゆずの森加工工場	ドリンク製造専用調合タンク

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	自組合内に検査室もありますが、基本的には「公的外部検査機関」へ適宜検査を依頼しております。主に「一般生菌数」「大腸菌群」「真菌・カビ」などを検査しております。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	従業員への「衛生管理教育」を実施し、生産・製造工程の管理を実施しております。			
	従 業 員 の 管 理	衛生管理教育を実施し、従業員同士と上司による作業前点検等実施。			
	施 設 設 備 の 管 理	「加熱殺菌工程」による「殺菌・滅菌」が主のため、充分な設備点検の実施。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	販 売 課 長 長 野 桃 太	連 絡 先	0887-44-2211
	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	できる限りの「原料トレース」と点検を実施。PL保険にも加入済みです。			

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。

フードメッセ in にいがた2023 FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 20 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	発酵塩(ゆきまち菜(にいがた赤塚大根菜の乳酸発酵漬物)のパウダー)(仮称)						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (8 月)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	1年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大根菜:新潟市西区赤塚		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	取得中			
内 容 量	20g(塩コショウ容器)/300g(袋)/1kg(袋)		希 望 小 売 価 格	税 抜	オープン価格	税込(切捨) 税率 10%	#VALUE!
1 ケースあたり入数	20g:90個 300g:30袋 1kg:10袋		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	15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	20g:90個入36ケース 500g:20個入180ケース 1kg:10個入36ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(kg)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☒ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※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)	・コンシューマー: 30代性別: 女性、独身、収入: 年収400万円、広告業界で働いている。 ・業務用は飲食店や料亭、メーカー様等。
商 品 特 徴	この商品は、従来の漬物の技術やメリットを保持したままお塩として生まれ変わりました。さらに、漬物から作られたお塩は世界初であり、通常のお塩と比べて半分の塩分で美味しさを引き出すことができます。また、この取り組みはフードロス削減にも寄与しています。従来は廃棄されていた大根菜を有効活用することで、持続可能な食品生産に貢献します。さらに、農家にとっても新たな収益源となり、所得向上につながります。これにより、農業経営の安定化や農家の経済的な繁栄に寄与します。この新しい商品は、食の種類や国を問わずに利用できるため、さまざまな人々にとって魅力的な選択肢となります。また、持ち運びも可能なので、キャンプや遠出の際にも手軽に楽しむことができます。発酵塩は、通常のお塩と比べて塩分が半分でありながら、美味しさを引き出すことができます。これにより、健康を気遣う人々にとっても適した選択肢となります。	

商品写真

		<table border="1"> <tr> <td>名称</td><td>漬物粉</td></tr> <tr> <td>原材料名</td><td>だいこん葉(新潟産)、漬け原材料(食塩)</td></tr> <tr> <td>内容量</td><td>20g</td></tr> <tr> <td>賞味期限</td><td>枠外に記載</td></tr> <tr> <td>保存方法</td><td>直射日光を避け、冷所に保存してください</td></tr> </table>	名称	漬物粉	原材料名	だいこん葉(新潟産)、漬け原材料(食塩)	内容量	20g	賞味期限	枠外に記載	保存方法	直射日光を避け、冷所に保存してください
名称	漬物粉											
原材料名	だいこん葉(新潟産)、漬け原材料(食塩)											
内容量	20g											
賞味期限	枠外に記載											
保存方法	直射日光を避け、冷所に保存してください											
		アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 <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、☐バナナ、☐豚肉、☐まつたけ、 ☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン、☐アーモンド (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> <tr> <td>備 考</td><td></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、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド (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					
表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生											
表示を奨励(任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド (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		株式会社ヤマキ食品			
年 間 売 上 高		2022年度51期 18億		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	110名
代 表 者 氏 名		小竹 一夫			
メ ッ セ ー ジ		弊社は全国でも有数の大根産地である地元赤塚で採れた大根を主力原料として「たくあん漬」「みそ漬」など各種漬物を造っており、創業以来、地元契約農家の方々と共に協力しながら歩み、成長してきました。 私たちは「美味しい」を追求する」という経営理念の下、お客様からの「美味しかった」の声を頂けることを喜びとして、一つひとつの商品の食シーンを想い、商品造りに取り組んでいます。 品質につきましては、食品安全マネジメントシステムの国際標準規格である「ISO22000」を取得し、安全・安心な商品をお届けしてまいります。 ヤマキ食品は「持続可能な地域農業」「豊かな地域社会」の実現に貢献し、次代を創っていくことを目標に掲げ、強い想いを持って日々事業に邁進していく所存です。今後とも益々のご支援とご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.kk-yamaki.com/			
会 社 所 在 地	〒	950-2255	新潟県新潟市西区神山258		
工 場 等 所 在 地	〒	上記と同じ			
担 当 者		小竹周平		E - m a i l	s-kotake@ab.auone-net.jp
T E L		8075351780		F A X	252392058

■ 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

ヤマキR&D会契約農家からの仕入れ → 洗浄 → 漬込み → ブランチング(85℃10分) → 目視での整形・検品 → 脱塩 → 塩分分析 → 次亜製剤による浸漬除菌 → 液切り → 乾燥機投入(70℃15時間) → 粉碎 → 塩分分析 → 瓶又は袋詰め → 金属検出(Fe2.5φ、sus3.5φ) → 袋・瓶の目視検査 → 箱詰め → 保管 → 出荷。

※R&D会とはヤマキ食品が契約している赤塚の農家20人ほどが集まり農作について毎年話し合う会です。ヤマキ食品が開催しており毎年大根の状況確認やその他の農作物の話し合いを行っております。大根の栽培面積は弊社の契約農家だけでも72haになります。年間で7000tの大根を漬物にしております。

写 真		
		
赤塚大根収穫	カット後乾燥	乾燥後粉碎

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	塩分・pH・官能検査:製造時 一般細菌数・大腸菌群・カビ・酵母:1回/年			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCP			
	従業員の管理	一般衛生、教育修練			
	施設設備の管理	年間計画によるメンテナンス管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理課 水由哲太郎	連絡先	025-239-2057
	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、リコール保険 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

2023 年
6 月 20 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	NIIGATAひかりBAUM(黒埼茶豆)								
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	製造日から冷凍で180日 解凍後常温で20日				
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	卵(新潟県産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4994514000969					
内 容 量	1個		希 望 小 売 価 格	税 抜	オープン価格	税込(切捨) 税率 8%	#VALUE!		
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	3日間(土日祝日を除く)		販 売 エリア の 制 限	○ 無 ● 有→ 首都圏、関西					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大		最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
						33.0	33.0	33.0	4.8
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) 新潟県特別栽培農産物認証(米) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →								

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☒ その他(右に記入→) 生協、高品質スーパー
	お 客 様 (性別・年齢層など)	小麦アレルギーの方、スイーツ好きの方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	新潟土産としてお茶請けに。ちょっと贅沢したい時に、自分・家族へのご褒美として。	
商 品 特 徴	自家栽培コシヒカリの玄米粉を100%使用した、グルテンフリーのバームクーヘンです。自社栽培のくろさき茶豆を生地に練りこみ、バウムの優しい甘さと、茶豆の風味が一つになりました。小麦アレルギーの方にも安心して召し上がりがいただけます。農業の未来を照らし、食べた方が笑顔になれる、希望の「ひかり」として、そして新潟の自慢の米コシ「ヒカリ」にちなんでNIIGATAひかりBAUMと決めました。	

商品写真

	商品名：NIIGATAひかりBAUM(黒埼茶豆) 名称 菓子 原材料名 卵(新潟県産)、砂糖(国内製造)、ショートニング、バター、クリーム、玄米粉(玄米(新潟県産))、黒埼茶豆(新潟県産)、粉糖、洋酒/増粘剤(加工でん粉)、ベーキングパウダー、乳化剤、香料、(一部に卵・乳成分・大豆を含む) 内容量 1個 賞味期限 枠外右下に記載 保存方法 直射日光・高温多湿を避け、25℃未満の涼しい所で保存してください。 製造者 榎青木農場 新潟市西区木場2355番地 4994514000969 内袋 ラベル 外箱	栄養成分表示 (100g当たり推定値) 熱量 443kcal たんぱく質 5.7g 脂質 26.9g 炭水化物 45.0g 食塩相当量 0.2g
	 	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		株式会社青木農場		
年 間 売 上 高		令和4年度 53百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和4年度 社員4人、パート5人
代 表 者 氏 名		代表取締役 青木 弘		
メ ッ セ ー ジ		農と食で人々を笑顔に地域を豊かにを经营理念とし、当農場で育てた米を自社の工場で加工し、食べる皆様の笑顔を思い浮かべ、健康を願いながら生産・加工に取り組んでいます。主原料であるお米は当農場で種まきから行い、新潟県特別栽培農産物認証の農薬・化学肥料は一般的な栽培の5割減で栽培しております。バームクーヘンのOEMも承ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.shop-aoki-farm.jp/		
会 社 所 在 地	〒	950-1122	新潟県新潟市西区木場2355番地	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		五十嵐 芳彰	E - m a i l	yoshiaki@aoki-farm.jp
T E L		025-377-2855	F A X	025-377-1752

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

計 量	→	混 合	→	焼 成 (オ ー プ ン)	→	放 冷	→	カ ッ ト	→	検 品 袋 詰 め	→	金 属 探 知 機	→	保 管 (冷 凍)	→	出 荷 (常 温)
-----	---	-----	---	-----------------	---	-----	---	-------	---	--------------	---	-----------	---	-------------	---	-------------

写 真



生地を混合します

オーブンで加熱します

カットし袋詰めします

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(一具体的に)	金属探知機を用いた検査と、定期的な微生物検査を行っている。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	複数の原材料を使用するため、チェックリストを用いて間違いがないよう管理している。工程の中で重要な部分については重点的に管理し、記録をつけている。			
	従 業 員 の 管 理	従業員の健康管理を加工所入室前に確認し、記録。入室方法や手洗いについてはマニュアルを作成し、従業員に教育している。			
	施 設 設 備 の 管 理	毎日終業時の掃除と、製造商品が変わるごとに清掃している。防虫防鼠対策については外部委託しており、月に一度モニタリングし、その結果をもとに対策している。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	青 木 多 満 寿	連 絡 先	025-377-2855
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	商品の製造記録の他に米の栽培記録や精米記録などもとっている。また、PL保険と食品営業賠償共済に加入しもしもの際の対策をとっている。			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(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

2023 年
9 月 14 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	雪の日の丸干し芋						
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)	新潟県十日町市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4595644463039		
内 容 量	100g		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥725	税込(切捨) 税率 8% ¥783
1 ケースあたり入数	40		保 存 温 度 帯		常温 ▼ 夏季冷蔵推奨		
発 注 リードタイム	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)	最大		最小	1	ケースサイズ(重量) 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 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 → HACCPに準ずる衛生管理計画						

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)	30～50代女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・自分自身のご褒美や、大切な方へのプチギフトとして ・レンジやオーブンで温めると、よりもちりし柔らかくなり、さつまいもの濃厚な味を感じられます。 ・チーズやナッツと合わせて白ワインと楽しんだり、羊羹のようにお茶請けとしてもご利用いただけます。	
商 品 特 徴	・冬、雪の力で登熟させ、糖度が16度を達した完熟したさつまいもから加工 ・魚沼産コシヒカリが生産される中山間地域で栽培。夜の寒暖差によりうまみがぎゅっと詰まり、お客様から一番いただくご感想は「さつまいもの味がする!」です。 ・栽培期間、農薬を使わずに栽培。豪雪地のため、虫が越冬しないため可能となっている。 ・とろとろに蒸されたさつまいもを、全て手作業で皮をむくのはまさに職人技。3日かけて干しあげます。手間と時間がかからないこと、半生状態の干し芋のため賞味期限が短いことから、あまり流通に乗らない希少な干し芋。その食感は羊羹のようで、濃厚な芋の味を感じられる贅沢干し芋。	

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 (※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

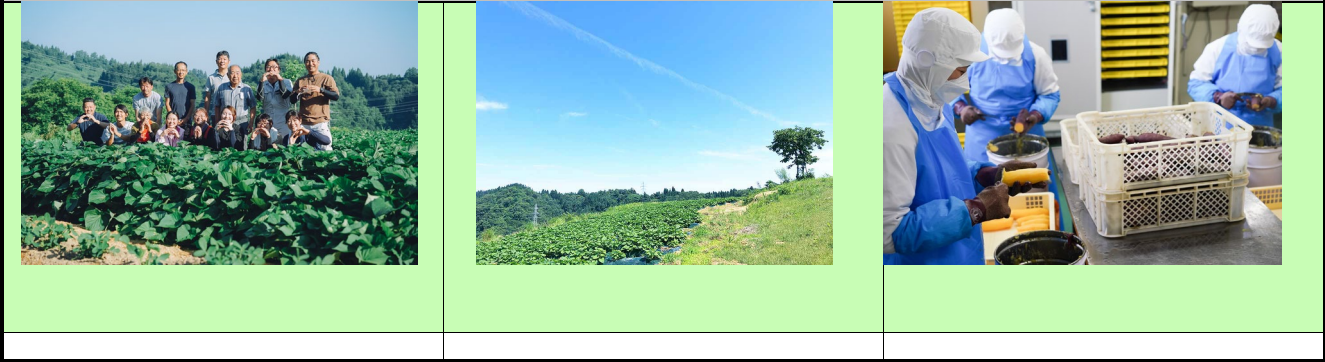
出 展 企 業 名	women farmers japan株式会社				
年 間 売 上 高	令和3年度700万円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	役員4名、従業員0名、パート10名	
代 表 者 氏 名	佐藤可奈子				  
メ ッ セ ー ジ	半年以上、雪に覆われる豪雪地、新潟県十日町市。 学生時代、中越地震の復興支援で出会った、限界を希望に変える限界集落の農家さんたち。こんな大人になりたいと、大学卒業後、移住し就農。その後縁あって母になり、3人の子に恵まれましたが、女性が農村で挑戦し続けることの難しさを何度も痛感しました。しかし、ここで学んだ、農業が生む目に見えない大切なものをこの子たちに繋げたい思いで今に至ります。 wofaは「里山農業を、心うごく世界に」をモットーに、小さな里山で農村の課題解決や女性農家の自立支援に努める農業法人です。挑戦をたくさん支えてくれた人達がいたからこそ、次は私たちが農業者として商品を通じて一步踏み出そうとしている人、立ち止まっている人を応援していきたいです。				
ホ ー ム ペ ー ジ	https://wofa.jp				
会 社 所 在 地	〒	948-0103	新潟県十日町市小泉167-1		
工 場 等 所 在 地	〒	949-8615	新潟県十日町市中条甲1267-9ウーファキッチン		
担 当 者	佐藤可奈子		E - m a i l	service@wofa.jp	
T E L	080-5662-1190		F A X	025-757-5393	

