



おいしい山形・食材王国みやぎ ビジネス商談会 出展納入企業FCPシート集

開催日：令和5年10月24日（火）

場 所：仙台国際センター（仙台市青葉区青葉山無番地）

時 間：10時30分～12時45分（展示商談）

13時30分～17時（個別面談商談）

主催：宮城・山形合同商談会実行委員会

（宮城県，山形県，七十七銀行，山形銀行，やまがた食産業クラスター協議会）

開催概要

【展示商談会】

仙台国際センター 展示棟 展示室 3

10 : 30～12 : 45

【個別面談商談】

仙台国際センター 展示棟 展示室 2

13 : 30～17 : 00

《個別面談商談タイムスケジュール》

① 13 : 30～13 : 50

② 14 : 00～14 : 20

③ 14 : 30～14 : 50

④ 15 : 00～15 : 20

休憩 15 : 20～15 : 40

⑤ 15 : 40～16 : 00

⑥ 16 : 10～16 : 30

⑦ 16 : 40～17 : 00

出展納入企業（メーカー）一覧

県別	No	企業名	所在地	業種・業態	主力商品	ページ
宮城	1	株式会社秋茜	宮城県富谷市上桜木2-2	製造業	厚切り牛たん藻塩	8.9
宮城	2	株式会社阿部長商店	宮城県気仙沼市港町2-13	水産加工業	めかじきチャーシュー、三陸食堂煮魚、汁物シリーズ、港町シリーズ（バスタソース、ととバーグ）、業務用粉付商品、（いわし竜田、かつお竜田、ふか竜田揚げ、フカツ他）業務用さば味噌ポーション	10.11
宮城	3	いかの塩辛本舗 平塚商店	宮城県塩釜市舟入1-3-29	水産加工品製造業	いか塩辛、ほや塩辛	12.13
宮城	4	石川食品株式会社	宮城県東松島市赤井字新川前5-3	食品製造業（青果物）	国産うま煮里いも、筑前煮、10種の野菜スープ（和風・洋風・カレー）、11種の野菜スープ トマト等の真空調理品	14.15
宮城	5	石越醸造株式会社	宮城県登米市石越町北郷字中澤108-1	清酒製造業	澤乃泉、蠱惑魔リキュール、本格焼酎 喜萬	16.17
宮城	6	有限会社氏家農場	宮城県遠田郡涌谷町字小谷地450-1	農業、ねぎの生産、ねぎのカット加工	カットねぎ（自社生産した小ねぎ、青ねぎ、白ねぎを使用）	18.19
宮城	7	株式会社及善商店	宮城県本吉郡南三陸町入谷字桜沢124-1	魚肉練り製品の製造販売（水産製品製造業）	常温笹かまぼこ	20.21
宮城	8	株式会社海心	宮城県塩竈市新浜町3-8-8	水産加工品製造	レンチンお魚Deliシリーズ、無添加煮付けシリーズ、無添加漬け魚シリーズ、煮付け、漬け魚、海鮮おこわ「だて結び」、干魚他	22.23
宮城	9	一般社団法人カイトク	宮城県石巻市大街道南2-11-5	小売、卸売業	海苔たらこ、ほや関連商品（ほや味噌、ほやとこのわた、ほやたれっシングなど）	24.25
宮城	10	株式会社カラベル	愛知県名古屋市中区葵3-14-12	菓子販売、卸売り	元祖生どら	26.27
宮城	11	有限会社川口納豆	宮城県栗原市一迫字嶋鉢小原10	納豆製造業	乾燥納豆	28.29
宮城	12	株式会社菅野食品	宮城県遠田郡涌谷町涌谷字中江南1-1	麺製造・食品製造卸	中華麺、ずんだ餅、あんみつ	30.31
宮城	13	菅野食品株式会社	宮城県仙台市宮城野区蒲生1丁目5番9号	製造業	豆腐、油揚げ	32.33
宮城	14	株式会社さきみ製麺	宮城県白石市本町46	めん類製造業	乾麺（白石温麺、うどん、中華めん）	34.35
宮城	15	有限会社蔵王プロヴァンスファーム	宮城県白石市福岡深谷字二の萱281	農業（酪農業 乳製品製造業）	ざおうじゅらみる（カップアイス） 朝搾りヨーグルト	36.37
宮城	16	株式会社ささ圭	宮城県名取市植松字入生48-1	食品製造、販売業	笹かまぼこ、揚げ蒲鉾	38.39
宮城	17	三養水産株式会社	宮城県石巻市流留字家の前10-10	水産加工品製造、販売	冷凍、生鮮殻付き牡蠣、剥き身、牡蠣フライ、牡蠣を使用した水産加工品、たこカツ	40.41
宮城	18	株式会社GRA	宮城県亶理郡山元町山寺字桜堤47	農業生産法人	自社ブランドミガキイチゴ、ミガキイチゴ加工品	42.43
宮城	19	水月堂物産株式会社	宮城県石巻市流留字沖1-50	食品製造業	ほや酔明、かき酔明、ほたて酔明、等の酔明シリーズ	44.45

出展納入企業（メーカー）一覧

県別	No	企業名	所在地	業種・業態	主力商品	ページ
宮城	20	株式会社スーパ研究所	宮城県仙台市泉区泉中央 3丁目9番地3号 滝沢ビル 101	飲食小売業、食料品製造業	プリン、パン、ジャム、スープ	46.47
宮城	21	末永海産株式会社	宮城県石巻市塩富町2丁 目5-73	水産加工品販売業	わかめ、牡蠣、ほや、帆立	48.49
宮城	22	スカイラー・アワノ	宮城県遠田郡美里町荻坪 字神明21	農産加工品の製造、販売	大葉のジェノバゼ、美空ひばりが愛したしそのスパゲッティ	50.51
宮城	23	株式会社精華堂霞総本舗	東京都江東区清澄3-10- 5	おかき・あられの製造、販売	黒糖かりん・手のし柿の種	52.53
宮城	24	株式会社だい久製麺	宮城県仙台市青葉区折立 2丁目3番1号	製造業	めん類、めんつゆ等	54.55
宮城	25	株式会社高政	宮城県牡鹿郡女川町浦宿 浜字浦宿81-36	水産加工品製造業	笹かまぼこ、ぶちあげ	56.57
宮城	26	デリシャスファーム株式会社	宮城県大崎市鹿島台木間 塚字古館1	農業	デリシャストマト丸しぼり	58.59
宮城	27	株式会社田伝むし	宮城県石巻市和刈字清水 93-1	有機米の生産・加工・販売	有機ササニシキ・おこげ煎餅・だいずばあ・ボン菓子・バック玄米 ごはん・米粉スナック	60.61
宮城	28	Tregion株式会社	東京都港区赤坂3-21-4 サンライト赤坂1F	飲食業・製造業	東北DRIPPERS ドリップバックコーヒー、レギュラーコーヒー	62.63
宮城	29	株式会社パールライス宮城	宮城県黒川郡大和町まい の2丁目8-2	食品製造、卸売業	精米・バックご飯、炊飯商品(米飯惣菜・寿司)	64.65
宮城	30	はたけなか製麺株式会社	宮城県白石市大手町4番 11号	食品製造業者（乾めん）	白石温麺、茶そば、うどん	66.67
宮城	31	蜂屋食品株式会社	宮城県塩竈市貞山通3丁 目3-27	惣菜製造業	餃子	68.69
宮城	32	株式会社はんだフーズ	宮城県仙台市青葉区片平 1丁目5-20 ハルシュタット ビル3階	食料品製造卸売業	小売用、業務用、冷凍、常温	70.71
宮城	33	株式会社福一	宮城県刈田郡蔵王町大字 円田字新寺前57	製造業	蔵王餅草（よもぎペースト）、他 業務用冷凍食品 蔵王よもぎパウダー、蔵王いちじくジャム、宮城県産いちご使 用いちごミルクの素	72.73
宮城	34	富士國物産株式会社	宮城県石巻市渡波字黄金 浜34番地	水産加工業	湯通し塩蔵わかめ、湯通し塩蔵こんぶ	74.75
宮城	35	有限会社益野製菓	宮城県名取市堀内字北竹 85-6	菓子製造、販売	とろけるクッキー、クマの手シューラスク	76.77
宮城	36	株式会社丸荒	宮城県本吉郡南三陸町志 津川大森町201-2	水産加工業	炊き込みご飯の素、煮魚、珍味、缶詰、瓶詰め	78.79
宮城	37	有限会社マルキチ阿部商店	宮城県牡鹿郡女川町市場 通り5-1	製造業・水産加工	昆布巻、ほやたまご、ご飯のおとも、焼き・煮魚、佃煮類	80.81

出展納入企業（メーカー）一覧

県別	No	企業名	所在地	業種・業態	主力商品	ページ
宮城	38	マルヒ食品株式会社	宮城県大崎市鹿島台木間塚字西沢172-1	食品製造業	学校給食向け国産食材加工・介護施設向け総菜の製造	82.83
宮城	39	マルヤ水産株式会社	宮城県亶理郡亶理町逢隈中泉字一里原141-1	水産加工業	冷凍ずわいがに製品、冷凍たらばかに製品、銀鮭缶詰、牡蠣缶詰、カニ缶詰各種	84.85
宮城	40	水野水産株式会社	宮城県塩竈市北浜4丁目4番14号	水産加工業	白身魚のさつま揚げ、玉ねぎ坊主、いかたこ坊主、仙台おでん	86.87
宮城	41	湊水産株式会社	宮城県石巻市吉野町2丁目6番7号	魚介類加工業、そうざい業	たらこ、明太子（化学調味料不使用、無着色）、無着色たらこ、明太子、しそ明太子	88.89
宮城	42	三波食品株式会社（グループ）	宮城県塩釜市新浜町1-43-1	水産加工業	漬け魚、煮魚、焼魚	90.91
宮城	43	株式会社宮城総合給食センター	宮城県仙台市宮城野区鶴ヶ谷字京原101	米飯製造・商品製造業	保鮮しゃり玉・酢飯・白飯・米穀販売	92.93
宮城	44	有限会社ムラカミ	宮城県気仙沼市波路上内田126	水産加工業	塩蔵わかめ、即席みそ汁	94.95
宮城	45	株式会社ヤマウチ	宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下20-6	水産加工業	しつかり朝ごはんシリーズ	96.97
宮城	46	株式会社山形屋商店	宮城県登米市津山町柳津字町16	食品製造業	仙台麴	98.99
宮城	47	山田乳業株式会社	宮城県白石市字半沢屋敷前155	乳処理業、乳製品製造業、乳酸菌飲料製造業、清涼飲料水製造業、アイスクリーム製造業	ヨーグルト・アイスクリーム	100.101
宮城	48	山徳平塚水産株式会社	宮城県石巻市魚町2-8-9	水産食品製造業	煮魚、焼魚等の魚惣菜、おでん	102.103
宮城	49	株式会社ヤマナカ	宮城県石巻市幸町1-3-8	水産加工業	冷凍ホタテ貝柱、ホタテグラタン	104.105
宮城	50	豊屋食品工業株式会社	宮城県柴田郡柴田町大字下名生字八剣20	漬物、そうざい、ソース製造業	農産物加工品（青唐辛子、青菜、キクイモなど）	106.107
宮城	51	株式会社横田屋本店	宮城県気仙沼市八日町1-4-8	製造業、卸売業	焼き海苔、味付け海苔	108.109
宮城	52	株式会社利久	宮城県岩沼市吹上2丁目2番36-1号	飲食業、小売業、製造業	牛たんを使用した加工品	110.111
山形	53	株式会社アイオイ	山形県最上郡鮭川村大字庭月4595番地の1	ブロイラー生産・食肉販売業	正肉各種、やきとり（手刺し）各種、加工品（カルパスライス、無添加カルパス、プレミアムジャーキー、無添加ウイナー・スモーク、手羽元チキン2種）	112.113
山形	54	農事組合法人いづえむ	山形県最上郡金山町大字下野明677	農業	米、にら、落花生加工品	114.115
山形	55	一家農園株式会社	山形県東根市神町東3-8-10-111	農業法人	ワイン（ナチュラルワイン：農薬・消毒・除草剤などの化学資材不使用・酸化防止剤も不使用）	116.117

出展納入企業（メーカー）一覧

県別	No	企業名	所在地	業種・業態	主力商品	ページ
山形	56	有限会社奥山製麩所	山形県東根市六田2丁目5-24	麩の製造、卸	焼き麩、なまふ、創作麩菓子、麩惣菜	118.119
山形	57	かねしめ水産株式会社	山形県米沢市中田4790-1	水産物卸売業	漬魚（単品・ギフト）・煮魚（単品・ギフト）	120.121
山形	58	企業組合かほく冷たい肉そば研究会	山形県西村山郡河北町谷地字真木60-1	食品製造業・卸・小売業	かほく冷たい肉そばセット	122.123
山形	59	株式会社カム・ネット	山形県鶴岡市白山字興野148-1	卸・小売業	だだちゃ豆おかき、山形ビスコンティ、山形名物味付けこんにゃく串付き、味付け玉こんにゃく12玉	124.125
山形	60	有限会社コクブン	山形県尾花沢市大字名木沢83番地	卸売業	特別栽培米つや姫、雪若丸ひとめぼれ、はえぬき、つきあかり、尾花沢スイカ	126.127
山形	61	こしゃる合同会社	山形県西置賜郡飯豊町大字上屋地192番地	コーヒー製造業、食品販売	雪室熟成珈琲、米沢牛の油そば	128.129
山形	62	有限会社後藤屋	山形県東置賜郡高畠町大字一本柳2519-3	食品製造業	米沢牛入り いも煮、さくらんぼカレー、いも煮カレー、にんにく味噌、チーズのオリーブオイル漬各種、ディップ・ソース各種（バジル＆ガーリック マヨネーズ、タルタルソース、バジル胡椒）、ご飯にかける生姜焼き	130.131
山形	63	有限会社シーブローズ	山形県天童市石鳥居2丁目2番69号	水産加工業	燻製鯨ベーコン、プレーン鯨ベーコン	132.133
山形	64	城北麺工株式会社	山形県山形市城北町2丁目2番17号	食品製造業（餅、バックご飯、乾麺、生麺）	餅商品、乾麺商品、バックご飯、トッポギ、トック	134.135
山形	65	株式会社食のカコーポレーション	山形県最上郡金山町下野明1696-1	農業・惣菜製造業	山形県産大豆「里のほほえみ」を使用した大豆ミート「DAIZNEXT DRY-1」及び大豆ミートを使用した「やさしい大豆」	136.137
山形	66	株式会社鈴木製麩所	山形県山形市五日町3-24	焼き麩、生麩、揚げ麩 製造、卸、小売	徳用くるま麩、揚げ麩煮付け、花形生麩各種	138.139
山形	67	株式会社住吉屋食品	山形県寒河江市字下河原76-1	食品製造卸販売業	豆腐、揚げ類、蒟蒻、総菜	140.141
山形	68	高橋畜産食肉株式会社	山形県山形市十文字1639	食肉卸売・小売	牛肉、豚肉、鶏肉	142.143
山形	69	株式会社タスクフーズ	山形県米沢市相生町7-130	そうざい製造、小売卸業	鯉甘煮、牛肉の佃煮、米沢牛ビーフカレー	144.145
山形	70	有限会社玉谷製麺所	山形県西村山郡西川町睦合甲242	めん類製造業	月山そば、サクラパスタ、雪結晶パスタ、月山麦切り	146.147
山形	71	鳥海やわた観光株式会社	山形県酒田市市条字横枕23-1	乳製品製造・販売	のむヨーグルト	148.149
山形	72	有限会社ティーズファクトリー	山形県鶴岡市中京田乙75	農業・清涼飲料製造業	YATACOLA、YATAGINGER、YATALEMONADE	150.151
山形	73	有限会社ドリームズファーム	山形県鶴岡市馬町字枇杷川原67番地	食品製造業	無菌米飯	152.153

出展納入企業（メーカー）一覧

県別	No	企業名	所在地	職業・業態	主力商品	ページ
山形	74	内藤醸造株式会社	山形県米沢市窪田町窪田2233	製造・卸・小売業	梵天丸茄子加工商品、蒨と果実甘酒・ブッセ	154.155
山形	75	仲島農園 仲島屋	山形県長井市時庭580	農作物の生産、加工、販売	黒にんにく	156.157
山形	76	株式会社半澤鶏卵	山形県天童市高揃北2050	鶏卵全般卸、鶏卵加工品製造、鶏肉加工品販売、養鶏業、店舗経営	スモッチ（半熟くんせい卵）	158.159
山形	77	株式会社東根農産センター	山形県東根市神町西4-5-29	青果物仲卸・加工業	青果物全般（さくらんぼ、スイカ、桃、シャインマスカット、ラフランス、柿、りんごなど） 青果物加工品(冷凍フルーツ、フルーツ飴、ミックスフルーツなど)	160.161
山形	78	有限会社ビックエフ商会	山形県米沢市徳町2-67	ジェラート（アイスクリーム）の製造、卸販売、小売、OEM製造	ジェラート（業務用製造卸、OEM、小売店向けカップ製造卸、ギフト産直）	162.163
山形	79	株式会社風味堂	山形県天童市大字道満867	食品製造販売業	サラミ、カルパス、ビーフジャーキー	164.165
山形	80	株式会社藤丸	山形県最上郡戸沢村大字角川244-2	冷凍食品製造	冷凍大根おろし 冷凍長芋とろろ 冷凍総菜 冷凍やきいも（新規） 冷凍さつまいもペースト（新規）	166.167
山形	81	有限会社舟形マッシュルーム	山形県最上郡舟形町長沢6831	マッシュルーム生産農家	生鮮マッシュルーム及びその加工品	168.169
山形	82	株式会社丸十大屋	山形県山形市十日町3-10-1	醤油・味噌醸造業	味マルジュウ（各種）、減塩（かるしお） 認定、つや姫こうじ味噌、ハラル認証取得品（各種）	170.171
山形	83	丸原鯉屋	山形県寒河江市柴橋662-1	食品製造業・製造卸小売	鯉の甘煮、鯉ぶかし（鯉の甘露煮）、棒だら煮、にしん甘露煮	172.173
山形	84	株式会社丸松青果	山形県寒河江市大字日田字五反89	青果物卸売業、小売業、農産物の生産・加工・販売、その他	山形県産青果物全般（桜桃、メロン、西瓜、桃、葡萄、西洋梨、林檎、苺、枝豆、里芋、その他野菜等）、米・精肉(米沢牛・山形牛)・山形県名産品各種加工品（ジュース・ゼリー・ジェラート等）	174.175
山形	85	株式会社三奥屋	山形県東置賜郡高畠町糠野目1664	食品製造販売	晩菊、おみ漬、青菜漬、赤かぶ漬	176.177
山形	86	株式会社みどりサービス（マルノー山形）	山形県酒田市砂越字上川原44-1	製造業	しょうゆ、みそ、たれ、つゆ、果実酢	178.179
山形	87	有限会社宮内ハム	山形県南陽市中ノ目47-5	食肉製品製造業	サラミ・ジャーキーなどの乾燥食肉製品	180.181
山形	88	株式会社最上まいたけ	山形県最上郡鮭川村大字中渡82	きのこ製造販売	舞茸、とび色舞茸、椎茸、やまぶしたけ、乾燥きのこ、パウダー、炊き込みご飯の素	182.183
山形	89	やくし食品株式会社サクセストレード	山形県尾花沢市新町3丁目11番16号	食用油脂製造業	白えごま生搾り、くろえごま生搾り、えごま茶、えごまパウダー、えごまの実、えごまドレッシング	184.185
山形	90	株式会社米沢牛黄木	山形県米沢市万世町片子625	食肉販売業・食肉製品製造業	精肉商品・精肉加工品	186.187
山形	91	株式会社米沢食肉公社	山形県米沢市万世町片子5379-15	食肉製造業	食肉加工品及び豚ブロック肉	188.189

FCP展示会・商談会シート

記入日
月 日 年FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	US厚切り牛たん塩									
提供可能時期 (最もよいし最悪時期を()内に記載)	通年 ()		賞味期限/消費期限	賞味期限	365日	消費期限				
主原料産地 (漁獲場所等)	牛たん=アメリカ産		JANコード (13桁もしくは8桁)	4933355054915						
内容量	500g		希望小売価格	税抜		税込(切捨)	税率			
1ケースあたり入数	1c/s=6p		保存温度帯	冷凍	▼					
発注リードタイム	受注後4~5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		最小	14	縦(寸)	×	横(寸)	×	高さ(寸)	重量(kg)
					33.0	×	21.0	×	11.0	3.0
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	売先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お客様 (性別・年齢層など) 30代~50代
商品特徴	味付け牛たんなので、焼肉やBBQの1品として最適です。 アメリカ産の牛たんを6mm幅にカット。淡路島の「PREMIUM葉塩」を使用した塩たれが肉の旨みを引き立てます。