■ 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

・中山間地域で農業を営む小さな農家さん、新規就農者、女性農業者などを中心に、生産組合を組織し、農業機械を共有し、お互い学び高め合いながら生産をしています。また豪雪地のため冬に農業ができない農家の仕事創出の場として加工所も機能。
・べにはるか(栽培期間中、農業を使わずに栽培)



写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	全量目視検品。毎シーズンごとに細菌検査の実施。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	決められた製造工程に基づき管理。県央研究所と連携し、品質に問題があった場合の原因究明や生産品の品質向上に努めております。			
	従 業 員 の 管 理	出勤時に検温、体調チェック。毎シーズンごとに検便実施。継続的に衛生教育の実施。			
	施 設 設 備 の 管 理	芋洗浄機の毎日メンテナンス実施。作業後に清掃。毎月1度、干し芋専用ナイフの研ぎ直し実施。防虫防鼠対策実施。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	佐藤可奈子	連 絡 先	080-5662-1190
	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。社内の危機管理マニュアルにより対応。			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 15 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ボイセンベリー ジュレ						
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	1年間	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	新潟市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4582558810127		
内 容 量	140g		希 望 小 売 価 格		税抜	¥1,389	税込(切捨) 税率 8% ¥1,500
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	5営業日以内		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	1ケース	ケースサイズ(重量) 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 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 (☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	40歳以上の女性を中心に健康志向の皆様
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	毎日、朝食時にスプーン1杯(約10g)をヨーグルトに混ぜて食べてください。また、カナッペに乗せて食べると美味しく食べれます。	
商 品 特 徴	100%完全無添加。砂糖不使用。植物由来の原料のみで仕上げました。アレルギーを含みませんので乳幼児が食べても安全です。高濃度のポリフェノールを含んでいるので、身体の血流をアップし、新陳代謝を促進し、ブルーベリーの300倍と言われるエラグ酸の高い抗酸化作用により、疲労回復を早め、免疫力アップが期待でき、特に女性には、しみ、しわの改善が期待できます。人生100年時代の健康寿命伸長に貢献します。	

商品写真

	
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いちじ、 ☐ いも、 ☐ 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		新潟バイセンベリー生産組合		
年 間 売 上 高		240万円(令和4年度)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	パート5名(令和5年7月時点)
代 表 者 氏 名		山賀 栄一		
メ ッ セ ー ジ		新潟県で唯一の”ミラクル・フルーツ”のバイセンベリー専門の栽培・加工販売農家です。健康機能性の高いバイセンベリー商品を健康を追及するお客様に安心、安全をお届ける為に、農薬不使用、有機肥料で栽培しています。加工では、果実の本来の色見、風味をそのままお届けする為、果実の全ての栄養素・機能性を引き出すために、独自技術により、種子を含めた果実全体を0.2mm以下に低温にて磨り潰し、種子中の栄養素も全部取り込みました。PB、OEMへの対応及び、ピューレ、パウダー等の原料での供給が可能です。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://evamaga.thebase.in		
会 社 所 在 地		〒 953-0015	新潟県新潟市西蒲区松野尾4894	
工 場 等 所 在 地		〒 950-0144	株式会社みなもとFACTORY 新潟市港南区茅野山2-4-9	
担 当 者		山賀 栄一	E - m a i l	evharry@gmail.com
T E L		080-5525-3734	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

栽培面積1haに1,500株を栽培。 年間収穫量1トン(令和5年)、

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	雑菌、大腸菌の検査を実施			
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				

フードメッセ in にいがた2023 FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 29 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	そら豆甘納豆								
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	11月～3月 ()		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)	新潟市西蒲区		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4595124280019					
内 容 量	100g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥435	税込(切捨) 税率 8%	¥469		
1ケースあたり入数	20(要相談)		保 存 温 度 帯	常温					
発 注 リードタイム	2週間		販 売 エリアの制限	●無 ○有→					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	6	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
						26.0	40.0	18.0	2.5
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ SO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →								

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 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。 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)	仕事中、営業周りの移動の合間、自宅以外の僅かな時間に周りを気にせず、飲み物と一緒にこっそりひと口甘いものを食べたい時。ストレス社会の中で自宅以外でほっとひと息したい時。同僚と休憩する為のお茶菓子、コーヒー菓子として。来訪者との打ち合わせ時のお茶菓子として。 外国人の方には、自国には無い未知の食べ物を食べてみたいと思った時。 運動後の栄養補給に、小腹が空いた時に、旅のお供に。黒蜜シロップのかき氷のトッピングに。
商 品 特 徴	「伝統野菜がお菓子になる」これがこの商品のキャッチフレーズです。 甘納豆＝ただ甘いと思われがちですが、そうではありません。完熟させたそら豆を自然乾燥し、大きさを選別し、地元の甘納豆職人(現在は1軒のみ)が丁寧にふくら炊き上げたそら豆甘納豆です。そら豆独特の風味と控えめな甘さ、外はしっかり中はしっとりした食感と心地よい舌触りを愉しめます。伝統食品を若い世代に知ってもらい、食文化を後世に繋げる商品の一つです。和菓子ですが、酸味と苦味が効いたコーヒーにとっても合うので、若い世代に受け入れやすい伝統菓子です。

商品写真

	
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド (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	無し

※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

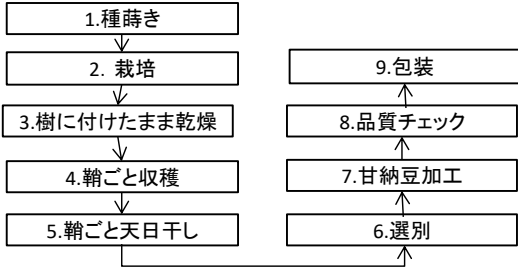
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社くにみ農産		
年 間 売 上 高		令和4年度 40百万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	4名(社員3名、パート1名)
代 表 者 氏 名		齋藤 修吾		
メ ッ セ ー ジ		弊社では、お米、露地野菜、柿等を生産販売しております。栽培する作物全てを無駄にすることなくお客様にお届けする事を心がけております。また、地元の伝統食材を使った伝統食品を若い世代に伝えて行くために6次化商品の製造販売をしております。商品を通じて農業の面白さ、現状を伝え、地元の農業を活性化すべく日々頑張っております。		
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 ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

秋に種を蒔いて、越冬させ翌年の5月下旬～6月上旬にかけて収穫するそら豆は、収穫適期が短く、生食用として商品価値の低い1粒鞘や完熟してしまったそら豆を有効利用する為に甘納豆にしました。自社が栽培するそら豆は、1粒がとて大きく生で食べても甘くて美味しいです。理由2つあります。1つは、化学肥料だけに頼らず堆肥等の有機物も施肥している。1つは、樹を剪定します。そうすることでそら豆は、根から吸収した栄養分を樹の成長に使わず、実をつけるために栄養を使います。これら2つの要因でそら豆1粒が大きく甘くなるのです。栽培管理には手間暇が掛かりますが、より良いものを作るために労力を惜しまず栽培しています。大粒で甘味が強いそら豆を樹についたまま自然乾燥させる事で、熟度が増します。鞘ごと収穫し、さらに天日干しして乾燥します。乾燥したそら豆を選別し、甘納豆工場の熟練の職人技で加工します。選別する事で雑味を抑える事が出来、甘納豆職人の技でそら豆の風味を残すことができます。原料となるそら豆は、全て自社で栽培しています。生食で食べても美味しいそら豆が原材料です。 ※フローチャート1～6、8、9は、自社。7は、甘納豆工場。



```

graph TD
    1[1.種蒔き] --> 2[2.栽培]
    2 --> 3[3.樹に付けたまま乾燥]
    3 --> 4[4.鞘ごと収穫]
    4 --> 5[5.鞘ごと天日干し]
    5 --> 6[6.選別]
    6 --> 7[7.甘納豆加工]
    7 --> 8[8.品質チェック]
    8 --> 9[9.包装]
    
```

写 真





↑ QRコードをスキャンすると
弊社の商品紹介動画を見ることができます。

■ 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(体調のチェック等)			
	施 設 設 備 の 管 理	HACCPに基づく管理体制を導入(始業前後の消毒の徹底)			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	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/fcp/index.html>をご覧ください。

商品特性と取引条件

商 品 名	gelato en.『クラフトジェラート』						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (5月～10月種類豊富)		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)	山形県南部(置賜地域)		JAN コ ー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	申 請 中			
内 容 量	95ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥346	税込(切捨) 税率 10%	¥380
1 ケ ー ス あ た り 入 数	開 発 中		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リ ー ド タ イ ム	5 日		販 売 エ リ ア の 制 限	● 無 ○ 有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノ日 など単位も記載)	最大	開 発 中	最小	開 発 中	ケ ー ス サ イ ズ (重 量)	縦(センチ) × 横(センチ) × 高さ(センチ)	重量(キログラム)
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→) アイスクリーム製造業 ※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 温泉旅館、観光施設、土産店 (☐ 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)	20代～40代女性がボリュームゾーンですが、数歳～90代の方まで幅広くご愛用いただいています。また、生産者の方々との協働によりフードロス削減に向けた取組を実践しており、環境意識の高いお客様にも好評を得ています。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	ギフトやお土産でのご利用のニーズが高く、観光施設や宿泊施設(温泉旅館)などからのお問合せが増えています。また、パートナーである生産者の方々との持続性の高い農業への取組やフードロスへの取組などもあり、農業関係の方々にも多くお声がけいただいています。	
商 品 特 徴	・生産者の方々との協働により園地でのフードロス減少、耕作放棄地削減に取り組んでいます。 ・生産地ならではのクラフトジェラート製造所として、年に数日しかない旬のフルーツ、野菜を贅沢に35%～50%程度使用し、素材の味がしっかり感じられるジェラートに仕上げました。 ・素材に応じて原料を厳選。糖分だけでも5、6種類。卵不使用など出来る限りのアレルギー対策も行っています。	

商品写真

商品名：放牧ミルクジェラート

●種類別：アイスクリーム 無脂乳固形分：6.2% 乳脂肪分：6.8% ●原材料名：牛乳(山形県飯豊町産/低温殺菌牛乳)、グラニュー糖、生クリーム、ぶどう糖、脱脂粉乳/乳化剤、(一部に乳成分を含む) ●内容量：95ml ●保存方法：要冷凍(-18℃以下) ●製造者：gelato en. 山形県南陽市宮内3647-2 tel.0238-40-0805

栄養成分表示
(90g当たり推定値)

熱量：231kcal
たんぱく質：5.63g
脂質：13.40g
炭水化物：23.05g
食塩相当量：0.2g
ビタミンB2：0.0mg
灰分 0.2g

消費期限
2024.9.26

紙 外箱

380円
(税抜き¥346)

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		gelato en.					
年 間 売 上 高		2,000万円		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)		社員1名 パート4名	
代 表 者 氏 名		代表 島津 祐介					
メ ッ セ ー ジ		2020年より熊野大社参道にある年間約4万人に来店いただいているジャパニーズアイス専門店ジェラートエン。一年を通して日々ことなる16種類以上のジェラートが店頭に並びます。パートナーシップを組む生産者の方々は25名以上。※味噌・醤油・酒など含む。 原料のフレーバーは、出来る限り地域性の高い生産者の顔が見えるものを使用。地域の農作物、農法、販売方法の可能性を生産者の方々と二人三脚で、地域、環境を一緒に次世代につなげるために高付加価値化を目指し探究し続けています。					
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.instagram.com/gelatoen.official/					
会 社 所 在 地		〒	992-0472	山形県南陽市宮内3647-2			
工 場 等 所 在 地		〒	992-0472	山形県南陽市宮内3647-2			
担 当 者		島津 祐介		E - m a i l		info@sando-design.jp	
T E L		0238-40-0692		F A X		0238-40-0693	

■ 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

①生産者の方々とのパートナーシップにより、品種や等級にとらわれない視点で、農作物の新たな価値基準を生み出す取組を実践しています。
〈取組〉コンテスト受賞農家の方をはじめ、全国的に生産技術力のある生産者の方でも、農作物の10-20%は、出荷規格に合わず廃棄か加工用となってしまいます。お取引の生産者さんは限られますが、通常の出荷価格に近い価格でお取引していただくことで、農業の持続可能性に取り組んでいます。
取組の結果、一般的なジェラートの原料比率の1.5-2倍となる35-50%のフルーツ・野菜を使用した素材が主役になれるジェラートを製造しています。
原材料わずか1kgからジェラート製造するスモールバッチ対応のため、希少品種、1農園単位でも柔軟にパートナーシップを組ませていただいています。

②生産者打合せでは、園地内でのフードロス削減に向けた農業課題を共有するとともに、これまで市場には出荷されなかった品目・品種の新たな価値を掘り起こすなど、品種の選定から収穫時期、作付方法まで幅広く打合せを持っています。
〈取組〉製造・加工の観点から、抗酸化作用のあるポリフェノールを多く含む酸味のある品種や、果肉の色味が強い品種、伝統野菜や在来種の魅力を生産者の方と共有し、育てていただいています。中には出荷品より甘味たっぷりの曲がり春アスパラや糖度は低いが酸味・風味が豊かなシャインマスカットなどの加工だからこそ価値の高まる農作物のジャンルも日々生まれています。

③豊かなローカル創造のため、農地面積、生産者数を強化する取組をはじめました。
〈取組〉ジェラートの売上の一部で、地域の農地を増やす取組をパートナーとスタートしています。生産者減少の中で、生産者の専門技術を活かし、手間を抑えた農作物(くるみ・アーモンドなど)の生産により、管理面積を増やし、雪国の冬期間の対策を目指しています。