商品写真

	(現物) 商品名 US厚切り牛たん塩 賞味期限 23. 3. 21 消費期限 23. 3. 21 保存方法 -15℃以下 製造者 株式会社秋茜 〒4933355 静岡県浜松市東区西三河2丁目2番地2 本製品は冷凍状態で提供しております。お召し上がりください。 本製品は冷凍状態で提供しております。お召し上がりください。 本製品は冷凍状態で提供しております。お召し上がりください。	(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×ををす。 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 ☐ いかり ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☒ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ さけ ☐ さば ☒ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ パナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも ☐ やまいも ☐ りんご ☐ ゼラチン ☐ アーモンド (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)
--	--	---

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

承諾・拒否

出展企業紹介

出展企業名	株式会社秋茜		
年間売上高		従業員数 (社員○名、パート○名など)	64名
代表者氏名	真崎 新太郎		
メッセージ	株式会社秋茜は、「ベコ政宗」ブランドで主に「牛たん」をメインに行っている食肉加工の製造販売をしている会社です。 弊社では、多様なニーズに応える生産体制を確立しておりますが、一方で経験豊富な職人による丹精込めた食肉加工も行っております。衛生・品質管理の推進にも注力し、安心・安全を追及しております。「食肉加工を通して社会貢献」を経営方針とし、地域の発展に尽くしてまいります。		
ホームページ	http://akiakane.jp		
会社所在地	〒	981-3328	宮城県富谷市上桜木2-2-2
工場等所在地	〒		
担当者	玉置 謙一		E-mail: tamaki.kenichi@akiakane.jp
T E L	022-725-2181		F A X: 022-725-2185

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副原材料受入 → たれ調合・加熱(80℃・2分加熱) → 冷却・一時保管(冷蔵)

②原料入荷 → 一時保管(冷凍) → 解凍(冷蔵) → スライス → 計量 (規定肉量+5gまで) → たれ準備 → 包装・目視検品(異物・真空不良・印字不良がない)

と) → X線検査(テストピース:ガラス球5.0mm・Sus1.5mm) → 金属検査(テストピース:Fe1.5mm・Sus2.5mm) → 重量検査 → 保管(冷凍) → 理化学検査(pH)

Brix・塩度(自社製品規格に準ずる) → 微生物検査(大腸菌・大腸菌群・黄色ブドウ球菌・一般生菌(自社基準内であること) → 官能検査(色調・異味異臭がないこと)

→ 出荷

写真



品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	・理化学検査:pH・Brix・塩度(自社製品規格に準ずる) ・微生物検査:大腸菌群・大腸菌・黄色ブドウ球菌・一般生菌(自社基準内であること) ・検査(色調・異味異臭がないこと)
生産・製造工程の管理		・製造工程にX線探知器(テストピース:ガラス球5.0mm・Sus1.5mm)・金属検出器(テストピース:Fe1.5mm・Sus2.5mm)を設置(始業前及び生産開始から1時間毎にテストピースによる作動の確認を実施) ・年4回、検便の実施 ・感染症対策として日々の健康管理を徹底 ・2カ月に一回、衛生教育の実施
衛生管理への取組	従業員の管理 施設設備の管理	・設備機器及び各清掃マニュアルに基づき管理し、衛生状態を維持している。
危機管理体制	担当者連絡先 担当者名または担当部署名	営業部 玉置 謙一 品質管理課 高橋 克宏 連絡先 022-725-2181 危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険加入の加入など

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

事業者名：株式会社秋茜

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	厚切り牛たん塩	500g	¥3,490	6p	4～5 日	冷凍	365日	4933355054915	アメリカ産の牛たんを6mm幅にカット淡路島の「藻塩 PREMIUM」を使用したこだわりの商品です。
2	牛たん伊達の旨塩	115g	¥798	10p	4～5 日	冷凍	365日	4933355041120	ニュージーランド産の牛たんを2.8mm幅にカット。まろやかで深 みのある宮城県の「伊達の旨塩」が肉の旨みを引き立てます。
3	牛たん味噌	120g	¥798	10p	4～5 日	冷凍	365日	4933355040710	ニュージーランド産の牛たんを2.8mm幅にカット。仙台味噌に 焼酎を加えた風味豊かな味わいです。
4	牛もつ鍋塩味	300g	¥598	10p	4～5 日	冷凍	365日	4933355060152	アメリカ産の牛大腸を使用。ヒマラヤ岩塩と昆布の旨みが効いた 塩たれで味付け。
5	牛もつ鍋辛みそ味	300g	¥598	10p	4～5 日	冷凍	365日	4933355060169	アメリカ産の牛大腸を使用。仙台味噌と豆板醤を効かせた辛 味噌たれで味付け。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☒ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリ	スーパー

FCP展示会・商談会シート

記入日2023年7月28日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	めかじきチャーシュー				
提供可能時期 (最もよい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	宮城県産	JANコード (13桁もしくは8桁)	4948024091313		
内容量	110g	希望小売価格	税抜	¥600	税込(切替) 税率 8% ¥648
1ケースあたり入数	12パック	保存温度帯	冷凍		
発注リードタイム	14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 - 最小 4ケース	ケースサイズ(重量)	縦(D)	横(B)	高さ(H) 重量(kg)
			28.0	21.0	14.0 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 →				

ターゲット	売り先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ゴフト対応可能 ☒ その他(右に記入→) 自社運営の観光施設(土産店・ホテル)
	お客様 (性別・年齢層など)	お子様のいる共稼ぎ30代男女、ふるさと納税返礼品を活用されている子供が独立した50〜60代夫婦
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	お好みのサイズに切っていたき、ご飯やお酒のお供に、またチャーハンやパスタ、パンの具材にも良く合います。	
商品特徴	気仙沼の新たな名物を生み出すべくホテル観光グループ総料理長が監修したホテル朝食メニュー「めかじきチャーシュー茶漬け」。美味しさと好評を頂戴した宿泊様より、お土産として利用したいとお声を多数いただき、この度「めかじきチャーシュー」の商品化に至りました。	

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
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いちか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ、 ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くらみ、 ☐ 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、 ☐ ゼラニウム、 ☐ 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。)

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 阿部長商店		
年間売上高	121億円(2020年実績)	従業員数 (社員○名、パート○名など)	679名(2021年12月末現在)
代表者氏名	阿部泰浩		
メッセージ	阿部長商店は、昭和36年の創業以来、三陸の雄大な海の恩恵を受けながら、地域の基幹産業でもある魚の水産業と観光業を軸に、さまざまな事業開発を進めています。気仙沼、大船渡、南三陸町にある工場を中心に、三陸各港で水揚げされた水産物の生鮮出荷から、冷凍・冷蔵、加工品製造まで一貫してできる強みを活かして、水産売場へご提案出来る商品から、古物やレトルト売場に陳列できる商品の開発、販売もしています。近年、食の偏食化が進み、女性の社会進出による調理の時間、単身世帯の増加など、家庭での調理を簡便にする「簡便化志向」に向けた商品開発と並行して、魚食文化が広まりつつある海外へも販路を拡大し、グローバルに事業を展開することで、水産業を盛んな産業へ変革し、三陸を「世界ブランド」へ発展させ地域とともに繁栄をめざしています。		
ホームページ	https://abecho.co.jp/		
会社所在地	〒988-0021	宮城県気仙沼市港町2番13号	
工場等所在地	〒988-0031	宮城県気仙沼市潮見町18-1 気仙沼食品	
担当者	大出 秀行	E-mail	h.outa@abecho.co.jp
T E L	0226-22-6666	F A X	0226-28-9669

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

原料圧縮 → 原料カット → 混合 → 成形 (TG-Bを2%添加 100g型に成形、一晚置く) → 焼培 → 漬込み(表面を炙り60%の調味液に一晩漬け込む) → 充填 → 調味液充填 → ウェイトチャッカ → 真空包装 → 金属検出機 → 低温加熱殺菌 → フリーザー凍結 → 箱詰め・保存 → 梱包・出荷

◆生産能力や冷凍庫の保管能力
日本最大級の施設◆

【生産能力】
原料処理150t
凍結処理150t
加工・製造最大2t
※3ライン
保管能力13,100t

写真

品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(一員体系的に)			
衛生管理への取組	金属検出チェック、包装不良チェック、異物混入チェック、官能検査、細菌検査			
生産・製造工程の管理	品質管理責任者を置き、最終出荷商品の生産過程を記録したカルテを作成・保管しており、品質に問題があった場合の原因説明や生産品の品質向上に努めています。			
	従業員の管理	社内各部署の教育係を決め、専門的知識や体調管理のチェックを行っています。		
施設設備の管理	機械、設備の作業始業点検と定期的なメンテナンスを実施するとともに、機械メーカーの専門的なサポート体制を整えています。			
	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	品質管理課	連絡先 0226-23-2922
危機管理体制	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	原料受入記録、製品検査記録等確認、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。

事業者名：株式会社阿部長商店

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	三陸食堂めかじき茶漬け	50g×2 (わさび茶漬けのもと 3.5g×2)	¥700	12P×4合	2週間	常温	365日	4948024091450	連続水揚げ日本一を誇る気仙沼「めかじき」を使用。お湯を注ぐだけで簡単にお召し上がれるようレトルト殺菌をして常温商品に仕上げました。
2	三陸食堂ぶり茶漬け	110g	¥700	12P×4合	2週間	常温	365日	4948024091443	三陸沖を中心とした国産の天然ぶりを使用。お湯を注ぐだけで簡単にお召し上がれるようレトルト殺菌をして常温商品に仕上げました。
3	めかじきチャーシュー	110g	¥600	12P×4合	2週間	常温	365日	4948024091313	美味しいと好評を頂戴したホテル観洋の宿泊客様より、お土産として利用したいとお声を多数いただき、この度商品化に至りました。
4	気仙沼港町のパスタソース さば×ポモドーロ	120g	¥250	12P×6合	2週間	常温	365日	4948024091337	国産さばがゴロッとはいったバジルとまろやかなトマトソース仕立てのパスタソースです
5	気仙沼港町のパスタソース さば×ガリバタ醤油	110g	¥250	12P×6合	2週間	常温	365日	4948024091320	国産さばがゴロッと入ったガーリックバターと醤油の風味豊かなオイル仕立てのパスタソースです。
6	大船渡港町のととバーグ さば×デミグラスソース	110g	¥277	12P×6合	2週間	常温	365日	4948024023512	オメガ3 脂肪酸の豊富なさばに加え、アマニ油を使用した、まるでお肉のような食感のデミグラスソースのハンバーグです。
7	大船渡港町のととバーグ さば×テリヤキソース	110g	¥277	12P×6合	2週間	常温	365日	4948024023529	オメガ3 脂肪酸の豊富なさばに加え、アマニ油を使用した、まるでお肉のような食感のテリヤキソースのハンバーグです。
8	フカカツ6入	40g	¥500	40P×単箱	2週間	冷凍	540日	4948024020788	気仙沼水揚げ日本一の鮮度のいいサメ（フカ）の肉を、食べやすいカツに仕上げました。
9	業務用いわし竜田揚げ	1kg	¥1,500	6P×2合	2週間	冷凍	540日	4948024021457	脂の乗ったいわしをフィレにして、醤油ベースのタレに漬け込んで味を入れてから竜田揚げに仕上げました。身がふっくらで冷めても硬くならないのが特徴です。
10	業務用かつお竜田揚げ	1kg	¥1,850	6P×2合	2週間	冷凍	540日		気仙沼水揚げ日本一のかつおを一口サイズにして、醤油ベースのタレに漬け込んで味を入れてから竜田揚げに仕上げました。加熱して冷めても硬くならないのが特徴です。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☒ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリ	百貨店／スーパー／卸売業／コンビニエンスストア／旅館・ホテル／飲食店／通販／ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

記入日 2023 年
7 月 10 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	ほや塩辛				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を1)内に記載)	通 年 (6月~7月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	冷凍 180日	消費期限
主 原 料 産 地 (産後場所等)	宮城県	JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	180g	希 望 小 売 価 格	税抜	税込(9%) 税率 8%	¥1,600
1ケースあたり入数	15本	保 存 温 度 帯	冷凍		
発 注 リードタイム	10日	販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有		
品大・品小ケース納品単位 (各ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 21.8 34.8 11.7 3.5
認 証 等 (商品・工場・農産等)	☐ 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	☐ 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・おすすめのレシピ等)	日本酒によく合う商品です。日が経つにつれおいしさが増してきます。 わさびをつけて食べると一層美味しくなります。
商 品 特 徴	宮城県産(女川または志津川)ほやを使用しています。8玉物中心の身の厚い原料です。5月下旬から7月上旬の鮮度、風味、大きさが最も良好な時期のほやのみを使用しています。旬の生ほやの風味を忠実に再現した商品で、生ほやが市場にない季節に需要が高まります。試食した80%の方が購入されます。ご要望に応じて真空袋入業務用商品を提供します。

■ 商品写真




品 名	ほや 塩 辛
原材料名	ほや(宮城県産)、食塩、酒粕、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、酸味料、酸化防止剤(V.C.)、増粘多糖類
内 容 量	180g
賞味期限	180日
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
製造者	平塚商店 代表者 平塚 昭子 宮城県塩釜市舟入一丁目3-29 TEL(022)364-6440

※解凍後は、よくかき混ぜてお召し上がり下さい。(冷蔵:10日以内)

栄養成分表(100g当たり)

エネルギー	10.4 kcal
たんぱく質	8.6 g
脂質	2.2 g
炭水化物	12.5 g
食塩相当量	4.0 g

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

表示義務有

☐えび ☐かに ☐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 ☐くろみ ☐ごま ☐さけ ☐そば ☐大豆 ☐鶏肉 ☐バナナ ☐豚肉 ☐まつだい ☐もち ☐やまいち ☐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	いかの塩辛本舗 平塚商店		
年間売上高	3,500万円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	3名
代表者氏名	平塚 昭子		
メッセージ	原料の真ほやは宮城県女川産を使用し、保存料・着色料を使わず、古代から伝わる【塩釜の藻塩】を使い、安心でおいしい素材の味を活かした商品です。大量生産ができない手作業の工程が多いので一品一品丁寧な商品造りをしています。 また、OEM供給もおこなっています。		
ホームページ	http://www.ikanoshiokara-honpo.com/		
会社所在地	〒 985-0014	宮城県塩釜市舟入1-3-29	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	平塚 憲	E - m a i l	siokarahonpo@yahoo.co.jp
T E L	022-364-6440	F A X	022-362-5897



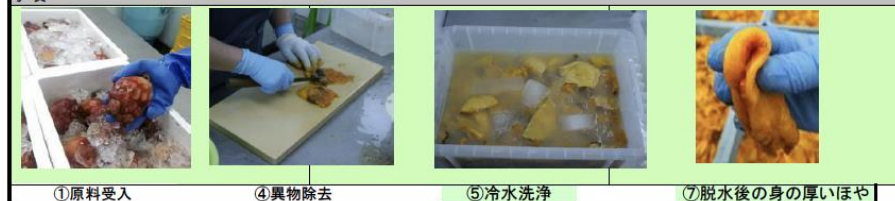
■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

①原料受入⇒②殺付ほや洗浄⇒③殻むき⇒④二つ割異物除去⇒⑤一次洗浄(冷水)⇒⑥二次洗浄(殺菌冷水)⇒⑦脱水(冷却)⇒⑧裁断⇒

⑨塩もみ⇒⑩二次脱水(冷却)⇒⑪調味料混合⇒⑫冷却⇒⑬びん詰め⇒⑭計量⇒⑮梱包⇒⑯冷凍

■上記①は発泡スチロールに氷を敷き詰めた新鮮なほやです
 ■④は二つ割にしたほやの肝臓、異物を丁寧に取り除いています

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	4ヶ月に1回	一般細菌数・大腸菌・黄色ブドウ球菌・腸炎ビブリオ菌
生産・製造工程の管理	製造記録管理		
衛生管理への取組	従業員の管理	健康状態記録	
	施設設備の管理	冷蔵庫・冷凍庫は一日3回の温度チェックを実施、メンテナンスを業者に依頼。作業場の床面・壁面・排水溝は次亜塩素酸で毎日洗浄除菌し、ニオイの発生を徹底的に排除	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	平塚 憲 連絡先 090-2976-3949
	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。

事業者名： いかの塩辛本舗 平塚商店

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	ほや塩辛	180g	¥1,481	15	－	冷凍	180日		新鮮ほやを塩竈の藻塩で仕上げた逸品
2	ほや塩辛	90g	¥815	20	－	冷凍	180日		
3	ほや塩辛	業務用	－	－	－	冷凍	180日		
4	ほやキムチ	－	－	－	－	－	－		試作中

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリ	百貨店／スーパー／飲食店／ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

記入日 2023 年
4 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名		1/3日分の野菜が摂れる 10種の野菜スープ 和風						
提供可能時期 (最もお買い得時期を()内に記入)	通年 ()		賞味期限/消費期限	賞味期限	90	消費期限		
主原料産地 (産地場所等)	じゃがいも(北海道 他)			JANコード (13桁もしくは8桁)	4968077171602			
内容量	213g	希望小売価格	税抜	¥350	税込(初値) 税率	8%	¥378	
1ケースあたり入数	20	保存温度帯	冷蔵		▼			
発注リードタイム	5日	販売エリアの制限	◎ 無 ○ 有一					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースのみ など単位も記)	最大 50ケース	最小 2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	29.0	25.5	15.0	重量(%) 4.6
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 ←							

	☒ 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 ☒ その他(右に記入へ)	☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能
ターゲット	お客様 (性別・年齢層など)	一人様暮らしの方 野菜好きな方はもちろん、野菜嫌いなお子さまにも 1口サイズのダイスカットなので、シニアの方にも
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	・忙しい朝食に、パンやごはんと一緒に合わせて ・卵とじて、かき玉スープに。ソーセージなどを入れてボリュームスープに ・お米と炊いて、炊きごみごはんなどに	
商品特徴	・1日分の1/3の野菜が摂れる(固形量118g) ・10種類の国産野菜のみ使用 ・化学調味料不使用の和風かつおだし味 ・レンジで袋のまま2分で、野菜本来のおいしさが味わえる。 ・姉妹品に「洋風」「カレー」「トマト」、4種類の味がございます。	

商品写真



■ 出展企業紹介

出展企業名		石川食品株式会社			
年間売上高		1000百万円		従業員数 (社員〇名、パート〇名など) 社員21名、パート86名	
代表者氏名		石川信雄			
メッセージ		野菜ひとすじ50年の農産物加工メーカーです。 経営理念は「創造と挑戦」。 安全・安心・おいしい食品を素材の持ち味そのまま食べていただきたい、自然の味をご家庭にという思いから生まれた独自の真空調理製法を20年前に開発しました。定番は里いもの煮物ですが、野菜本来のおいしさを幅広く皆様に召し上がっていただけたよう、10種の野菜スープを開発しました。小さなお子様こそ野菜本来のおいしさをしていただきたいと思います。			
ホームページ		https://ishikawafoods.co.jp			
会社所在地		〒 981-0501	宮城県東松島市赤井字新川前5-3		
工場等所在地		〒 981-0501	宮城県東松島市赤井字新川前5-3		
担当者		石川 のぶ子		E - m a i l	info@ishikawafoods.co.jp
T E L		0225-82-2481		F A X	0225-82-2433

■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包材→受入→⑬へ②原料(冷凍じゃがいも)→受入→冷凍保管→⑬へ③原料(人参)→受入→冷蔵保管→皮むき→洗浄→殺菌→ダイスカット→⑬へ④原料(玉ねぎ)→受入→冷蔵保管→皮むき→洗浄→殺菌→ダイスカット→⑬へ⑤原料(ササミ等)→受入→冷蔵保管→洗浄→ダイスカット→⑬へ⑥原料(大根)→受入→冷蔵保管→皮むき→洗浄→殺菌→ダイスカット→⑬へ⑦原料(冷凍コン)→受入→冷凍保管→⑬へ⑧原料(キャベツ)→受入→冷蔵保管→芯とり、半割→洗浄→殺菌→ダイスカット(スライサー)→水洗い→脱水→⑬へ⑨原料(れじめ)→受入→冷蔵保管→ろづきカット→保冷→凍結→⑬へ⑩原料(冷凍かぼちゃ)→受入→冷凍保管→⑬へ⑪原料(冷凍むき枝豆)→受入→冷凍保管→⑬へ⑫調味料→受入→冷蔵保管→調合→冷蔵保管→⑬へ⑬計量(電子はかり)
(具材:118 120g、調味液:96g)⑭充填、包装→真空・脱気→⑮シール→⑯目視検査⑰金属探知機⑱圧力釜投入→⑲加熱⑲⑩20冷却⑲⑪20冷却⑲⑫20目視検査⑲⑬30梱包⑲⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳製品保管(10℃以下)㉑出荷



品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有（具体的に）	細菌検査、保管テスト			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCP管理に基づく工程管理・衛生管理の実施			
	従業員の管理	全従業員に対し、入室前の毎日の健康チェックおよび検便（3カ月に1回）、年1回の健康診断の実施			
	施設設備の管理	日々の設備保守点検、金属検知機の年次点検の実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	清水石 勝洋	連絡先	0225-82-2481
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険の加入など	緊急時はクレーム対応マニュアルまたは商品回収マニュアルに従う。PL保険加入			