写 真

		
ショーケース	パートナー農家さん	厨房加工

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	成分分析及び原料の品質確認、大腸菌、一般性菌検査を実施しています。			
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、製造工程管理の実践と記録保管、行程管理表による製造を実施。			
	従 業 員 の 管 理	5S(整理・整頓・清掃・清潔・しつけ)の徹底、定期検便の実施。衛生管理項目による作業管理と記録保管を実施。			
	施 設 設 備 の 管 理	ジェラートマシンはじめ食品加工設備の完全清掃、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	島津 祐介	連 絡 先	0238-40-0692
	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に準じて危機管理及び衛生管理を行っています。商品の品質管理について、トレーサビリティを実践しています。PL保険に加入しています。			

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

フードメッセ in にいがた2023 FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 27 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	わんこのサラダ (ミックス、えだまめ、さつまいも、にんじん、むらさきいも、かぼちゃ)						
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		消費期限	1年
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	山形県南陽市産 他		JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	ミックス: 4582474930060 ※他5種類は生産製造工程アピールポイント欄に記載			
内 容 量	1袋あたり約50g		希 望 小 売 価 格 ※1袋あたりの価格です。	税 抜	¥693	税込(切捨) 税率 10%	¥762
1ケースあたり入数	20袋		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	要相談	最小	1ケース ※袋売り可		ケースサイズ(重量)	
				縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
				20.0	20.0	20.0	1.1
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→) ※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)	ECサイト、ペット専門店 大切な家族の一員としてペットと暮らすご家庭に。保存料、添加物フリーの本 品はペットのアレルギー対策としても選ばれています。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ 等)	内容量50gとかさばらないので、愛犬とのお出かけや小旅行時のおやつとして最適です。また、 少量のお湯でふやかして手作りフードのトッピングにもお使いいただけます。	
商 品 特 徴	農薬を使わない自社栽培の野菜を中心に使用。野菜のみをスチーム加工しペースト状にして から低温乾燥しました。グルテン不使用。小麦アレルギーのわんちゃんにオススメです。原料か ら製品まで100%ロスが発生しない環境にもやさしい商品です。さつまいも、むらさきいも、えだま め、にんじん、かぼちゃ、ミックスの6種類ございます。	

商品写真

	商品名 わんこのサラダ 原材料: さつまいも・にんじん・まめ・紫 芋かぼちゃ(南陽産)(乾燥前約130g) 含有添加物: 無添加 内容量: 50g 賞味期限: 2024/ 9/22 原産国名 日本 (山形) 栄養成分表(100g中) エネルギー120kcal、脂質1.1g、たんぱく質2.7g、 ナトリウム5mg、灰分1g 保存方法: 直射日光を避け常温にて保存。開封後は なるべく早くお召し上がりください 製造・販売者: Dog Garage ベネフィット(株) 〒999-2211 山形県南陽市赤湯942-2 TEL: 0238(43)8046 E-mail: info@dog-garage.co.jp http://www.dog-garage.co.jp 4 582474 930060	※画像は「ミックス」。 他に「えだまめ」 「さつまいも」 「にんじん」 「むらさきいも」 「かぼちゃ」あり。
	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	
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		ベネフィット株式会社		
年 間 売 上 高		5,000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	3名
代 表 者 氏 名		代表取締役社長 小林 定広		
メ ッ セ ー ジ		私たちが提供するのワンちゃんの「食事」です「エサ」ではありません。人間が食べて安全ではない食材はワンちゃんにも提供しません。有機野菜や国産肉にこだわり、防腐剤や添加物は一切使いません。食材を吟味し、ワンちゃんのアレルギー対策品のみを使用します。食材は山形県産をメインに国産品のみを使用します。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.dog-garage.com/		
会 社 所 在 地	〒	999-2211	山形県南陽市赤湯942-2	
工 場 等 所 在 地	〒	999-2211	山形県南陽市赤湯942-2	
担 当 者		小林 定広	E - m a i l	info@dog-garage.com
T E L		0238-43-6046	F A X	0238-43-6046

■ 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 自社農園及び契約栽培農家で栽培された有機野菜を収穫し、洗浄用シンクで洗浄する。目視及び触覚より異物混入が無いことを確認する。 サツマイモ、ニンジン、カボチャ、ムラサキイモ (栽培面積 1000坪 収穫量 2トン) ② 有機野菜をスチールコンベンションで調理する。 ③ 野菜の粗熱をとり真空包装し、急速冷凍後、プレハブ冷凍庫で保存する。(通年使用分の野菜相当を冷凍保存する。) ④ 加熱済の冷凍野菜を解凍後、独自の配合でプロセッサーにて、ペースト加工する。 ⑤ 専用の容器を使用してキューブに成形し、急速冷凍、一次常温乾燥する。(100%ロスが発生しない) ⑥ 乾燥した野菜の品質のチェックを行い二次乾燥を行う。 ⑦ 乾燥状態、品質を確認しアイテムごとに袋詰めし、表示シールを貼り付ける。 ⑧ 出荷 ※保存料、添加物なし。			
【JANコード】 えだまめ:4582474930053 さつまいも:4582474930046 にんじん:4582474930039 むらさきいも:4582474930015 かぼちゃ:4582474930022			

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	原料農作物の洗浄時に目視及び触覚により異物検査を実施しています。大腸菌、一般性菌検査を実施しています。		
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、製造工程管理の実践と記録保管、行程管理表による製造を実施。		
	従業員の管理	5S(整理・整頓・清掃・清潔・しつけ)の徹底・定期検便の実施、HACCPの考えを取り入れた衛生管理による作業管理と記録保管を実施。		
	施設設備の管理	施設設備の作業時毎の点検及び定期点検実施と記録保管の実践。		
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 定広	連絡先 9090326902
	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に準じて危機管理及び衛生管理を行っています。商品の品質管理について、トレーサビリティを実践しています。PL保険加入済み。		

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

フードメッセ in にいがた2023 FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 27 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	乾燥きくらげ						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (通 年)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	24ヶ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	山形県南陽市金山		JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	4595986585017			
内 容 量	1袋あたり15g(戻して150g)		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥350	税込(切捨) 税率 8%	¥378
1ケースあたり入数	10袋		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
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	要相談	最小	1ケース	ケースサイズ(重量) ※1袋のサイズです。	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						—	12.0 19.0 0.16
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)	全年齢層、男女問わず。ヘルシーで食べやすいのできのこの好きの方だけでなく、すべての方へ味わっていただきたい。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	中華はもちろん、味噌汁、サラダ、佃煮、ナムルなど	
商 品 特 徴	初採,1番初めに収穫したきくらげのみ乾燥しています。きくらげの状態を見ながら、手散水し、1番良い時期に収穫することで、肉厚なきくらげになっています。	

商品写真

		こだわり 安心安全を食卓にお届けするため無農薬、無添加の自然乾燥のきくらげです。 もどし方 きくらげがたっぷりつかるときの水又はぬるま湯に1時間以上つけて下さい。約10倍にもどります。 <table border="1"> <tr><td>名 称</td><td>乾燥きくらげ</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>アラゲキクラゲ (山形県南陽産)</td></tr> <tr><td>内 容 量</td><td>15g</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td></td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>高温多湿を避けて冷暗所で保存して下さい。</td></tr> <tr><td>製 造 者</td><td>(株)ファープ 山形県南陽市金山 4794 TEL 080-5572-2761 FAX 0238-45-3240</td></tr> </table> 現在、栄養成分表示シールを作成中です。	名 称	乾燥きくらげ	原材料名	アラゲキクラゲ (山形県南陽産)	内 容 量	15g	賞味期限		保存方法	高温多湿を避けて冷暗所で保存して下さい。	製 造 者	(株)ファープ 山形県南陽市金山 4794 TEL 080-5572-2761 FAX 0238-45-3240
	名 称	乾燥きくらげ												
原材料名	アラゲキクラゲ (山形県南陽産)													
内 容 量	15g													
賞味期限														
保存方法	高温多湿を避けて冷暗所で保存して下さい。													
製 造 者	(株)ファープ 山形県南陽市金山 4794 TEL 080-5572-2761 FAX 0238-45-3240													
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		株式会社ファーク		
年 間 売 上 高		令和4年度 600万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	パート1名、アルバイト3名
代 表 者 氏 名		代表取締役 後藤勝一		
メ ッ セ ー ジ		㈱ファークは山形県南部の南陽市にあります。水稻、果樹、野菜栽培が盛んですが年々農家の高齢化が進み担い手が不足しているのが現状です。そんな中、地域農業の活性化、農地を守ることを前提に未来の農業人を育てる事を意味して英語の頭文字をとってファークの社名になりました。この地域ではまだ栽培されていないものを栽培したり、食品加工までを弊社で行なうなどの新たな試みを事業化するべく、がんばっています。また、南陽市の幼稚園、小学校、中学校の学校給食へ弊社で栽培したきくらげを提供しています。安全で美味しいのはもちろん、地域の子どもたちに食べてもらうことで食育にも携わっています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.katsurafarm.jp		
会 社 所 在 地	〒	992-0471	山形県南陽市金山4794番地	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		後藤勝一	E - m a i l	sgs453240@outlook.jp
T E L		0238-45-3240	F A X	0238-45-3240



■ 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

国産原木100%使用(山形県産ならの木90%、秋田県産ならの木10%)のおが屑ブロック菌床栽培
現在100菌床栽培しております。

収穫時期は、7～8月で150kgを収穫しています。

乾燥は自然乾燥で行い、ゆっくり乾燥することにより、戻したときに生きくらげの食感と同じようになるようこだわっております。



写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有(具体的に)	毎年一般生菌、大腸菌、大腸菌群、サルモネラ菌の菌体検査を行なっている。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	栽培、生産マニュアルを作成し、作業前に確認してから作業を行なっている。			
	従業員の管理	従業員の健康状態、衛生状態を毎日チェックし記録、ミスが起こらないようにしている。安全衛生も確認している。			
	施設設備の管理	ハウス内入室する前の長靴の消毒、手袋、マスク着用の上、散水器の消毒をおこなっている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	後藤勝一	連絡先	080-5572-2761
	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	菌床の搬入から栽培歴、乾燥、保存状態を記録している。(PL保険に加入予定)			

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

商品特性と取引条件

商 品 名	ト一度ニ〇 2022マスカット・ベリーA ストレートぶどうジュース						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (通 年)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	2024/12.4	消費期限
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	山形県南陽市松沢		JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)		4941226210025		
内 容 量	500ml		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	12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→		
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)
					26.0 34.0 33.0		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 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)	山形県のぶどう栽培発祥の地の、南陽市。水はけの良い土壌、昼夜の大きな寒暖差が育む高品質糖度20度以上のマスカットベリーAのストレートぶどうジュース。購買層は20～40代の女性。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	ワイン用ブドウの代表品種として使用されている「マスカットベリーA」。南陽市の生産者は、親しみを込めて「サンキューハヅ(398)」と呼びます。糖度20度以上の果実を使用し、豊かな味わいと香りの一本に仕上がりました。贅沢なガーネット色で見た目にも美しく、大切な方と、大切なひと時を過ごすときにお楽しみいただきたく存じます。近年注目のソバーキュリアス(Sober Curious)需要を意識した、ワインのようなぶどうジュースです。	
商 品 特 徴	葡萄良年のみの限定販売。完熟する晩秋に収穫し、糖度20度以上の「マスカットベリーA」の果実を使用したプレミアムジュース。色調は濃厚なガーネット色。豊かな香り味わいをお楽しみいただけます。ゴロゴロと凝灰岩が露出する水はけの良い園地で、手間ひまをかけて果実を栽培する山崎さんのブドウを使わせていただきました。山形県南陽市の葡萄の質の高さを感じる一本です。	

商品写真

	ト一度ニ〇 マスカット・ベリーA 山崎秀一／よし子・南陽市松沢 名称ぶどうジュース(ストリート)／原材料ぶどう (山形県南陽市産／内容量五〇〇ml／賞味期限瓶 底面に記載／保存方法直射日光を避け冷暗所に保存 ／販売者株式会社結城酒店 Tel 0238-33-6333 山形県 南陽市松沢 16054 / 製造者 有限会社 大浦葡萄酒 山 形県南陽市赤湯312	4 941226 210025 栄養成分表示 100ml あたり エネルギー 96kcal たんぱく質 0.2g 脂質 0.1g 炭水化物 23.7g 食塩相当量 0.01g 開栓後は要冷蔵で、お早目にお召し上がり下さい。沈澱物 が生じることがあり ますが、品質には問 題ございません。 キャップ: PE
	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		

※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312(ワイン醸造委託先:大浦葡萄酒)			
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

山形県南陽市は、高品質なぶどうの生産地。山形県におけるぶどう栽培の発祥地であり、県内最多のワイナリー数を誇ります。フルーツ王国・山形の中でも屈指の実力を誇る「南陽市のぶどう」の味わいを、是非お試しください。

【原材料の生産:山崎秀一・よし子】
数多くのぶどう畑がある南陽市内でも、指折りの美しさを見せる山崎さんの園地。母から畑を受け継いでから50年あまり、果樹栽培を営んでいます。2022年はワイン用ぶどうの「当たり年」。通常はワインに使用される「マスカットベリーA」も、とても甘くなりました。山崎さんの美しい畑で育った、糖度20度以上の高品質マスカットベリーA。プリプリの果実を厳選し、ジュース製造に適したタイミングで収穫していただきました。

【ジュース加工:大浦葡萄酒】
近年、日本ワインコンクールで連続受賞されている大浦葡萄酒さんは、果実と果汁の扱いも超一級。ぶどう生産者と息を合わせて、収穫後、即座に製造工程に入ること、果実の風味・味わいを余すことなくジュースにしました。マスカットベリーAの果汁は、輝くようなガーネット色。二度のろ過を丁寧に行い、見た目にも美しく仕上げました。

ぶどうの栽培

収穫・選定

除こう・破碎

压榨

粗ろ過

仕上げる過

瓶詰め

加熱殺菌

梱包・出荷



ぶどうの栽培(山崎秀一・よし子)



収穫(山崎・結城酒店)



ジュース加工(大浦葡萄酒)



梱包・出荷(結城酒店)

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	製品化の際のつくば分析センターによる成分分析済み。 瓶詰め前の糖度・風味のチェック、瓶詰め後、目視による割れ等のチェックを実施しています。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	保健所の指導に基づいて適切に製造・管理しています。 また、HACCP認証に基づいた衛生管理を実施しています。			
	従 業 員 の 管 理	作業前の検温・健康チェックと、作業開始前の手洗いを徹底しています。			
	施 設 設 備 の 管 理	常に工場内の整理・整頓に努めており、特に、製造に係る設備・器具の洗浄には気を付けております。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	結城秀人	連 絡 先	090-8785-7204
	危機管理に関する対応 や生産物賠償責任保険 (PL保険)の加入など	商工会のビジネス総合保険(協議会PLプラン)に加入しており、生産物・完成作業事故(不良完成品事故補償特約)で1事故あたり3億円の補償があります。			

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

商品特性と取引条件

商 品 名	米粉バウムクーヘン〈プレーンMサイズ1個＋ミニ4個セット〉						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (通 年)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	製造から 2週間程度	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	山形県内		JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)	プレーン(Mサイズ)4595643923138 玄米(ミニサイズ)4595643923213 ショコラ(ミニサイズ)4595643923312			
内 容 量	プレーン:Mサイズ1個 ショコラ:ミニ2個 玄米:2個		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥3,155	税込(切捨) 税率 8%	¥3,407
1 ケ ー ス あ た り 入 数	Mサイズ1個、ミニ4個		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リ ー ド タ イ ム	営 業 日 3 ~ 7 日		販 売 エ リ ア の 制 限	● 無 ○ 有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノ日 など単位も記載)	最大	50	最小	要相談		ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 重量(キロ)
							18.5 27.5 7.5 0.7
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)	小さいお子さんがいらっしゃるご家庭の方、小麦アレルギーを気にせずお菓子を楽しみたい方、ビジネスマンの方、引き出物として御利用される方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	普段のカフェタイム・おやつ時間にお召し上がりいただけるのはもちろん、ビジネスや大切な方への手土産、結婚式の引き出物にまで、幅広いシーンでご利用いただけます。プレーン、ショコラ、玄米の3種の詰合せで、味わいや風味の違いをお楽しみください。	
商 品 特 徴	一口食べて感じる、ふわふわの食感。ふわふわの秘密は生地にあります。山形のブランド米「つや姫」100%の米粉と、自慢の平飼鶏卵を材料に、一つ一つ手作りでいます。顔が見え、信頼できる農家さんから分けてもらった素材を使い、さらにグルテンフリー。安全で安心、美味しいひと時をお楽しみいただけます。	

商品写真



米粉バウムクーヘン(プレーン)

賞味期限

●名称：洋菓子●原材料名：卵(山形県米沢市産)、砂糖、食用植物油、クリーム(乳成分を含む)、米粉(山形県産つや姫)、水飴、バター、洋酒、食塩/加工澱粉、乳化剤、膨張剤、香料●内容量：1個●賞味期限：枠外上部に記載●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：エニシオ株式会社 南陽バウムクーヘンこおり庵 山形県南陽市赤湯3077-1TEL:0238-20-5737

栄養成分表示(100gあたり)

熱量：443kcal たんぱく質：6.5g 脂質：24.8g 炭水化物：48.5g 食塩相当量：0.33g (推定値)

米粉バウムクーヘン(ショコラ)

賞味期限

●名称：洋菓子●原材料名：卵(山形県米沢市産)、砂糖、食用植物油、チョコレート(大豆を含む)、米粉(山形県産つや姫)、水飴、バター、水飴、食塩/加工澱粉、乳化剤、膨張剤、香料●内容量：1個●賞味期限：枠外上部に記載●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：エニシオ株式会社 南陽バウムクーヘンこおり庵 山形県南陽市赤湯3077-1TEL:0238-20-5737

栄養成分表示(100gあたり)

熱量：462kcal たんぱく質：6.6g 脂質：29.3g 炭水化物：47.9g 食塩相当量：0.10g (推定値)

米粉バウムクーヘン(玄米)

賞味期限

●名称：洋菓子●原材料名：卵(山形県米沢市産)、砂糖、食用植物油、クリーム(乳成分を含む)、米粉(山形県産つや姫)、水飴、バター、水飴、食塩/加工澱粉、乳化剤、膨張剤、香料●内容量：1個●賞味期限：枠外上部に記載●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：エニシオ株式会社 南陽バウムクーヘンこおり庵 山形県南陽市赤湯3077-1TEL:0238-20-5737

栄養成分表示(100gあたり)

熱量：475kcal たんぱく質：6.7g 脂質：26.8g 炭水化物：55.2g 食塩相当量：0.13g (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、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☒ アーモンド
備 考	(当商品以外にアレル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		南陽バウムクーヘン こおどり庵（エニシオ株式会社）		
年 間 売 上 高		7,300万円（令和4年、こおどり庵）	従 業 員 数 （社員〇名、パート〇名など）	社員5名、パート4名（令和5年9月時点）
代 表 者 氏 名		代表取締役 難波 美香		
メ ッ セ ー ジ		弊社は平成10年に山形県南陽市に携帯電話の併売店としてスタートしました。そこには「人と人の縁」を大切に地域の皆様が笑顔であふれ、そして喜んでいただけるサービスを提供したいという創業者の思いがあり、今でも変わらない弊社の原点です。 私どもは、皆さまの生活がより楽しく豊になるよう、時代の変化に伴ったサービスの提供や新分野への進出などにも挑戦し、地域の皆様に愛される企業を目指し、地域の皆様と共に社員一丸となって事業に邁進してまいります。 これからも皆様の変わらぬご愛顧、ご支援を心よりお願い申し上げます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		エニシオ株式会社 https://enishio.jp こおどり庵 https://www.kodrian.jp		
会 社 所 在 地	〒	992-2221	山形県南陽市櫛塚1620-5 ※エニシオ株式会社	
工 場 等 所 在 地	〒	999-2211	山形県南陽市赤湯3077-1（イオンタウン南陽敷地内） ※こおどり庵	
担 当 者		難波 美香	E - m a i l	info@kodrian.jp
T E L		0238-40-2850 090-9633-2168	F A X	0238-40-3043

■ 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

【グルテンフリーで、みんなが喜ぶおいしさを。】
おいしい山形の米・つや姫 100%の米粉を原料とするこおどり庵のバウムクーヘンは、グルテンフリーです。グルテンアレルギーにお悩みの方にも、そうでない方にも、おいしいスイーツを愛するすべてのみなさまに、安心しておいしく召し上がっていただけるものをつくります。

【山形のおいしいお米「つや姫」100%の米粉】
原料の米粉は、山形のおいしいお米・つや姫 100%です。米どころ山形自慢のつや姫は、認定された生産者のみが栽培適地で生産しているお米で、しかも有機栽培米・特別栽培米という安全安心なお米です。

【地域循環型農業に取り組む農家の 平飼鶏卵】
こおどり庵のバウムクーヘンには、とてもいい卵を使います。山形県置賜地方において、自然環境保全を大切にする生産者グループの手によって平飼いされた鶏の卵です。地域で栽培された米を飼料とするなど、地域循環型農業の一部となっています。

【丹精込めて一つ一つ、職人が手づくりで】
山形県南陽市の店舗で、一つ一つ、職人が丁寧に焼き上げます。しっかり個包装したあとは、シンプルでナチュラルな雰囲気のにパッケージ。「小おどり」している人物のデザインに、受け取った方の顔もほころびます。

【3種の味わい、あなたのお好みは？】
プレーン、ショコラ、玄米。味や香り、食感も異なる3種のバウムクーヘン。あなたのお好みはどれですか？



写 真



米粉は全て「つや姫」を使用 こだわりの平飼鶏卵 職人が1本1本ていねいに焼き上げます。 多様なシーンに合うデザイン

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	外部の食品メーカーの検査管理部に商品検査を依頼し、賞味期限の検査実施済み。焼成→包装→ラベル張りのそれぞれのラインでしっかり目視。包装では1日の作業内で時間の決めて専用のスプレーでシール不良チェックを実施。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	保健所指導に基づいて適切に製造・管理しています。また、HACCP認証に基づいた衛生管理を実施しています。			
	従 業 員 の 管 理	定期的な細菌検査を実施しています。石鹸と電解水を併用して手洗いの徹底。朝礼での身だしなみチェックを行っています。			
	施 設 設 備 の 管 理	毎日、作業場の温度、湿度のチェック。作業後の清掃チェック。作業器具の清掃・消毒。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	難波美香	連 絡 先	090-9633-2168
	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

月

年
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	にいがたハーブティー（オリジナル7種類）							
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	1年間	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	新潟県新潟市江南区		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4589760611870				
内 容 量	0.7g×3		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	20		保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発 注 リードタイム	1週間		販 売 エリア の 制 限	●無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	2ケース/日	最小	1ケース/日	ケースサイズ(重量)			縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 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→) HACCPに基づいた工程管理 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	カフェイン摂取を控えている方。テレワークが増えた近年は日々コーヒーなど摂取していたサラリーマンがノンカフェインの飲み物を求める傾向が高く、2021年度からは男性のリーダーが3割を超えています。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・コーヒー、紅茶、日本茶などカフェイン入り(精神を刺激してしまうかもしれない)の飲み物とは違い、ハーブティーはノンカフェインなので、就寝前、起床後リラックスして過ごしたい方へ ・オフィスワークのお供として ・カフェイン摂取を控えている方(妊娠中など)	
商 品 特 徴	無農薬・土耕栽培の自家栽培ハーブを使用。水耕栽培のハーブと比べて、しっかり香ってちゃんと美味しい国産ハーブティーです。ハーブ初心者の方にも、普段から飲まれている方にもご愛飲頂いています。苦みや渋みの原因であるカフェインが含まれていないため、ティーバッグは飲み終わるまでそのままよいのが特徴です。	

	●名称:ハーブティー ●原材料名:レモンバーベナ(日本)、スペアミント、ローズマリー ●内容量:2.1g(0.7g×3p) ●賞味期限:特下部に記載 ●保存方法:高温多湿を避け常温で保存 ●製造者:CuRA! 真保若葉 新潟市江南区嘉瀬3336-4 栄養成分表示(1杯0.7g当たり) ●エネルギー 1kcal ●たんぱく質 0.04g ●脂質 0g ●炭水化物 0.1g ●食塩相当量 0.02g ——— おいしい飲み方 ——— 1パックに対し熱湯180～200ccを注ぎ、4～5分待つてからお召し上がりください。			●名称:ハーブティー ●原材料名:レモンバーベナ(日本)、スペアミント、ローズマリー ●内容量:2.1g(0.7g×3p) ●賞味期限:特下部に記載 ●保存方法:高温多湿を避け常温で保存 ●製造者:CuRA! 真保若葉 新潟市江南区嘉瀬3336-4 栄養成分表示(1杯0.7g当たり) ●エネルギー 1kcal ●たんぱく質 0.04g ●脂質 0g ●炭水化物 0.1g ●食塩相当量 0.02g ——— おいしい飲み方 ——— 1パックに対し熱湯180～200ccを注ぎ、4～5分待つてからお召し上がりください。			●名称:ハーブティー ●原材料名:レモンバーベナ(日本)、スペアミント、ローズマリー ●内容量:2.1g(0.7g×3p) ●賞味期限:特下部に記載 ●保存方法:高温多湿を避け常温で保存 ●製造者:CuRA! 真保若葉 新潟市江南区嘉瀬3336-4 栄養成分表示(1杯0.7g当たり) ●エネルギー 1kcal ●たんぱく質 0.04g ●脂質 0g ●炭水化物 0.1g ●食塩相当量 0.02g ——— おいしい飲み方 ——— 1パックに対し熱湯180～200ccを注ぎ、4～5分待つてからお召し上がりください。		
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。								
	表示義務有			☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 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)						

■ 企業紹介

企 業 名		CuRA !			
年 間 売 上 高		R4年度 650万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	6名 (パート4名)	
代 表 者 氏 名		真保若葉			
メ ッ セ ー ジ		生産から加工・販売までを一手に行う製販一体の生産者。起業から6年と若い農家ですが、一流のメーカーに劣らない品質と味を常に目指し、顧客に必要とされる商品づくりに熱意を持って取り組んでいます。 また「いちからすべて みんなと一緒に」を理念に掲げ、立ち上げ当初から一般社会で就業しにくい方々を福祉事業所と連携して受け入れ、すべての作業に携わっていただいております。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.instagram.com/farm.cura/			
会 社 所 在 地	〒	950-0323	新潟県新潟市江南区嘉瀬3336-4		
工 場 等 所 在 地	〒	950-0323	新潟県新潟市江南区嘉瀬3336-4		
担 当 者		真保若葉	E - m a i l	niigata_herb_cura@icloud.com	
T E L		090-8724-6050	F A X		

■ アピールポイント

・「いちからすべて みんなと一緒に」の理念の元

①「農福連携」を設立当初から行なっています。福祉事業所と連携して生産～加工～販売まで一緒に行なっています。全国的にみても「農福連携」の先駆けで農水省主催の農福セミナーに講師と呼ばれた経験もあります。SDGsも行っています(8・12・15・17)

②すべての工程に関わっていますので、オリジナルのハーブティーを作ることも可能です。またこのFCPシートではティーバッグの商品を掲載していますが、お客様のご要望でリーフタイプの商品を納めているお取引先もございます。この様にお客様のご要望に柔軟に対応可能です。

・こちらの商品はターゲット層(主に30代～50代女性)を想定してから売り先(主に百貨店)を想定し、その上でデザイン会社と相談してデザインを決定しました。→贈答用にギフトボックスも用意しています。・農薬を使ってい

ません→健康に気を使っている方にもおすすめ出来る商品です。

・土耕栽培をしています→一般的な水耕栽培のハーブに比べて香り高く、力強い味わいです。そのため少量でもしっかりと味が出ます。

・ハーブに関しては新潟の中では草分け的存在で知識・経験が豊富です→代表は中医薬膳指導員の資格を有しており、味はもちろん効果・効能を重視したい方のご要望対応可能です。