事業者名：石川食品株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	国産うま煮里芋	230g	¥580	20	5	常温	60日	4968077172005	国産の里いもを化学調味料無添加のたれで煮ました。 ねっとりほっくり。アレンジもしやすい商品です。
2	野菜屋の煮物 国産昔ながらの筑前煮	160g	¥500	20	5	常温	60日	4968077172715	化学調味料無添加の国産具材、国産野菜がたっぷり 入った筑前煮です。
3	1/3日分の野菜が摂れる 10種の野菜スープ「和風」	213g	¥350	20	5	冷蔵	90日	4968077171602	レンジで温めるだけ。冷たくても美味しい、 国産野菜 1 0 種類がごろごろ入った和風スープです。
4	1/3日分の野菜が摂れる 10種の野菜スープ「洋風」	213g	¥350	20	5	冷蔵	90日	4968077171619	レンジで温めるだけ。減塩で、国産野菜 1 0 種類がごろご ろ入った野菜ブイオン味のスープです。
5	1/3日分の野菜が摂れる 10種の野菜スープ「カレー」	213g	¥400	20	5	冷蔵	90日	4968077171626	レンジで温めるだけ。スパイスが効いた、国産野菜 1 0 種 類がごろごろ入ったカレースープです。
6	1/2日分の野菜が摂れる 11種の野菜スープ「トマト」	183g	¥400	20	5	冷蔵	90日	4968077171817	規格外トマトを自社で果汁にしてスープに仕上げました。 新商品アワード2021受賞。
7	8種の野菜スープ キクイモ	213g	¥400	20	5	冷蔵	90日	4968077171756	宮城・山形の菊芋も使用した野菜スープ。スーパーフード の菊芋が皮付きでたっぷり入っています。
8	国産 うま煮ごぼう	90g	¥300	20	5	常温	60日	4968077172487	国産の厳選したごぼうを甘辛味で炊き上げました。 味付き天ぷらなど、アレンジしやすい商品です。
9	国産 うま煮だいこん	140g	¥300	20	5	常温	60日	4968077172456	味がしっかりしみた大根の煮物です。他の具材との組み合 わせて、アレンジがしやすいです。
10	五目豆腐揚げの田舎煮	110g	¥300	20	5	常温	60日	4968077172371	ふわふわの五目豆腐揚げと野菜で優しい味わいの煮物です。 1袋当たり食塩相当量0.8 g

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／通販／ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

 記入日 2023 年
7 月 28 日

 FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	澤乃泉 特別純米酒					
提供可能時期 (最もおいしい時期を 1内に記載)	通年 (好みによる)	賞味期限/消費期限	賞味期限	1年	消費期限	無
主原料産地 (産地場所等)	米(国産)、米こうじ(国産米)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4932624011314			
内容量	720ml	希望小売価格	税抜	¥1,400	税込(切捨) 税率 10%	¥1,540
1ケースあたり入数	12	保存温度帯	常温	▼		
発注リードタイム	中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 制限なし 最小 1ケース〜(混載可)	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	25.0	33.0	14.0
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	売先 ☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご自宅での利用や飲食店、贈答品など幅広く使用可能。ペアリングは酸味と香りが落ち着いた商品ですので、お刺身(白身系)や薄味の焼き物などによく合います。
商品特徴	宮城県産蔵の華を使用した特別純米酒で香りと味わいのバランスの取れたお酒です。2022年「全米日本酒飲評会」準グランプリ獲得商品。

商品写真



商品の写真貼付



表示義務有

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。

表示を奨励(任意表示)

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○をしてお下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

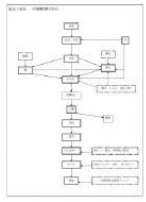
承諾 拒否

出展企業紹介

出展企業名	石越醸造株式会社		
年間売上高	3億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	18名
代表者氏名	佐藤宏		
メッセージ	大正9年に発足し、昭和2年に株式会社に変更され今日まで社業が続けられております。弊社の原料米の約8割が地元産、または県内産です。蔵人数名が生産農家でもあり、原材料の生産も連携を強め、品質の向上に努めています。また、昔ながらの寒造り(11月〜4月まで)製造、一部機械化ながらも拘った手作り製法により品質の維持、向上を心がけております。		
ホームページ	https://sawanoizumi.jp/		
会社所在地	〒 989-4701	宮城県登米市石越町北郷字中澤108-1	
工場等所在地	〒 989-4701	宮城県登米市石越町北郷字中澤108-1	
担当者	佐藤真一	E-mail	s.sato@sawanoizumi.com
T E L	0228-34-2005	F A X	0228-34-2304



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







品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	目視検査(商品不良・異物混入)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	衛生責任者の元、各担当者が製造工程の管理の徹底、品質保持に努めている。		
	従業員の管理	衛生帽や衛生服の着用、定期的な服装点検、手洗いの徹底など。		
	施設設備の管理	作業開始前・終了後の清掃、点検。定期的な重点清掃。機械メーカーのサポート体制も整えている。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当者署名	佐藤宏・菅野崇	連絡先 0228-34-2005
	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(国内用・海外用)		

 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。

事業者名：石越醸造株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース入数	リードタイム	温度帯	賞味期限	JANコード	商品コメント
1	蠱惑魔リキュール 魔女の誘い りんご 200ml	200ml	¥600	12	中2日	常温	1年	4932624014056	2021年に発売した石越醸造のリキュール商品。遊び心満載の商品で商品コンセプトが「魅せる、惑わす、酔わせる」。甘さが高く、アルコール度が低いためアルコールが苦手な方や若い世代にも最適です。商品名の蠱惑魔（こわくま）は蠱惑（人の心を引き付け惑わすこと）に小悪魔を合わせた造語となります。各フレーバーに紐づけた空想上のキャラクターがパッケージとなり、こちらの「魔女の誘い りんご」は澤乃泉原酒をベースに吟味した果汁を配合し香りを引き立たせ商品で、禁断の果実を思わせるまろやかで奥深い味わいを表現しております。
2	蠱惑魔リキュール 天照の慈悲 ゆず 200ml	200ml	¥600	12	中2日	常温	1年	4932624014063	2021年に発売した石越醸造のリキュール商品。遊び心満載の商品で商品コンセプトが「魅せる、惑わす、酔わせる」。甘さが高く、アルコール度が低いためアルコールが苦手な方や若い世代にも最適です。商品名の蠱惑魔（こわくま）は蠱惑（人の心を引き付け惑わすこと）に小悪魔を合わせた造語となります。各フレーバーに紐づけた空想上のキャラクターがパッケージとなり、こちらの「天照の慈悲 ゆず」は澤乃泉原酒をベースに吟味した国産果汁を配合し香りを引き立たせ商品で、太陽神の名にふさわしい爽快でフレッシュな味わいを表現しております。
3	蠱惑魔リキュール エルフの微笑 マスカット 200ml	200ml	¥600	12	中2日	常温	1年	4932624014070	2021年に発売した石越醸造のリキュール商品。遊び心満載の商品で商品コンセプトが「魅せる、惑わす、酔わせる」。甘さが高く、アルコール度が低いためアルコールが苦手な方や若い世代にも最適です。商品名の蠱惑魔（こわくま）は蠱惑（人の心を引き付け惑わすこと）に小悪魔を合わせた造語となります。各フレーバーに紐づけた空想上のキャラクターがパッケージとなり、こちらの「エルフの微笑 マスカット」は澤乃泉原酒をベースに吟味した果汁を配合し香りを引き立たせ商品で、華やかでみずみずしい味わいと森の守護者であるエルフの色合いを表現しております。
4	蠱惑魔リキュール 吸血鬼の囁き いちご 200ml	200ml	¥600	12	中2日	常温	1年	4932624014087	2021年に発売した石越醸造のリキュール商品。遊び心満載の商品で商品コンセプトが「魅せる、惑わす、酔わせる」。甘さが高く、アルコール度が低いためアルコールが苦手な方や若い世代にも最適です。商品名の蠱惑魔（こわくま）は蠱惑（人の心を引き付け惑わすこと）に小悪魔を合わせた造語となります。各フレーバーに紐づけた空想上のキャラクターがパッケージとなり、こちらの「吸血鬼の囁き」は澤乃泉原酒をベースに吟味した果汁を配合し香りを引き立たせ商品で、華やかな味わいと吸血鬼の血を連想させる鮮やかな色合いを表現しております。
5	蠱惑魔リキュール 雪女の嘆き ブルーベリー 200ml	200ml	¥600	12	中2日	常温	1年	4932624014094	2021年に発売した石越醸造のリキュール商品。遊び心満載の商品で商品コンセプトが「魅せる、惑わす、酔わせる」。甘さが高く、アルコール度が低いためアルコールが苦手な方や若い世代にも最適です。商品名の蠱惑魔（こわくま）は蠱惑（人の心を引き付け惑わすこと）に小悪魔を合わせた造語となります。各フレーバーに紐づけた空想上のキャラクターがパッケージとなり、こちらの「雪女の嘆き ブルーベリー」は澤乃泉原酒をベースに吟味した果汁を配合し香りを引き立たせ商品で、香り高い豊かな味わいと懐かしさある風味を表現しております。
6	蠱惑魔リキュール 妖精の囁き コーヒー 200ml	200ml	¥600	12	中2日	常温	1年	4932624014117	2021年発売の蠱惑魔リキュールシリーズ第2弾。遊び心満載の商品で商品コンセプトが「魅せる、惑わす、酔わせる」。甘さが高く、アルコール度が低いためアルコールが苦手な方や若い世代にも最適です。商品名の蠱惑魔（こわくま）は蠱惑（人の心を引き付け惑わすこと）に小悪魔を合わせた造語となります。各フレーバーに紐づけた空想上のキャラクターがパッケージとなり、こちらの「妖精の囁き コーヒー」は澤乃泉原酒をベースに服部コーヒーフーズ様コーヒー豆を使用したコラボ商品でしっかりしたコーヒーの味わいと香りの高さが特徴です。
7	蠱惑魔リキュール 巫女の戯れ さくらハニー 200ml	200ml	¥600	12	中2日	常温	1年	4932624014131	蠱惑魔リキュールシリーズ第3弾。遊び心満載の商品で商品コンセプトが「魅せる、惑わす、酔わせる」。甘さが高く、アルコール度が低いためアルコールが苦手な方や若い世代にも最適です。商品名の蠱惑魔（こわくま）は蠱惑（人の心を引き付け惑わすこと）に小悪魔を合わせた造語となります。各フレーバーに紐づけた空想上のキャラクターがパッケージとなり、こちらは京都「金市商店」様の百花蜜を使用したハチミツリキュールでそこに桜のフレーバーを合わせた日本的な味わいを表現しております。
8	蠱惑魔リキュール シスターの晩餐 ローズワイン 200ml	200ml	¥600	12	中2日	常温	1年	4932624014155	蠱惑魔リキュールシリーズ第3弾。遊び心満載の商品で商品コンセプトが「魅せる、惑わす、酔わせる」。甘さが高く、アルコール度が低いためアルコールが苦手な方や若い世代にも最適です。商品名の蠱惑魔（こわくま）は蠱惑（人の心を引き付け惑わすこと）に小悪魔を合わせた造語となります。各フレーバーに紐づけた空想上のキャラクターがパッケージとなり、こちらは岩手県産山ぶどう果汁を使用しワインを思わせる酸味と渋みの中にローズフレーバーを加え、幻想的な味わいを表現しております。
9	蠱惑魔リキュール 人魚の憧れ パイナップル 200ml	200ml	¥600	12	中2日	常温	1年	4932624014179	蠱惑魔リキュールシリーズ第4弾。遊び心満載の商品で商品コンセプトが「魅せる、惑わす、酔わせる」。甘さが高く、アルコール度が低いためアルコールが苦手な方や若い世代にも最適です。商品名の蠱惑魔（こわくま）は蠱惑（人の心を引き付け惑わすこと）に小悪魔を合わせた造語となります。各フレーバーに紐づけた空想上のキャラクターがパッケージとなり、澤乃泉原酒をベースに吟味したパイナップル果汁を贅沢に使用し、芳醇な味わいと海を連想させる鮮やかなブルーが特徴の商品です。
10	澤乃泉 特別純米酒	720ml	¥1,400	12	中2日	常温	1年	4932624011314	永く地元で愛されてきた澤乃泉の定番商品。約40年前に発売し、昭和61年に宮城県酒造組合が打ち出した「みやぎ・純米酒の県宣言」をかわきりに年々出荷量が増え、現在は普段飲む用や飲食店での取扱、贈答用など様々な用途で使用して頂いています。深みのある味わいが楽しく、コクと香りのバランスの取れた純米酒です。2022年 全米日本酒飲評会 純米酒部門 準グランプリ受賞商品
11	澤乃泉 初しぼり生原酒	720ml	¥1,050	12	中2日	冷蔵	3ヶ月	4932624011451	澤乃泉のその年の新酒第1号のお酒。しばらくすくに瓶詰をし原酒の荒々しさとフレッシュな味わいを感じられます。
12	澤乃泉 純米大吟醸 三割五分原酒	720ml	¥4,500	6	中2日	常温	1年	4932624010621	宮城県産山美錦を35%まで磨いた純米大吟醸酒。元々きれいな酒質が定評の美山錦を更に削り、澤乃泉の業と伝統を加えた1本となります。パッケージは流行りの720mlの1升瓶口を初採用し、厚みのある素材に観音開き型カントンで高級感を演出しております。贈答やお祝いなし、自分へのご褒美など様々なシーンでご活用ください。