ギフトボックス	作業風景	農福セミナー
		

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	一般細菌検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCAPの考えに基づく食品衛生管理を行っています			
	従 業 員 の 管 理	加工製造に携わる者の健康管理をチェックシートを使って日々行っています			
	施 設 設 備 の 管 理	清掃業者により毎日行っています。冷蔵庫・冷凍庫の温度管理も毎日一定回数行っています。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	CuRA ! 真保若葉	連 絡 先	090-8724-6050
	危機管理に関する対応 や生産物賠償責任保険 (PL保険)の加入など	・ PL保険に加入 ・ 異物混入時の対応マニュアル有り			

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

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 23 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

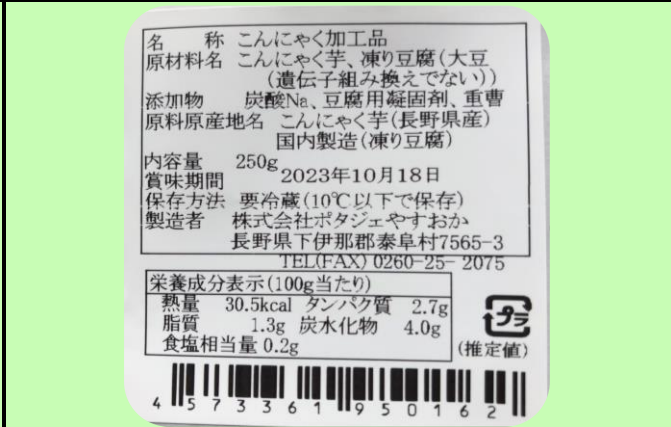
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	南信州泰阜村 凍り豆腐をたっぷり練りこんだ『あわ雪こんにやく』				
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	21 日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	こんにやく芋(長野県産) 凍り豆腐(国内製造)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4573361950162		
内 容 量	250g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥350	税込(切捨) 税率 8% ¥378
1 ケースあたり入数	20個以上(弊社他商品との合計注文数、混載可)	保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼		
発 注 リードタイム	受注翌日より4日(原則受注生産)	販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有→		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 120個/日 最小 20個(他商品混載可)	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) 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 (☒ 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) たんぱく質や繊維質等の栄養価が豊富で低カロリーな食材に興味のある30代以上の女性。 動物性たんぱく質を摂取しないマクロビオティックやヴィーガンの方。
商 品 特 徴	先ずは、お気に入りのしょうゆやみそだけでさしみこんにやくで、時には大根おろしで和えるのもよし。また、 カツなどの揚げ物やメインの具材にしたサラダにもオススメ。きな粉と黒蜜をかければスイーツにも！ これまでのこんにやくの枠にとらわれない様々な使い方が出来ます。

商品写真

 南信州の味 凍り豆腐をたっぷり練りこんだ あわ雪こんにやく あく抜き不要。刺身・煮物などで お召し上がり下さい。 要冷蔵	 こんにゃく(蒟蒻)	 名 称 こんにやく加工品 原材料名 こんにやく芋、凍り豆腐(大豆) (遺伝子組み換えでない) 添加物 炭酸Na、豆腐用凝固剤、重曹 原料原産地名 こんにやく芋(長野県産) 国内製造(凍り豆腐) 内容量 250g 賞味期限 2023年10月18日 保存方法 要冷蔵(10℃以下で保存) 製造者 株式会社ポタジェやすおか 長野県下伊那郡泰阜村7565-3 TEL(FAX) 0260-25-2075 栄養成分表示(100g当たり) 熱量 30.5kcal タンパク質 2.7g 脂質 1.3g 炭水化物 4.0g 食塩相当量 0.2g (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。						
 大根おろしあえ	 サラダ	<table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td><td> ☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 </td></tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td><td> ☐ あわび、☐ いか、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☒ 大豆、☐ 鶏肉、☐ 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)
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)							
 スイーツ								

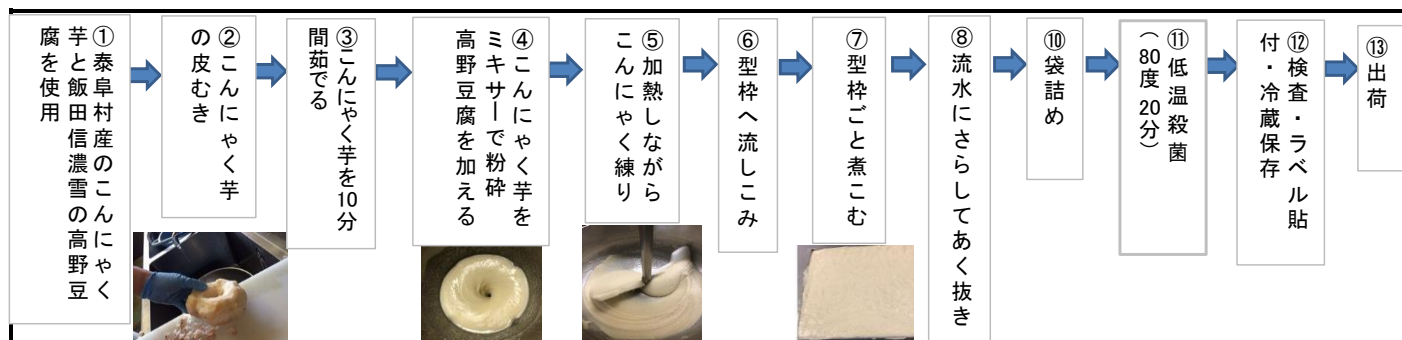
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

【承諾】・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社ポタジェやすおか (2017年8月営業開始)		
年 間 売 上 高		700万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2名
代 表 者 氏 名		長尾 透		
メ ッ セ ー ジ		2014年に地域おこし協力隊として泰阜村に移住。かつては、各家庭でこんにやくを作るのが当たり前であった日本有数の産地で、その美味しさに魅せられ(株)ポタジェやすおかを設立。生産者の高齢化により、こんにやく芋の生産量が減少傾向にある中、昨年度は地域補助金も活用して新規就農者を確保。今後も生産者に協力を仰ぎながら、地元産こんにやくの美味しさを広め、普及活動に努めて参ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://potaie-yasuoka.com		
会 社 所 在 地	〒	399-1801	長野県下伊那郡泰阜村7565-3	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		長尾 透	E - m a i l	t.nagao@potaie-yasuoka.com
T E L		0260-25-2075	F A X	0260-25-2075

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



写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	一般生菌数検査・大腸菌検査 金属探知機、目視検査(異物混入・梱包不良・商品品質)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	自社製造マニュアル完備。品質管理責任者を置き生産過程を記録保管。		
	従業員の管理	年2回検便実施。5Sの徹底(整理、整頓、清潔、清掃、しつけ)		
	施設設備の管理	作業後の清掃励行、加工場の定期清掃、備品類の定期点検による異物混入防止。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	長尾 透	連絡先 0260-25-2075
	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。HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施。		

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

フードメッセ in にいがた2023 FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
7 月 21 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	フルーツソース						
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)	福島県福島市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580747260487			
内 容 量	180g		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	30		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	7		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	30	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☒ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	ホテル・カフェなど又は卸販売やプライベートブランドにも
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	スイーツ・ドリンクメニューのトッピング材や割材としての活用に、又は土産店やスーパーなどに実績があります。	
商 品 特 徴	プレザーブスタイル(果実の形を残した)のジャムソース	

商品写真

	●名称:フルーツソース●原材料名: :苺(福島市産)、粗糖、酸味料/ゲル化剤(増粘多糖類) ●内容量:180g ●賞味期限:下記に記載 ●保存方法:直射日光や高温を避け保存 ●製造者:高橋健(ふくしま果樹加工考案室)伊達市保原町字市柳5-1 <栄養成分表示> 100gあたり 熱量:148kcal タンパク質:0.3g 脂質:0.6g 炭水化物:36.7g 食塩相当量:0.0g 賞味期限 2024/05/05					
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。					
	<table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> ☐ あわび、☐ いか、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ 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) </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td></td> </tr> </table>	表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ 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
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 (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		ふくしま果樹加工考案室		
年 間 売 上 高		600万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	0
代 表 者 氏 名		高橋 健		
メ ッ セ ー ジ		「福島のおいしいフルーツをもっと身近に手軽に」をコンセプトに、規格外品を活用したアップサイクルなものづくりを心がけております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.instagram.com/fukushima_kaiyuko/		
会 社 所 在 地	〒	960-0622	福島県伊達市保原町市柳町5－1	
工 場 等 所 在 地	〒			
担 当 者		高橋 健	E - m a i l	takahashi-ken@e-mail.jp
T E L		090-3223-2072	F A X	050-3385-3404

■ 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

果汁を使った飲料品の製造では、その強みとして酵素分解を活用した「小規模生産法」を確立して大手メーカーと同等に近い透明な品質で、小ロットからオリジナル商品を製造することができます。
 大手メーカーは大型の濾過装置を使用して透明な仕上りにしますが、当社の場合は「酵素分解を活用した清澄化作用」でクリア化します。果物の種類、小ロットの加工量に合わせた酵素の適切な量の調整に試行錯誤を重ねて、確立した製法です。

写 真		
		

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	一般生菌検査、水分活性値、PH			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	福島県北保健所様の指導に基づく			
	従 業 員 の 管 理	該当なし			
	施 設 設 備 の 管 理	福島県北保健所様の指導に基づく			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	高橋 健	連 絡 先	090-3223-2072
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	福島商工会議所及び東京海上日動火災保険のビジネス保険に加入			

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2023 FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
7 月 17 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	タコシウマイ						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (夏・秋・冬)		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)	福島県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4595124880011			
内 容 量	8個入り		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,150	税込(切捨) 税率 8%	¥1,242
1ケースあたり入数	20パック		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼ -18℃			
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	15ケース/月	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		
					縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)	
					24.0 × 51.0 × 19.0	4.8	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

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→)	道、駅、ホテル・旅館売店 など
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・友人や家族へ道の駅などでのちょっとしたお土産に ・宅飲み、おつまみに ・片栗粉をまぶしてカラッと揚げてビールのおつまみに ・鍋やおでんの具材として	
商 品 特 徴	・真っ赤なタコのパッケージ ・柔らかめの餡にたっぷりのタコを練り込みました。タコの食感を楽しめる海鮮シュウマイです。 ・シュウマイの飾りにタコをのせて、漁師のお母さんたちが1つ1つ丁寧に手作りで包んでいます。 ・福島県産100%のタコを使用	



タコシウマイ	発売
名称	玉ねぎ(国産)、タコ(福島県産)、真タラ(北海道産)、はんぺん(魚肉、卵白、でん粉、砂糖、塩、やまいも)、ノンク、生薑、胡麻油、貝のだし(食塩、醤油、貝エキス(あさり)、はたけ、ネギ、アサヒ、カサネ、しし、み、エキス、パウダー、ハマグリエキス、食用植物油、昆布、かつお節)、片栗粉、ラード、皮(小麦粉、食塩、還元水あめ) / 加工でん粉、酒糟、ソルビール、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類(一部に卵、小麦、大豆、やまいもを含む)、酸化防止剤(ビタミンE)、pH調整剤
原材料名	
内容量	8個
賞味期限	2023.12.15
保存方法	要冷凍 (-18℃以下)
製造者	(株) センシン食品 宮城県名取市関上2-8-3
販売者	浜 福 福島県相馬郡新地町大戸浜字宮田70

【お召し上がり方】
外袋と中包紙を外します。内袋に2cm幅切り込みを入れトレートと電子レンジで下記の表を自家に追ってからお召し上がりください
500W: 4分 / 600W: 3分30秒

【注意】
加熱後はトレートが熱くなっていますので火傷にご注意ください
●自家の調理時間でも冷たい場合は10秒ずつ再加熱して下さい
●加熱すると、調理不良の原因となります
●一度解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがございますので、再凍結はおやめください
●電子レンジ加熱後はお召し上がりください

栄養成分表示(100gあたり)
エネルギー: 125kcal / たんぱく質: 3.5g / 脂質: 5.0g
炭水化物: 16.6g / 食塩相当量: 0.79g

アレルギー表示: PE (卵)、トレ: PP (豚肉)
中食: 鶏肉・豚肉・やまいも

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		浜福のタコシウマイ		
年 間 売 上 高		/令和4年3月～12月末	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	1名
代 表 者 氏 名		代表 渡邊京子		
メ ッ セ ー ジ		震災後風評に苦しむふくしまの海。漁師の妻でもある代表の渡邊がふくしまの海産物をたくさんの方に食べてもらいたいと、地域で活動する日下のサポートを得て2022年3月に「浜福」をスタートし、「タコシウマイ」の販売をはじめました。 「タコシウマイ」が、海を支える漁師たちの励みになり、地域を活気づけられるような商品に成長させていきたいです。 愛情をこめて1つ1つ手作りしている「タコシウマイ」をよろしくお願いします。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.hamafuku.jp		
会 社 所 在 地	〒	979-2704	福島県相馬郡新地町大戸浜字宮田70	
工 場 等 所 在 地	〒	981-1204	宮城県名取市閑上東2-8-3 (株)センシン食品	
担 当 者		日下 とも子	E - m a i l	kusaka@hamafuku.jp
T E L		090-3258-3358	F A X	0244-62-3435

■ 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

- ・東日本大震災で被災した福島県相馬市の原釜漁港と、新地町釣師浜漁港で水揚げされたタコを100%使用。
- ・福島県の漁獲量NO.1のヤナギダコを使用(試験操業中の令和3年で400万トン)
- ・漁師の妻たちが、タコ旨味と食感を楽しめるよう1つ1つ丁寧に手作りで包んでいます
- ・国産玉ねぎをみじん切りにし、1時間近く弱火で炒めその甘味が、タコ・タラの海鮮の旨味を引き立たせます
- ・一度蒸したシウマイを、旨味を逃さないよう急速冷凍。

写 真



■ 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				
	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	渡 邊 京 子	連 絡 先	090-3258-3358
	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	地域保健所への指導、相談 PL保険の加入			

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2023 FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
8 月 7 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