商談希望バイヤー地域	✓ 国内（✓ 県内 ✓ 関東圏 □ 関西圏 □ その他（ ）） ✓ 海外（特に希望する国・地域： 中国、タイ、インド、韓国 ）
商談希望カテゴリー	スーパー／卸売業

FCP展示会・商談会シート

記入日 2022 年 6 月 10 日



商品特性と取引条件

商 品 名	カット小ねぎ 40g				
提供可能時期 (最もおいしい時期を○内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	消費期限	D+4
主 原 料 産 地 (産 獲 場 所 等)	宮城県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4582387163012		
内 容 量	40g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥98	税込(切捨) 税率 8% ¥105
1ケースあたり入数	ご相談	保 存 温 度 帯	冷蔵	▼	
発注リードタイム	2日	販 売 エ リ ア の 制 限	○無	◎有→	東北・関東等
最大・最小ケース納品単位 (○ケース/日 など単位を記載)	最大 10ケース	ご 相 談	最小 10ケース	ご 相 談	
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 → 認証取得していないがHACCPに則った工程管理を導入している				

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 専売・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)
商 品 特 徴	手軽にねぎを使いたい方。
汁物や麺類、様々の料理の薬味やトッピングとしてお使いいただけます。	
ASIAGAPの認証農場である自社生産の小ねぎを使用したカットねぎです。鮮度の良さ、品質管理の徹底により棚もちを良くすることができます。 葱農家のこだわりが詰まった、東北でもトップレベルのカット葱工場で製造を行っています。	

商品写真

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 <table><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、☐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、☐大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉、☐まつたけ、☐あも、☐やまいち、☐かんこ、☐ごぼう、☐アーモンド</td></tr><tr><td>備 考</td><td>(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)</td></tr></table>		表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ 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、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ あも、 ☐ やまいち、 ☐ かんこ、 ☐ ごぼう、 ☐ アーモンド	備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)
表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生						
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ 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、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ あも、 ☐ やまいち、 ☐ かんこ、 ☐ ごぼう、 ☐ 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	有限会社氏家農場		
年 間 売 上 高	2億2千万	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	社員10名、パート18名
代 表 者 氏 名	代表取締役 氏家 靖裕		
メ ッ セ ー ジ	弊社では自社生産による小ねぎ、青ねぎ、白ねぎを使用したカットねぎの生産を行っています。また、季節を通して安定した農産物をお届けするために従業員は積極的に知識を出し合い技術を磨き、農場ではASIAGAPの認証取得、工場ではHACCPの導入をしており、徹底した品質管理を行っています。野菜作りは土づくりが基本。健全な土で健全な野菜を心を込めて育てる。安全はもちろん、美味しさ・鮮度・品質・機能性・食文化を追求し、消費者の方々の健康も支え、元気で笑顔あふれる社会づくりに貢献して参ります。さらに魅力と感動を提供し、次世代へ繋がる豊かな地域の発展と新しい農業の可能性を創造してまいります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.ujiie-farm.com/		
会 社 所 在 地	〒 987-0132	宮城県遠田郡涌谷町字小谷地450-1	
工 場 等 所 在 地	同上		
担 当 者	氏家 靖裕	E - m a i l	info@ujiie-farm.com
T E L	0229-29-9623	F A X	0229-29-9624

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

原料受入→洗浄・殺菌→カット→1次・2次洗浄・殺菌→洗浄・冷却→脱水→冷蔵保管→計量→包装→金属探知機→仕分→製品冷蔵保管→出荷			
写 真			

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	菌検査 官能検査及び目視検査
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPに於ける製造工程管理
	従 業 員 の 管 理	HACCPに於ける社員教育、社内規定の徹底
	施設設備の管理	HACCPに於ける施設設備の清掃・点検等の実施
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担当者名または 担 当 部 署 名
	品質管理部 氏家 敦子	連 絡 先
製造工程等の記録 PL保険		0229-29-9623

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。

事業者名：有限会社氏家農場

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	カット小ねぎ40g	40g入り	¥98	ご相談	2日	10℃ 以下	D+4	4582387163012	ASIAGAPの認証農場である自社生産の小ねぎを使用したカットねぎです。鮮度の良さ、品質管理の徹底により棚もちを良くすることができます。ねぎ農家のこだわりが詰まった、東北でもトップレベルのカットねぎ工場で製造を行っています。
2	カット青ねぎ40 g	40g入り	¥98	ご相談	2日	10℃ 以下	D+4	4582387164019	ASIAGAPの認証農場である自社生産の青ねぎを使用したカットねぎです。鮮度の良さ、品質管理の徹底により棚もちを良くすることができます。ねぎ農家のこだわりが詰まった、東北でもトップレベルのカットねぎ工場で製造を行っています。
3	カット白ねぎ40 g	40g入り	¥98	ご相談	2日	10℃ 以下	D+4	4582387165016	ASIAGAPの認証農場である自社生産の白ねぎを使用したカットねぎです。鮮度の良さ、品質管理の徹底により棚もちを良くすることができます。ねぎ農家のこだわりが詰まった、東北でもトップレベルのカットねぎ工場で製造を行っています。
4	カット小ねぎ80g	80g入り	¥158	ご相談	2日	10℃ 以下	D+4	4582387163036	ASIAGAPの認証農場である自社生産の小ねぎを使用したカットねぎです。鮮度の良さ、品質管理の徹底により棚もちを良くすることができます。ねぎ農家のこだわりが詰まった、東北でもトップレベルのカットねぎ工場で製造を行っています。
5	カット青ねぎ80 g	80g入り	¥158	ご相談	2日	10℃ 以下	D+4	4582387164033	ASIAGAPの認証農場である自社生産の青ねぎを使用したカットねぎです。鮮度の良さ、品質管理の徹底により棚もちを良くすることができます。ねぎ農家のこだわりが詰まった、東北でもトップレベルのカットねぎ工場で製造を行っています。
6	カット白ねぎ80 g	80g入り	¥158	ご相談	2日	10℃ 以下	D+4	4582387165030	ASIAGAPの認証農場である自社生産の白ねぎを使用したカットねぎです。鮮度の良さ、品質管理の徹底により棚もちを良くすることができます。ねぎ農家のこだわりが詰まった、東北でもトップレベルのカットねぎ工場で製造を行っています。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☐ 関西圏 ☒ その他（東北圏）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリ	百貨店／スーパー／卸売業／コンビニエンスストア／旅館・ホテル／飲食店／給食業／食品工業

FCP展示会・商談会シート

記入日2023 年4 月 1 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

商品特性と取引条件

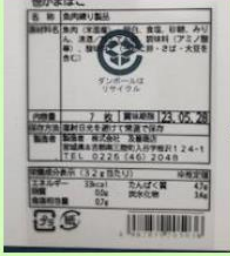
商品名	常温笹かまぼこ 7枚入			
提供可能時期 (最もおいしい時期を(7内に記載))	通年	賞味期限/消費期限	賞味期限	90日~120日
主原料産地 (漁獲場所等)	米国産(スケソウダラ)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4982870205036	
内容量	7枚入(1枚/32g)	希望小売価格	税抜 ¥1,240	税込(切替) 税率 8% ¥1,339
1ケースあたり人数	25箱	保存温度帯	常温	
免注リードタイム	7営業日以内	販売エリアの制限	☐ 無 ☐ 有	
最大・最小ケース新品単位 (①ケース/日 など単位も記載)	1cs	ケースサイズ(重量)	縦(P) X 横(P) 高さ(P) 重量(%)	- X - - -
認証等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農薬生産工程管理(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)	冷蔵の笹かまぼこを購入している全客層および、要冷蔵のため敬遠していた新規客層。
利用シーン (利用方法・おすすのレシピ等)	贈答品、日用品、保存食として	
商品特徴	笹かまぼこは要冷蔵のイメージを払拭する。加圧加熱殺菌により保存料不使用ながら常温で保存ができるため、取り扱いが格段に容易になった笹かまぼこ。	