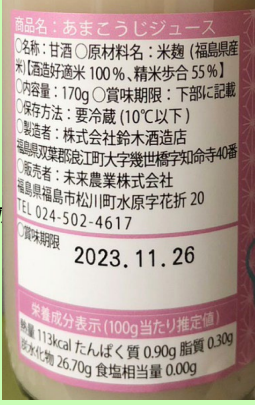
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	あまこうじジュース						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (新米仕込みの11月～2月)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	180日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福島県福島市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	170g		希 望 小 売 価 格		税 抜		税込(切捨) 税率
1ケースあたり入数	30本		保 存 温 度 帯		冷蔵 ▼		
発 注 リードタイム	3日～7営業日		販 売 エリア の 制 限		● 無 ○ 有→		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記)	最大	—	最小	2ケース(12種デザイン各5本)		ケースサイズ(重量)	
				縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(kg)
				27.0	32.0	14.0	9.9
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	子供を持つ親世代、30代～40代の女性がターゲットです。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	贈り物や自家用など幅広いシーンに対応しております。	
商 品 特 徴	・十二支をモチーフにした12種のパッケージデザイン ・受け取った方が子供と一緒に、塗り絵や十二支カルタなどを楽しめるオリジナルの包装紙、ギフト箱	

商品写真

							
(現物の写真) (写真の貼付)							
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> ☐ あわび、☐ いち、☐ いくら、☐ 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> (当商品がアレルギー表示を必要としている場合はこの欄に記入) </td> </tr> </table>		表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ 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	(当商品がアレルギー表示を必要としている場合はこの欄に記入)
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生						
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ 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	(当商品がアレルギー表示を必要としている場合はこの欄に記入)						

※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		未来農業株式会社		
年 間 売 上 高		4000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員7名、パート3名
代 表 者 氏 名		丹野友幸		
メ ッ セ ー ジ		福島市の南端、水原地区という自然豊かな地区で、日本酒の原料米「酒米」の生産を主に、農業経営をしています。酒米の可能性を最大限に生かすべく、農産加工部門として、みそ製造業、菓子製造業、そうざい製造業、密封包装食品製造業の営業許可を取得し、農産加工にも取り組んでおります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://mirainogyo.com/		
会 社 所 在 地	〒	960-1243	福島市松川町水原字花折20	
工 場 等 所 在 地	〒			
担 当 者		丹野友幸	E - m a i l	info@mirainogyo.com
T E L		024-502-4617	F A X	024-502-4617

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

【生産・製造工程】 ・福島県の好適酒米を使用。 ↓ ・浪江町の醸造蔵(鈴木酒造)にて、55%精米を行う。 ↓ ・浪江町の醸造蔵(鈴木酒造)にて甘酒加工、製造、瓶詰め、ラベルの貼り付け。 【製造工程アピールポイント】 米麹と水のみを使用し、無添加で製造。	
---	--

写 真		
		

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的には	鈴木酒造さんに確認中(目視確認でも可)		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCAP基準の製造設備を完備		
	従 業 員 の 管 理			
	施 設 設 備 の 管 理	HACCAP基準の製造管理		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	未来農業株式会社 担当: 丹野友幸	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(FOP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。

フードメッセ in にいがた2023 FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
7 月 18 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

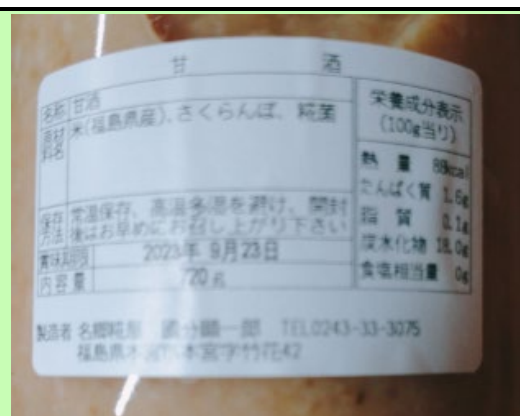
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	旬の果物 甘酒									
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	6月～9月 (7月)		賞味期限／消費期限	賞味期限	3カ月	消費期限				
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	米(福島県)		JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	4595318387135						
内 容 量	720g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,389	税込(切捨) 税率 8%	¥1,500			
1ケースあたり入数	720g 24本		保 存 温 度 帯	常温 ▼						
発 注 リードタイム	1週間		販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有→						
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	5	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)			
						48.0 × 34.0 × 30.0	24.4			
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →									

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	発酵食品が好きな30代～70代までの健康・美容の為に積極的に摂取をしている女性、果物を発酵させたので健康食品好きには高評価だと思います。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	朝に甘酒は飲むと健康にいいですが、一食置き換えのダイエットの時や、近年は筋トレブームでプロテインを摂取する方が多いのですが、甘酒を摂取することで腸が吸収を良くしてたんぱく質を摂取にも役立ちます。	
商 品 特 徴	福島県、旬の果物は種類が多く、おいしい果物が収穫されます。なお福島県のお米も四年連続で食味が一位なので、おいしい果物とお米が発酵した甘酒はとてつもなくおいしいです。	

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		名郷糒屋			
年 間 売 上 高		723万		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	職員2名
代 表 者 氏 名		國分 義正			
メ ッ セ ー ジ		1688年創業の小さな糒屋です。一つ一つの商品手間をかけて手作りで天然醸造を先代から受け継いできました。お客様の健康を手助けできるような商品開発をしています。			
ホ ー ム ペ ー ジ		NAGOUKOUJIYA.jp			
会 社 所 在 地	〒	969-1175	福島県本宮市本宮字竹花42		
工 場 等 所 在 地	〒	969-1175	同上		
担 当 者		國分 顕一郎		E - m a i l	koubunken.1192@outlook.jp
T	E	L	080-1841-7262	F A X	0243-24-8700

■ 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

天然醸造で一つ一つの商品を手作りしています。		
写 真		
		
蒸し器	甘酒糖化タンク	糒室

■ 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	生産管理は工場の壁にマニュアルを記載しておき、毎回作業の確認をする。			
	従業員の管理	作業を始める前にラジオ体操して、疲れている際には休憩を入れる。			
	施設設備の管理	月に二回施設整備をしている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	國分 顕一郎	連絡先	080-1841-7262
	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。

商品特性と取引条件

商 品 名	duo de raisins（シャインマスカットの干しぶどう）						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年可食 ()		賞味期限／消費期限	賞味期限	250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)	4562420260038			
内 容 量	150g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥9,075	税込(切捨) 税率 8%	¥9,800
1ケースあたり入数	12個		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)	最大	2	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ×) × 横(φ×) × 高さ(φ×)	重量(φ×)
						15.0 15.0 6.0	5.0
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ SO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) 福島市保健所の菓子製造許可取得(平成21年) ※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)	40代～50代の女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ワインをいただきながら 房より1粒ずつとり食べる。	
商 品 特 徴	種なしシャインマスカットを贅沢に無添加で干し上げました。	

商品写真

(現物の写真と写真で貼付)

アレルギー表示(特定原材料)
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ 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、 ☐ そば ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン (※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	農 業 生 産 法 人 （ 株 ） フ ル ー ツ の い と う 園				
年 間 売 上 高	1200万		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	パート3.名	
代 表 者 氏 名	代表取締役 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	〒	960-0221	福島県福島市飯坂町東湯野字上岡14番地2号		
担 当 者	伊藤隆徳		E - m a i l	fruit_itoen@pi8.so-net.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→スチーム殺菌→乾燥
出荷用の完熟したシャインマスカットのみ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。			
危機管理体制	施設設備の管理	設備機械メーカーの保守点検を行っております。			
	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	024-563-5512
	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2023 FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 26 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版準拠

商品特性と取引条件

商 品 名	椎茸野草茶 (しいたけやそうちゃ)					
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	36ヶ月	消費期限 3年
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福島県会津		JAN コード (13桁もしくは8桁)	458220875012		
内 容 量	2g × 15包		希 望 小 売 価 格	税抜	¥2,315	税込(切捨) 税率 8% ¥2,500
1ケースあたり入数	24ヶ /箱		保 存 温 度 帯	常温 ▼		
発注リードタイム	7日 (10箱以上30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箱/年	最小	1箱	ケースサイズ(重量)	
				縦(寸)	横(寸)	高さ(寸) 重量(kg)
				23.0	32.0	24.0 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 →					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☒ その他(右に記入→) 病院の売店、無添加自然食品店、道の駅 等
	お 客 様 (性別・年齢層など)	無添加。ノンカフェイン。お子様から高齢の方までご家族で健康づくりに。血圧などの気になる40代以上の方。味覚障害の方には亜鉛が。天然ミネラル成分10種類含有です。毎日飲んで、免疫力をつけましょう。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	1パック(2g)に熱湯250cc(濃いめのお茶になる)～500cc(薄めのお茶になる)入れ3分抽出する。ホットでもアイスにしても美味しい。無添加、ノンカフェインのためいつでも飲むことができる。焼酎の椎茸野草茶割りも好評です。	
商 品 特 徴	無添加・国産原材料・大自然の恵み。国産シイタケ・スギナ・ドクダミをブレンド。天然ミネラル10種類検出。スギナは、ミネラルの宝庫。ドクダミは、余分なものを溜まりにくくします。シイタケは主にエリタデニンなどの物質を含み血管の健康をサポート。成分を無駄なくおいしく抽出できるテトラパック、さらに地球環境に優しい生分解性フィルター使用。	

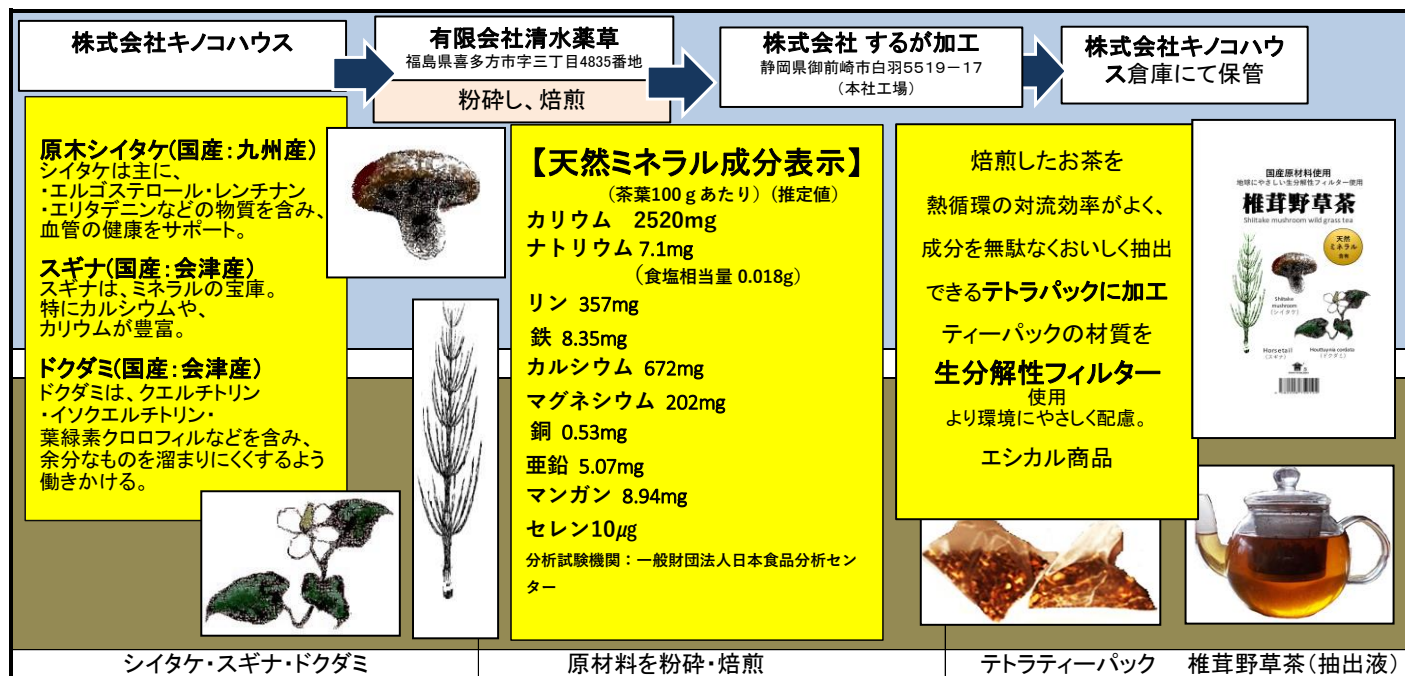
商品写真

		品 名: 混合茶 原材料名: シイタケ(国産)、スギナ(国産)、ドクダミ(国産) 内 容 量: 2g×15 賞味期限: 欄外下部に記載 保存方法: 直射日光及び高温多湿を避け常温で保存 販 売 者: (株)キノコハウス 福島県耶麻郡西会津町奥川大字元島字上家ノ前 2216 加 工 者: (株)するが加工 静岡県御前崎市白羽 5519-17 【栄養成分表示】 (茶葉100g当たり)エネルギー 353kcal たんぱく質 14.0g 脂質 2.5g 炭水化物 68.6g 食塩相当量 0.018g 分析試験機関: 一般財団法人日本食品分析センター(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、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン	
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)	

出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社キノコハウス			
年 間 売 上 高		800万円(令和元年度)	従 業 員 数	2名	
代 表 者 氏 名		佐藤 昭子 (さとう あきこ)			
メ ッ セ ー ジ		【株式会社キノコハウス 理念】 当社は、世界に生を受けたものすべてが元気になることを念願し、地域を愛する心をもって事業をおこない、安心・安全・安らぎを提供することにより、地域から必要とされる存在になりたいと思う。 【事業内容】 限界集落を超えた消滅可能性集落を「笑女都(消滅)集楽」にするため、地域資源の6次化商品を開発中。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://kinokohouse.jp/			
会 社 所 在 地	〒	969-4736	福島県耶麻郡西会津町奥川大字元島字上家ノ前2216		
工 場 等 所 在 地	〒	966-0817	福島県喜多方市字三丁目4835番地 有限会社清水薬草		
担 当 者		佐藤 昭子	E - m a i l	tokio@nct.ne.jp	
T E L		0241-49-2614	F A X	0241-49-2614	