写真





と貼付)

表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小魚、 ☐ 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、 ☐ くろみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☒ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)
備考	

出展企業紹介

出展企業名	株式会社及善商店		
年間売上高	2億円	従業員数	19名
代表者氏名	代表取締役 及川 善弥		
メッセージ	創業明治十三年。宮城県南三陸町で六代続く蒲鉾屋です。培った伝統技法による蒲鉾、三陸独自の素材を使用した蒲鉾を製造しております。		
ホームページ	www.oizen.co.jp		
会社所在地	〒 986-0782	宮城県本吉郡南三陸町入谷字桜沢124-1	
工場所在地	〒 986-0782	宮城県本吉郡南三陸町入谷字桜沢124-1	
担当者	沼倉 忠彦	E-mail	
T E L	0226-46-2048	F A X	0226-46-2038

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



攪拌



成形



加熱



冷却



包装



加圧加熱殺菌



出荷

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	年に2回外注にて検査(一般生菌 大腸菌群)				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程表、作業日報などにて管理				
	従業員の管理	健康チェック表等にて管理				
	施設設備の管理	各ラインに責任者配置、保健所の食品衛生監視票にて管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	宮本	連絡先	0226-46-2048	
	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	原料の規格書入手、工場内の品質検査記録、PL保険の加入など				

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

事業者名：株式会社及善商店

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	常温笹かまぼこ プレーン 7枚入	箱入	¥1,240	25	7営業日 以内	常温	90～ 120日	4982870205036	加圧加熱殺菌により保存料をしようせず常温保存を可能にした笹かまぼこ。
2	常温笹かまぼこ 牛たん 7枚入	箱入	¥1,310	25	7営業日 以内	常温	90～ 120日	4982870205043	加圧加熱殺菌により保存料をしようせず常温保存を可能にした笹かまぼこ。
3	常温笹かまぼこ 詰合せ 12枚入	箱入	¥2,222	20	7営業日 以内	常温	90～ 120日	4982870209126	加圧加熱殺菌により保存料をしようせず常温保存を可能にした笹かまぼこ。
4	常温笹かまぼこ プレーン 1枚		¥170	200	7営業日 以内	常温	90～ 120日	4982870205012	加圧加熱殺菌により保存料をしようせず常温保存を可能にした笹かまぼこ。
5	常温笹かまぼこ 牛たん 1枚		¥180	200	7営業日 以内	常温	90～ 120日	4982870205029	加圧加熱殺菌により保存料をしようせず常温保存を可能にした笹かまぼこ。
6	常温笹かまぼこ たこ 1枚		¥180	200	7営業日 以内	常温	90～ 120日	4982870209010	加圧加熱殺菌により保存料をしようせず常温保存を可能にした笹かまぼこ。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	卸売業／旅館・ホテル／給食業

事業者名：株式会社海心

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	海鮮おこわ「伊達結び」	80 g × 8個	¥3,000	8個	7日	冷凍	180日		宮城県知事賞受賞。松島産の大粒の牡蛎、たこ、しそが香るホヤ、帆立、雑穀、海鮮だしが染み込んだプレーンなど、贅沢なおこわの詰合せです。
2	ほっくり煮魚	2切/p	¥498	20p	7日	冷凍	365日		おばあちゃんがコトコト煮込んだような懐かしい味です。お皿に開けた瞬間ができたての、本物の煮付けシリーズです。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／通販

FCP展示会・商談会シート

 記入日 2023 年
7 月 19 日

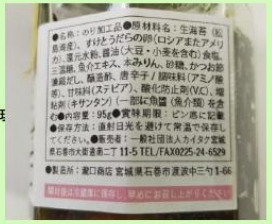
 FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	海苔たらこ							
提供可能時期 (最もよい時期を()内に記載)	通年 ()		賞味期限/消費期限	賞味期限	常温 120日	消費期限		
主原料産地 (産獲場所等)	宮城県		JANコード (13桁もしくは8桁)	4573481390589				
内容量	95 g		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本		保存温度等	常温 ▼				
発注リードタイム	10日以内		販売エリアの制限	○無 ○有→ 離島を除く				
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(デ)	× 横(デ)	× 高さ(デ)	重量(キ)
					21.8	× 34.8	× 11.7	3.5
認証等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	売先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (業務用対応可能) ☒ ゴフト対応可能 ☒ その他(右に記入→) おみやげ処、道の駅等
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・アツアツご飯にのせて ・卵焼きに混ぜて焼いたり ・トーストのトッピングに ・パスタやサラダと和えたり ・そのままおつまみ、晩酌のお供に
商品特徴	粗切りにした松島産の【生海苔】と【ほぐたら明太子】を絶妙なバランスで炊き上げました。 アツアツご飯と一緒に口に頬張れば、広がる磯の香りと明太子のほんのりピリッともお楽しみいただけます。 ※キャッチコピー:「禁断の味! 一度食べたらやみつきに…(ノンストップ・チョップスティック!!)」

商品写真

	
アレルギ表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 表示義務有 ☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	
表示を奨励(任意表示) ☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いも、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くらげ、 ☐ ごま、 ☐ 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持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	一般社団法人カイトク		
年間売上高	一般社団法人カイトク	従業員数 (社員○名、パート○名など)	社員4名
代表者氏名	代表理事 野口 太		
メッセージ	地域の販路開拓サポーター企業として、平成28年4月設立。 みちのく地域の魅力ある資源の発見・発信をし、自ら動き発信する新しいスタイルの企業を目指し、特産品・銘産品の仕入販売、卸、コラボ企画などの商品開発を行っております。		
ホームページ	http://i-kaitaku.jp/		
会社所在地	〒 986-0856	宮城県石巻市大街道南2丁目11-5	
工場所在地	〒 986-2135	宮城県石巻市渡波字中三勾1-66	
担当者	野口 太	E - m a i l	futoshi.nozuchi@i-kaitaku.jp
T E L	0225-24-6529	F A X	0225-24-6529

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

■ 作業工程 ①生海苔カット ⇒ ②洗浄 ⇒ ③選別 ⇒ ④脱水 ⇒ ⑤軽量(各材料) ⇒ ⑥たらこを混合し、炊き上げる ⇒ ⑦たれを配合・煮込み ⇒ ⑧計量(瓶詰め) ⇒ ⑨スチーム殺菌・洗浄 ⇒ ⇒ ⑩スチーム殺菌・洗浄 ⇒ ⑪冷却 ⇒ ⑫製品梱包 ⇒ ⑬箱詰め	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、大腸菌群の菌検査を行っております。 細菌数3000未満・大腸菌群 陰性(宮城県公衆衛生協会)
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	事前に製造予定を作業員に伝え、安全確認の徹底。現場と合致していることを確認している生産工程図を書き出して、危害になりそうな点を集中的に衛生管理している。 作業員の体調確認。衛生状態をチェック記録。 毎日、使用する設備の作業前後の清掃の徹底。作業備品などの点検を定期的に行い異物混入の防止に努めている。
危機管理体制	担当者連絡先 担当者名または 担当部署名	連絡先 0225-98-9863 原材料の搬入～製造・貯蔵・製品の搬出までの記録。PL保険加入済み。

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

事業者名：一般社団法人カイトク

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	ほや味噌	100g	¥800	20	5-7日	常温	145日	4573481390183	「ほや」×「仙台味噌」を丹念に練り合わせた逸品。 ●ターゲット：20～40代の女性。 ●利用シーン：温かいご飯やお豆腐などの【のつけ系】・大根、きゅうり、セロリなどの野菜スティックに【ディップ】サラダのドレッシングや炒め物の【隠し味】・他にパスタなどにも相性抜群です！
2	ほやとこのわた	80g	¥1,500	20	5-7日	冷凍	150日	4560184300809	「地酒にあう至高の肴(あて)、ここに見参!」 ●ターゲット：・お酒（特に日本酒）をたしなみ、珍味を好む方。 ●商品特徴：通称「ばくらい」。三陸産真ほや×このわた（なまこのワタ）を使用して仕込んでいます。旬のほやの風味・食感を活かし、バランス良くこのわたを配合。
3	ほや塩辛	90g	¥800	20	5-7日	冷凍	150日	4560184300946	三陸産（宮城県産ほや）を使用しています。6月から7月の鮮度、風味が良好な時期のほやを使用して仕込んでいます。旬の生ほやの風味を活かし、かつ塩釜の藻塩で仕込むことにより、「まろやかな甘味」が引き立たせられお口の中で余韻がいつまでも続く商品となっている。
4	ほやたれっシング	100ml	¥300	12	5-7日	常温	1年	4573481391104	三陸を代表する食材「ほや」を純粹に美味しく味わって頂くことと、初めて食べる方を魅了しほやの消費拡大を目的としてつくった専用「たれ」
5	石巻のたれ	100ml	¥324	12	5-7日	常温	1年	4573481391135	さば粉×とろみ×酸味 のバランスをとことん追及したMake It All-rounder（万能たれ）。 海の恵みの魚介類にはもちろん、お野菜・サラダや肉料理。卵かけご飯はゆずの風味も絶妙で相性抜群。 キャッチコピー：「ひとさしかけて領域展開」

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／卸売業／旅館・ホテル／飲食店／通販／ ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート



■ 商品特性と取引条件

商品名	カトーマロニエ元祖 生どら						
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	冷凍90日	消費期限	解凍後4日	
主原料産地 (漁獲場所等)	国産	JANコード (13桁もしくは8桁)	495492919011(あずき)				
内容量	約60 g	希望小売価格(税込)	¥270				
1ケースあたり入数	60個	保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	14日～21日	販売エリアの制限	● 無 ○ 有→				
最低ケース納品単位	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) ×	横(寸) ×	高さ(寸)	重量 (kg)	
			450.0	350.0	180.0	4.0	
認証・認定機関の	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP)						
許認可(商品・工場等)	☐ その他→						

ターゲット	売り先	☐ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	性別不問 20～70歳代
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	家族団らんのお茶の間に、帰省のお土産に。お茶菓子としてはもちろん、コーヒー、紅茶にも合います。	
商品特徴	仙台銘菓「元祖生どら」は1987年、カトーマロニエが発祥。2021年7月に味とパッケージをリニューアルし、和の伝統を尊重し洋のスパイスを取り入れた和モダンスイーツをご賞味ください。味は5種類、定番のあずきからずんだ、いちご、チーズ、ごまがごさいます。	