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(具体的に)	使用する乾燥椎茸は放射能測定検査 有 椎茸野草茶茶葉放射能測定検査 有 栄養成分分析試験検査(一般財団法人日本食品分析センター)有			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	5Sの実践			
	従 業 員 の 管 理	清潔な服装の徹底・体調管理			
	施 設 設 備 の 管 理	施設内の整理整頓・5Sを実践			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	佐藤 昭子	連 絡 先	0241-49-2614
	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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。

フードメッセ in にいがた2023 FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 26 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ミニトマトジュースclassic						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (4月～5月製造分)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	製造から2年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	千葉県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	赤:4 589853 340069 黄:4 589853 340076 緑:4 589853 340113			
内 容 量	180g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥500	税込(切捨) 税率 8%	¥540
1ケースあたり入数	24本		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	1週間		販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					64.0 × 26.5 × 11.0	2.2	
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)	30代以降の健康志向な世代 ゴルフ場での利用に最適です。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷やして飲むとより一層おいしく召し上がれます。 お酒で割ったり、料理のソースにも使えます。 6本入りの化粧箱のご用意もあるので、贈り物に最適です。	
商 品 特 徴	当農場で栽培したミニトマトだけで作ったトマトジュースです。 砂糖も塩も加えず、トマトを70%まで濃縮しただけのトマトジュースなので味が濃いです。 赤、黄、緑と3種類のラインナップがあり、それぞれ味に特徴があります。	

商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)	
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
	表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 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、 ☐ ハナナ、 ☐ 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		

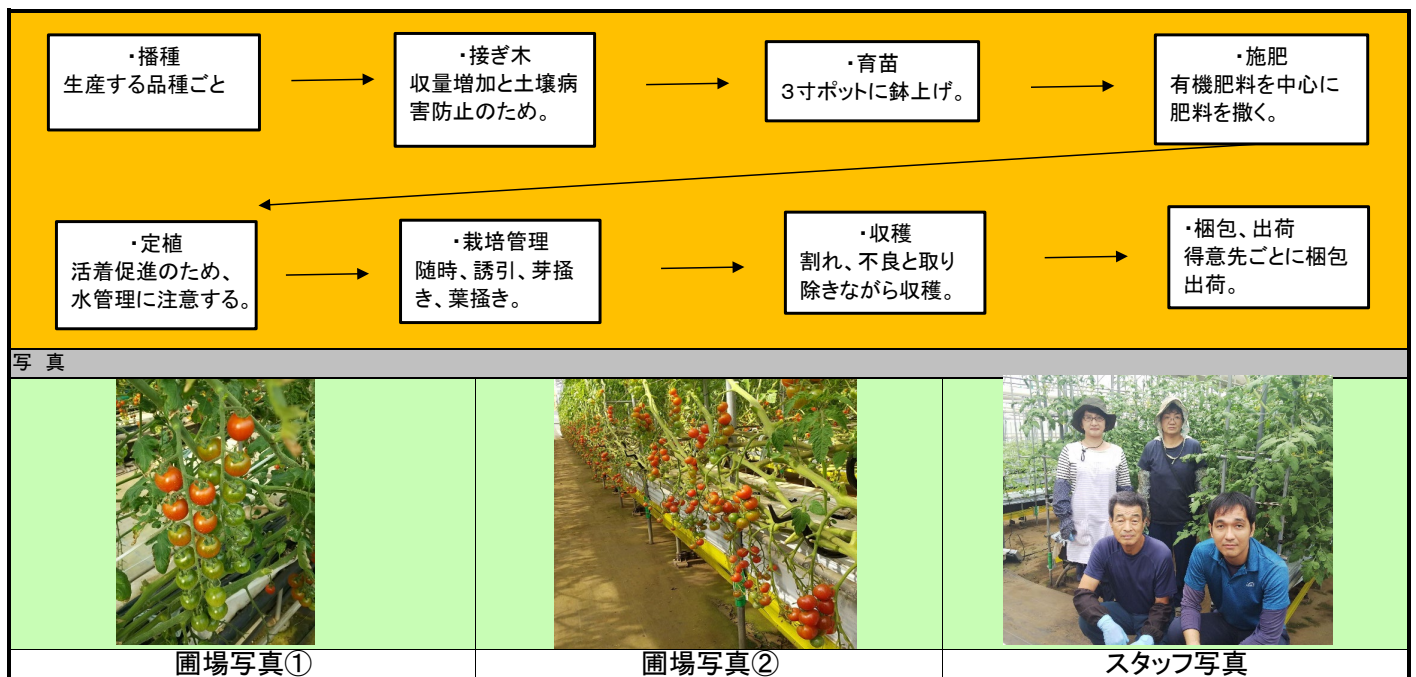
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

☒ 承諾 ☐ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社ハーモニーファーム			
年 間 売 上 高	令和2年度 3千6百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		
代 表 者 氏 名	代表取締役 米道利成			
メ ッ セ ー ジ	ハーモニーファームは社名にある通り、『調和』重んじてます。 水と光と土、人、地域、福祉の『調和』 すべての『調和』が取れて良いトマトができます。			
ホ ー ム ペ ー ジ	http://harmonyfarm.co.jp			
会 社 所 在 地	〒 289-1124	千葉県八街市山田台716		
農 場 等 所 在 地	〒 289-1221	同上、千葉県山武市実門244-2		
担 当 者	小野 圭一郎	E - m a i l	k.ono@harmonyfarm.co.jp	
T E L	0475-53-6285	F A X	0475-53-6286	

■ 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→具体的に	別紙		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	別紙		
	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(FOP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 3 年 10 月 2 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	イチカラそばインスタント						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (秋・冬)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞 味 期 限	180	消 費 期 限	180
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	小麦(国産)そば(新潟県小千谷市産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4562355082125			
内 容 量	103g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥254	税込(切捨) 税率 8%	¥274
1ケースあたり入数	30		保 存 温 度 帯	選択 (又は右に記入 ▼)			
発 注 リードタイム	3営業日		販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	100	最小	1	ケースサイズ(重量)		
					縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					385.0	345.0	155.0 3190.0
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→) オンラインショップ→ ※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→) アウトドアショップ・オーガニックショップ・オーガニック先進国・ECサイト
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・オーガニック志向・アウトドア好き・輸出・お子さんのいる家庭・一人暮らし ・ご自宅で手軽に簡単調理・新潟や日本のお土産・輸出
商 品 特 徴	【商品特徴】自社農園・有機栽培そばを使用した即席そば。麺・スープ共に使用原料も可能な限り国産を使用し、添加物をなるべく使用せずに製造。アミノ酸・着色料・保存料・遺伝子組み換え原料は使用していません。 原料から生産しているため、沢山そばを食べていただきたいとの思いから通常80gの即席めん比べ103gと大容量になっております。大容量の為、カロリー表記は他の即席めん比べて多く見えますが幅広い年齢層に満足頂ける量目になっています。 【開発について】コロナ過で時代にあった商品開発が必要になったことがきっかけで、自宅時間が長くなった社会状況の中で簡単に食べることができ、体にも良い物は何かを考え、乾麺では茹で時間も長く手間がかかる為、手軽でひたしみの即席めんに着目しました。即席そばを販売している商品は大手以外では少なくニッチな分類であることを知り、今の時代にはニーズがあると考え開発しました。そばはアレルギーがあるため即席めんに限らず委託先が少ないのが現状ですが、根気強く委託先を探し、良い出会いを頂きコロナ過より1年以内に商品化することができました。本年度さらにブラッシュアップしカロリーを下げ、そばの風味が増したことで御好評頂いています。今後は生産数を増やしノンフライめんの製造を目指しています。ノンフライめんは製造ロットがフライめんと比較すると大量になるため現行の即席めんでの販路拡大がまだまだ課題です。

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

--



商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有（具体的に）	金属探知機・目視の徹底、検査記録保管			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	一定数量毎に一般生菌、大腸菌群の検査 HACCAP・生協パルスシステム規定・有機JAS加工認証の基準に合わせています。			
	従業員の管理	施設の徹底清掃、作業管理と記録保管の徹底			
	施設設備の管理	毎日の掃除、手袋や帽子の着用の徹底。5S徹底。 有機JAS加工認証の基準に合わせています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	吉田 勇童	連絡先	258866966
	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	HACCAPに準じた危機管理・衛生管理を徹底。クレームに対しマニュアルを作成し対応 PL保険加入済			

フードメッセ in にいがた2023 FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
6 月 3 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	まるごとリンゴジュース100ml						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (晩 秋)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	1年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	新潟佐渡市(西三川産業)		JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	4588821430761			
内 容 量	100ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥352	税込(切捨) 税率 8%	¥380
1ケースあたり入数	40		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	2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	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						30.0	40.0 25.0 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→) ※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)	美容と健康に関心の高い方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	毎朝1本	
商 品 特 徴	りんご全量を独自開発の搾汁機で、搾汁する製造方法により、りんごの全ての栄養成分を抽出。又原材料のりんごを自社で栽培している。また、リンゴ搾汁残渣と米ぬか、もみ殻で作られた有機肥料を肥やしとして使用しているため、糖度が21度を超えるものも収穫される。	

商品写真

			
(現物の)			
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。			
表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生		
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ くら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☒ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド		
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)		

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

承諾 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		キンちゃん本舗株式会社		
年 間 売 上 高		3.000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	12名
代 表 者 氏 名		柴原行雄		
メ ッ セ ー ジ		独自の強みを作り育てることで厳しい時代も生き残る。佐渡市にいる個人事業主を企業化し、農業を楽しむ若者を集め地域を活性化したいと考える。柴原代表は佐渡市をお客様がまた訪れたいと思える場所に、日本中に広め更に世界に広めていくことを目指している。著書:「探訪 電気抵抗器をはじめとする高い技術力を武器に、佐渡とともに発展を目指す」国立国会図書館収蔵		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://kinchan-honpo.com/		
会 社 所 在 地	〒	952-0432	新潟県佐渡市大倉谷89	
工 場 等 所 在 地	〒	952-0434	新潟県佐渡市西三川1333-1	
担 当 者		猪坂 宗	E - m a i l	info@kinchan-honpo.com
T E L		0259-58-2851	F A X	0259-58-2852

■ 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

キンちゃん本舗では、リンゴジュースの製造および米粉の製粉をしています。独自開発の搾汁機はリンゴの含水率のほぼ100%を搾汁しています。そして搾汁残渣と米粉製粉時に排出される糠や粃を発酵有機肥料として造り、果樹へ与えています。また雨水を5,000Lタンク、5個に貯蔵し給水用としています。十分な栄養と水分を与えたりんごは、平均13度といわれる糖度をはるかに超え21度の糖度を超えるものも収穫されます。まるごとりんごを絞り切るだけでなく、捨てることなくすべて活かせる製法により、リンゴジュースは製造されています。昨今SDGsが注目されていますが、弊社では約25年前から取り組んでいます。また日本を代表する調理人より、高級和食料理に抜群に合うと称賛をいただいています。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	1, 原料受入れ重量検査 2, 原料受入れ糖度検査 3, 選別検査 4, 搾汁後検査 5, 充填後検査 6, ラベル貼り目視検査 7, 出荷前検査 8, 定期食品検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	ハサップ管理、製造チェック表管理、作業票管理			
	従 業 員 の 管 理	食品衛生ハサップに基づく管理			
	施 設 設 備 の 管 理	1工程完了後、分解整備および清掃			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名	総務	連 絡 先	0259-58-2851
	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	危機管理組織の組成。食品営業賠償共済加入			

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

フードメッセ in にいがた2023 FCP展示会・商談会シート

記入日

年
月
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

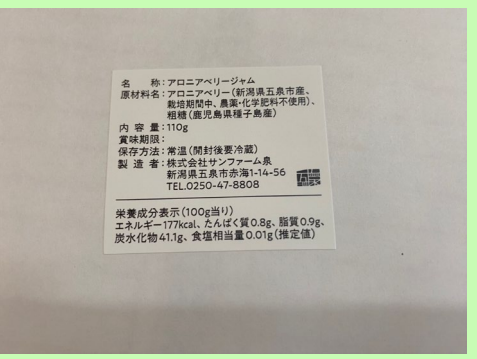
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	丁寧で手で摘んだ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)	4560451830497			
内 容 量	110g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥630	税込(切捨) 税率 8%	¥680
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	2-5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	4cs	最小	1cs	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						22.0 × 32.0 × 9.0	5.1
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→) ※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→) セレクトショップ、オーガニックマーケット
	お 客 様 (性別・年齢層など)	40代以上の女性。体調面などに不安の出始める世代の方にご愛用いただいております。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	製造時、アロニアベリーの粒をなるべく潰さずに皮ごと煮詰めておりますので、ヨーグルトなどに掛けて召し上がる際にも「食べる」食感を楽しんでいただけます。バニラやミルクアイスなどシンプルな味とも相性抜群。その代わりトーストに塗って食べていただく用途はあまり適しません。	
商 品 特 徴	自社で栽培期間中農薬・化学肥料不使用で生産したアロニアベリーと、鹿児島県種子島で作られたサトウキビから作られた粗糖のみを使用したシンプルなジャムです。アロニアベリー本来の味である渋味も、ひとつの美味しさと認知していただきたく、レモン果汁等も入れずにシンプルな原料を心がけました。	

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、 ☐ くるみ
		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		株式会社サンファーム泉			
年 間 売 上 高		6百万円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名、パート1名
代 表 者 氏 名		樋口 紘一			
メ ッ セ ー ジ		私たちサンファーム泉は、新潟県五泉市でアロニアベリーを栽培期間中農薬不使用で生産し、それを自分たちの手でひとつひとつ丁寧に加工している六次産業農家です。「生きることは食べること」「耕作放棄地を解消して地元五泉市に恩返しを」という代表の考えの下、地元根ざした新たな産業を創り上げるべくチャレンジしております。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://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	sunfarmizumi@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

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	目視による異物チェック			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
	従業員の管理	年に1度の検便、体調管理、チェック			
	施設設備の管理	製造加工後の清掃・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	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2023 FCP展示会・商談会シート

記入日

5 年
9 月 30 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	栃尾ワイン「T100K」					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (7~9月)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	なし	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	葡萄(ドイツ原産ケルナー種100%栃尾産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4573498850076		
内 容 量	フルボトル750ml		希 望 小 売 価 格	税抜	¥2,200	税込(切捨) 税率 10% ¥2,420
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~9日		販 売 エリアの制限	●無 ○有→		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	1	最小	1	ケースサイズ(重量)	
					縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
					33.0	25.0 33.0 10.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ SO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
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)	20歳以上。ワインが好き、もしくは興味があり、毎年起こり得るの味の変化から、地域の風土・気候を想像し、楽しみたい方。
商 品 特 徴	フレッシュな香をドライでピターな味わいのため、お食事のお供にお薦めします。「甘味」「塩味」「旨味」のあるお料理がお薦めです。白身魚のフライや、レモンを絞っていただくお料理(鶏肉のグリル・焼き鳥塩味など)、白身魚やホタテのお刺身などもお薦めです。ジャガイモ料理は和洋問わず合います。 新潟県長岡市栃尾地域の葡萄畑で育てたケルナー種、単一品種単一農園の葡萄が原材料です。河岸段丘の上部にある農園は、高温多湿な新潟県において風通しがよく美味しい葡萄ができます。東日本で最初に発掘された縄文遺跡もあり、古来から受け継ぐ豊かな土地で育った葡萄が原料です。	

商品写真



日本ワイン(白ワイン)
[原 料 名]
ぶどう / 新潟県長岡市
栃尾産
酸化防止剤(亜硫酸塩)
[内 容 量] 750ml
[アルコール分] 12%
[販売・ぶどう生産者]
とちお農園株式会社
新潟県長岡市栃尾本町3-11

Instagram
@tochiofarm
葡萄畑の様子を
ご覧いただけます

【製 造 所】
株式会社アグリコ
越後ワイナリー
新潟県長岡市
浦佐5531-1

T100Kは「栃尾」で栽培した
ワイン用ブドウ「ケルナー」を
100%使った白ワインです。
ひとつの品種の葡萄だけで
つくられるT100Kは、その年の
葡萄の味わいをストレートに
感じることが出来ます。
栃尾は、豊かな自然に囲まれ、
酒造文化時代から人々の営み
がのびに育ちました。
風と土に恵まれた私たちの
葡萄畑は、手間と時間をかけ
耕してきた先人たちが受け
継いだ宝物です。
大切に育てた葡萄から作ら
れたT100Kのフレッシュで
フルーティーな味わいをぜひ
お楽しみください。

MADE IN NIIGATA
Vineyard TOCHIO FARM CO., LTD.
Grape variety KERNER 100%
Alcohol type 果実酒

お酒は20歳を
過ぎてから

アレルギー表示(特定原材料)
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド (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		とちお農園株式会社(ワインファームとちお)			
年 間 売 上 高		令和4年度 12百万円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	
代 表 者 氏 名		馬場 弘次			
メ ッ セ ー ジ		当社は、地域に増える耕作放棄地の解決や、地元地域に新たな物産をとの思いから、有志による出資で平成13年にワイン用葡萄畑を造成。翌平成14年秋に最初のワインを生産しました。当社の農園は、栃倉遺跡という縄文時代の遺跡一帯にあり、火焰型土器も出土しています。当社の農園が古代の先祖から受け継ぐ実に豊かな土地であるという事を示しています。 ワインの原材料は果汁のみのため、地域の気候風土を伝えやすい商材と考え、原材料を大切に育てています。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.instagram.com/tochiowine/			
会 社 所 在 地		〒 940-0223	新潟県長岡市栃尾本町3-11		
工 場 等 所 在 地		〒 949-7302	アグリコア越後ワイナリー新潟県南魚沼市浦佐5531-1 (2023年9月より上記自社にて醸造を開始)		
担 当 者		大竹 幸輔		E - m a i l ohatake.kousuke@vbb.ne.jp	
T E L		090-9848-5033		F A X 0258-89-8960	

■ 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

当社の農園はおおよそ1ヘクタールの土地に、ケルナー(白ワイン)、メルロー、タナ(ともに赤ワイン)という3種の葡萄を栽培・育成しております。年間収量は、おおよそ10トン程度です。赤ワイン用葡萄は植栽して現在までおおよそ4年であるため、今後収量は増加します。

農園では、剪定した枝など、本来廃棄物となるものも、破碎し、土に返す作業をしています。また醸造の際に出る、葡萄の搾りかすは基本産業廃棄物ですが、こちらも同様に、堆肥化し、自然に返す取り組みをしています。これらはSDGsの一環として、少しでも社会に役立ちたいという思いと、廃棄によるランニングコストの低減の両面に寄与します。

2022年までは、当社の葡萄用にタンクを用意してもらって委託醸造にてワインを製造していましたが、2023年9月より、葡萄農園近くの自社の醸造所にて醸造を開始しています。これにより、運搬時に、原材料が自重によって潰れることもなくなり、傷みの原因を取り除きました。

原材料から、製品まで、一貫通費で管理し製造することで、よりお客様に対する商品としての説得力と安心感が増すよう努力しています。

日本酒やビールのように、材料に水を使わず、果汁だけで作られるワインは、地域の気候や風土が影響しやすい商品です。2023年は特に暑い夏になり、やはり多くの作物に影響を与えました。当社の葡萄は、水不足もあり収穫量は減りましたが、その分凝縮した味わいの非常に糖度の高い葡萄が収穫できています。

このように毎年の味の変化を正直にお客様にお届けし、これが今年の長岡です。これが今年の栃尾です。と、お客さまがその年々の地域の風土を想像し、より豊かな思いを持って嗜好していただける商品作りを目指しています。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	保健所・税務署による監督とチェック				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	原材料に発生する病気の予防・マンズレインカット・監視カメラ				
	従 業 員 の 管 理	菌類(主に納豆)の摂取の制限・作業用衣服の支給・感染症対策				
	施 設 設 備 の 管 理	代表による農園管理・レインカットによる雨害の防止・監視カメラによる記録				
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 社 長	連 絡 先	090-7841-0819	
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	商品・建物・農園それぞれについて保険適用。原材料の成分分析。醸造管理は作業内容について詳細に記録。				

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

フードメッセ in にいがた2023 FCP展示会・商談会シート

記入日 2023 年
9 月 29 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	『For me』シリーズ：桃スパークリング(ノンアルコール)				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	季節商品 (10月～)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	消費期限	360日
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	新潟県内、各地域限定	JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	製 作 中		
内 容 量	310ml	希 望 小 売 価 格	税抜	¥445	税込(切捨) 税率 8% ¥480
1 ケースあたり入数	24本	保 存 温 度 帯	常温		
発 注 リードタイム	地域により変動 新潟県内 約10日	販 売 エリア の 制 限	○ 無 ○ 有→ 検 討 中		
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	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 重量(キ)
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →				

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☒ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
利 用 シ ー ン (利 用 方 法 ・ お す す め レ シ ビ 等)	お 客 様 (性 別 ・ 年 齢 層 など) ターゲットは健康に気を使い、食の関心が高い55歳の自立したWill-beingな生活を楽しんでいる女性。* Will-being: 身体的、精神的、社会的に良い状態を表す
商 品 特 徴	忙しい毎日の中でも、「自分を大切に時間を提供するウエルビーイングドリンク」は、ノンアルコールです。ウイスキーシングルモルトから作られる「もろみ」は発酵食品のため、熟成過程も楽しむことができます。 また、もろみスパークリングに合わせた「もろみ料理やスイーツ」との組み合わせもご提案いたします。これらのレシピは、弊社ウェブサイトでご覧いただけます(ただいま準備中)。

商品写真

※ラベル製作中		名称: 原材料名: 原料原産地名: 内容量: 内容総量: 賞味期限: 保存方法: 製造者: 販売者:
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		Innovative円陣 合同会社		
年 間 売 上 高			従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名 パート2名
代 表 者 氏 名		代表社員 知野孝子		
メ ッ セ ー ジ		当社は『身体が喜ぶ美味しさ』をテーマに、食体験を豊かにすることを目指しています。 地域の豊かな資源を活かし、革新的な商品開発により、新しい魅力を生み出しています。当社の商品は、健康と幸福(口福)を追求し、食べることが喜びに変わるような製品を提供しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://enjoymarche.jp		
会 社 所 在 地	〒	951-8068	新潟県新潟市中央区上大川前通五番町63-53	
工 場 等 所 在 地	〒		新潟麦酒(株)新潟県新潟市西蒲区越前浜5120	
担 当 者		知野孝子	E - m a i l	info@enjoymarche.jp
T E L		070-5367-0358	F A X	なし

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

①原料受入(品質確認、納入台帳にて管理) ↓ ②原料確認(粉単体は20メッシュの篩にて検品) ↓ ③原料軽量 ↓ ④混合 ↓ ⑤加熱(〇〇℃×〇分)	⑥冷却 ↓ ⑦充填、包装(賞味期限印字) ↓ ⑧ウエイトチェッカー ↓ ⑨加熱殺菌 ↓ ⑩検品	⑪箱詰め ↓ ⑫出荷 メーカー:新潟麦酒(株)様より
写 真		
 手洗い設備	 もろみ原液	 製造ライン

■ 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	・製造工程管理表の運用(計量記録、配合記録、殺菌記録など)		
	従 業 員 の 管 理	・年1回の健康診断、年2回の検便実施 ・健康管理チェックシートの運用 ・従業員教育		
	施 設 設 備 の 管 理	・設備管理表の運用、清掃マニュアルの運用 ・機器、設備メンテナンス計画に基づき実施 ・防虫防鼠対策実施		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	新潟麦酒(株)	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	・機器管理マニュアル ・PL保険加入 ・商品事故発生時対応フロー ・FSSC承認済み		

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。

フードメッセ in にいがた2023 FCP展示会・商談会シート

記入日

令和5 年
9 月 29 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ひやんで汁						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	11月～3月 (11月～3月)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	360日	消費期限	—
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	五泉市		JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	作 成 中			
内 容 量	700g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 10%	¥1,100
1 ケース あたり 入 数	1 ケース あたり 12 入り(仮)		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	3～5日		販 売 エリア の 制 限	●無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	10	最小	1	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→) 新潟のお土産販売店
お 客 様 (性別・年齢層など)	美味しい食べ物を求める直売所をご利用するような年配層のご自宅用及び贈答用。また、新潟のお土産としてのご利用を想定しています。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	本品を鍋であたため、食べる直前に長ネギをいれることでより美味しく召し上がれます。
商 品 特 徴	地元大学生と共同開発し、当JAモニターの意見も反映させた商品です。なめらかの食感とほどよいぬめりが特徴の五泉の里芋「帛乙女(きぬおとめ)」をまるごと使用し、味噌、酒にもこだわり、イベントでしか食べられない千人鍋でつくるさといも汁(みそ味)を商品化しました。

商品写真



仮	
名称	和風汁物(里芋汁)
原材料名	里芋(五泉市産)、大根、しめじ、人参、豚肉、ごぼう、こんにゃく、みそ、しょうゆ、清酒、(一部に小麦・大豆を含む)
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内容量	500g
賞味期限	24.9.6
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて常温で保存してください。
販売者	新潟かがやき農業協同組合 TEL 0250-41-0001
製造者	石山味噌醤油株式会社 新潟県新潟市南区西萱場478
栄養成分表示(100gあたり)	熱量: 86kcal、たんぱく質: 7.5g、 脂質: 4.5g、炭水化物: 4.6g、 食塩相当量: 2.2g
開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにお召し上がり下さい。 (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、 ☐ かに、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☒ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

※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		新潟かがやき農業協同組合					
年 間 売 上 高		令和4年度 224億円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		1,456人(正職員968人、臨時職員488人)	
代 表 者 氏 名		代表理事理事長 小野 志乃武					
メ ッ セ ー ジ		経営理念 私たちは、人と恵まれた自然を大切に、組合員、地域とともに農業振興と地域振興に取り組み、心豊かな暮らしに貢献します スローガン 「生きることは 食べること 支えあうこと」 「農業で夢を 未来をかたちに」					
ホ ー ム ペ ー ジ		https://ja-kagayaki.or.jp					
会 社 所 在 地		〒	953-8503	新潟市西蒲区漆山8833			
工 場 等 所 在 地		〒	950-1303	石山味噌醤油株式会社 新潟市南区西萱場478			
担 当 者		佐藤 彩乃		E - m a i l		sato@ishiyama-miso.co.jp	
T E L		025-371-4100		F A X		025-371-4101	

■ 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

五泉の里芋「帛乙女(きぬおとめ)」を使用 「帛乙女」は平成元年、一般公募により命名されました。五泉は古くから絹織物が有名な地域で、「絹」のような白さと「さといも」の白さがマッチし、里芋ブランド「帛乙女」が誕生しました。皇位継承に伴う皇室の伝統行事「大嘗祭」の献上品に、平成・令和の2度選ばれ、更なる名声を高めることとなります。美味しさの理由は、肌が白く滑らかな舌ざわりとやわらかな食感です。ほどよいぬめりがあり、「煮崩れしにくい」といった特徴もあります。現在、約65ヘクタールの面積を187名の農家が栽培し、1,400トン程の出荷量があります。秋になるとイベントで1,000人分が作れる超特大鍋＝千人鍋でさといも汁を作り、多くの皆様に味わっていただいております。 今回、千人鍋で作るさといも汁をより多くの方に味わってもらいたく商品化いたしました。地元大学生と共同開発し、JAモニターからの意見、JA新潟かがやき五泉園芸組織連絡協議会野菜部会からの意見を踏まえ商品化いたしました。商品名には、五泉の方言で「すごい・とても」という意味の「ひゃんで」を使い、「ひゃんで汁」と命名しました。 里芋汁の製造は、里芋の洗浄から里芋汁の製造・出荷まで、県内ですべて行います。 製造工程 里芋(帛乙女)→洗浄・皮むき→選別・除去→充填→冷凍保管→解凍→充填・計量→レトルト殺菌→検査(菌検査・官能検査)→箱詰め→製品 大根・人参・ごぼう・しめじ・こんにゃく・豚肉 下処理 → ↑ ↑ みそ汁液調合 → ↑		
写 真   		
一次処理加工場		レトルト殺菌機

■ 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	毎ロット:細菌検査、官能検査、高温試験			
	従 業 員 の 管 理	製造ロット毎の製造記録表、充填記録表で管理			
	施 設 設 備 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			
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	025-371-4100
	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。