■ 商品写真




品名: 元祖生どら あずき

名称: 和生菓子

原材料名: 粒あん(小豆、砂糖、寒天)(国産製造)、全卵、砂糖、ホイップクリーム(乳成分を含む)、小麦粉、小豆餡加工品(小豆粉、糖粉)、はちみつ、バターの乳化剤、加工でん粉、膨脹剤、増粘多糖類、乳化剤(大豆由来)、タマリンド液等

内容量: 1個

消費期限: 約外箱上部記載

保存方法: 要冷蔵 10℃以下で保存してください

販売者: 株式会社カラベル

愛知県名古屋市中区東区 3-14-12

TEL: 052(908)6661

製造者: 株式会社KALBAS

宮城県宮城県利府町しらかし台 6-4-3

4 954929 190111

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

☐ えび ☐ かき ☒ 小麦 ☐ そば ☒ 卵 ☒ 乳 ☐ 落花生

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社カラベル (株式会社KALBAS)		
年間売上高	7,700万円	従業員数	26
代表者氏名	代表取締役 金谷譲児		
メッセージ	現在工場の全面リノベーションを行っており、2023年5月完成予定です。カトーマロニエのノウハウを継承しつつ、新たな商品開発、製造を確立し、東北銘菓の先駆けとなるような体制を整えております。		
ホームページ	https://www.colorbelle.co.jp/		
会社所在地	〒461-0004	愛知県名古屋市中区葵3-14-12	
工場所在地	〒981-0134	宮城県宮城県利府町しらかし台6丁目4番地3	
担当者	高畑 憲倫	E-mail	ntakahata@colorbelle.jp
T E L	090-9913-9842	F A X	052-908-6662

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

原材料の入荷⇒ミキシング⇒一貫生産(生地 の 充填、焼成、合せ・耳締め、包装、計量、金属探知機)⇒ロットNo.刻印⇒1次梱包⇒冷凍保管⇒出荷

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	細菌検査(外部検査)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	原材料・製造工程の衛生管理	
	従業員の管理	体調管理(出社時の体温測定等)	
	施設設備と管理	施設設備の定期検査、外部による衛生管理検査実施	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	白石
	記録	連絡先	022-356-5514
		PL保険加入、原材料情報・品質検査の記録保管	

事業者名：株式会社カラベル

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	元祖 生どら あずき	1個	¥250	120	21日	冷蔵	4日	4954942919011	定番の小豆。つぶ感とクリームの滑らかさのコクのある味わい。
2	元祖 生どら ずんだ	1個	¥250	120	21日	冷蔵	4日	4954942919028	枝豆本来の粒の食感と豊かな風味のこだわりずんだ餡。
3	元祖 生どら チーズ	1個	¥250	120	21日	冷蔵	4日	4954942919042	チーズと白餡。和と洋の絶妙なバランスの美味しさ。
4	元祖 生どら いちご	1個	¥250	120	21日	冷蔵	4日	4954942919035	いちごの甘酸っぱさとプチプチ食感がたのしめます。
5	元祖 生どら ごま	1個	¥250	120	21日	冷蔵	4日	4954942919059	黒ごまの香ばしさとクリームの甘さがふんわり生地と相性ぴったり。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☒ その他（ 国内全般 ）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／コンビニエンスストア／旅館・ホテル／飲食店／給食業／通販／ECサイト（ネット通販）／食品工業

FCP展示会・商談会シート

記入日 月 日 年

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	乾燥納豆										
提供可能時期 (最も早い時期を()内に記載)	通年 ()		賞味期限/消費期限	賞味期限	12か月	消費期限					
主原料産地 (産地場所等)	宮城県産大粒大豆		JANコード (13桁もしくは8桁)	4969806795533							
内容量	65g		希望小売価格	税抜		税込(切替)	税率	¥830			
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	2日		販売エリアの制限	●無 ○有→							
最大・最小ケース納品単位 (〇ケース/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(%)			
				27.0	18.0	18.0	2.7				
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)	特になし
利用シーン (利用方法・おすすのレシピ等)	オムレツ、パスタ、チャーハン、かき揚げ、味噌ラーメン、そば、うどん、カレーなどのトッピングに	
商品特徴	宮城県産大粒大豆をひきわり納豆にし、更に、フリーズドライ加工しました。いつでも、どこでも、手軽に納豆を利用できます。スナック菓子の感覚で、納豆が苦手な方、初めての方にも、無理なくご利用いただけます。また、離乳食、介護食、ペットフードとしてもご利用いただけます。	

商品写真





(現物) (付)

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

表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励(任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ、 ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くろみ、 ☐ 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	有限会社 川口納豆			
年間売上高	1.2億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	10人	
代表者氏名	門傳 英慈		写真	
メッセージ	国産大豆のみを使用しているメーカーです			
ホームページ	http://www.kawaguchi-natto.co.jp			
会社所在地	〒 987-2306	宮城県栗原市一迫字嶋鉢小原10		
工場等所在地	〒 987-2306	宮城県栗原市一迫字嶋鉢小原10		
担当者	門傳英慈		E - m a i l	kawa710@rose.ocn.ne.jp
T E L	0228-54-2536		F A X	0228-54-2268

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

宮城県ひきわり納豆を生産→宮坂醸造様(東京都)に発送→フリーズドライに加工→川口納豆で瓶詰め

写真	写真	写真
----	----	----

品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有一員的に	瓶詰め時に、検査を行う			
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	門傳幸子	連絡先	0228-54-2536
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PIL保険)の加入など				

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

事業者名：有限会社川口納豆

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	納豆煎餅	4枚	¥360	30	5日	常温	6 か月	4969806795274	自社生産枚を使用した納豆煎餅
2	納豆煎餅	6枚	¥540	15	5日	常温	6 か月	4969806795274	自社生産枚を使用した納豆煎餅
3	納豆煎餅	15枚	¥1,350	10	5日	常温	6 か月	4969806795274	自社生産枚を使用した納豆煎餅

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☒ 海外（特に希望する国・地域： アメリカ、東南アジア ）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／旅館・ホテル／飲食店／ ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

記入日 2023年 7月 8日



商品特性と取引条件

商品名	宮城県産小麦粉のパンケーキミックス プレーン				
提供可能時期 (最もよい時期を) (内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	180	消費期限
主原料産地 (産地等)	小麦粉(宮城県)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4972847010329		
内容量	200g	希望小売価格	税抜	¥400	税込(切捨) 税率 8% ¥432
1ケースあたり人数	15	保存温度帯	常温 ▼		
発注リードタイム	受注より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	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸) 重量(kg)
	最小		31.0	40.0	13.0
認証等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) HACCPに準ずる管理を実施 ※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 ☒ 専任・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→) (業務用対応可能) ☐ 宅対応可能
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	朝食やおやつ、軽食として
商品特徴	宮城県産小麦粉を使用したパンケーキミックスです。アルミニウムを含まないベーキングパウダーを使用。姉妹品に米粉入りのものやそば粉入りのものもあります

商品写真

名 新 パンケーキミックス
原材料名 小麦粉(全麦(全粒穀物))、砂糖、
ベーキングパウダー

内容量 200g
賞味期限 2023年12月15日
保存方法 直射日光、高温多湿を避け保存してください。
加工者 株式会社 菅野食品
仙台市宮城野区幸町1丁目19-32
問合せ先 022-271-2161

栄養成分表示
1袋(200g)あたり
エネルギー 656kcal
たんぱく質 10.8g
脂 質 2.4g
炭水化物 143.8g
食塩相当量 2.0g
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、 ☐ まつたけ
☐ さば、 ☐ 大豆 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ
☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ うなぎ、 ☐ 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)

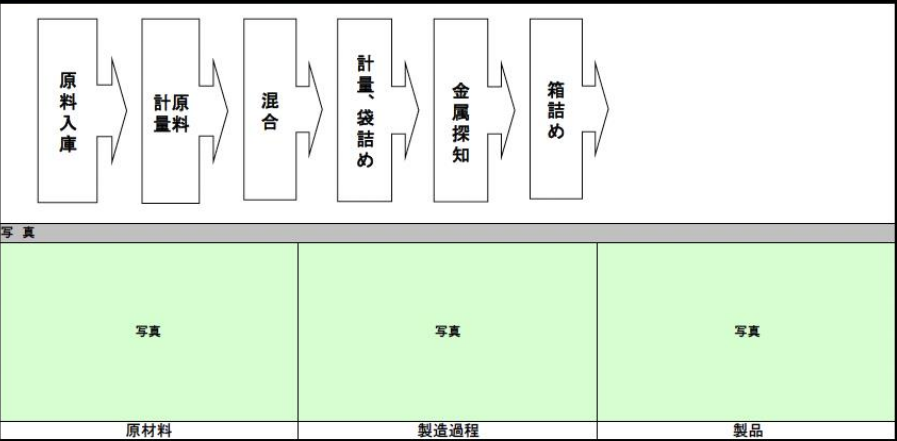
備考

※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	株式会社菅野食品		
年間売上高	従業員数 (社員○名、パート○名など)	47名(社員28名、パート19名) R3.5月時点	
代表者氏名	代表取締役 菅野利昭		
メッセージ	私達は、『美味しい』を追求し食の創造発信企業を目指します。 私達は、『食を通して』健康で明るい社会づくりに貢献します。 私達は、夢と希望を持ち豊かな人生に挑戦します。		
ホームページ	http://www.kannofoods.com/		
会社所在地	〒 987-0121	宮城県遠田郡涌谷町涌谷字中江南1番地1	
工場等所在地	〒 983-0836	仙台市宮城野区幸町1丁目19-32	
担当者	菅野 裕隆	E - m a i l	hrotaka-kanno@kannofoods.jp
T E L	022-271-2161	F A X	022-271-9013

生産・製造工程アビールポイント ※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)			
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	異物混入防止のため、不用品の持ち込み防止やローラー掛けの徹底など 賞味期限印字に関するチェック体制等		
	従業員の管理	体調管理表の記入		
	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	菅野裕隆	連絡先
	危機管理に関する対応 や生産物品質責任 保険(PL保険)の加入 など	PL保険加入あり		

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

事業者名：株式会社菅野食品

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	宮城県産小麦粉の パンケーキミックス プレーン	200g	¥400	15	5日	常温	180日	4972847010329	宮城県産小麦粉を使用したパンケーキミックス
2	パンケーキミックスそば粉入り	200g	¥400	－	5日	常温	180日	4972847010336	宮城県産小麦粉とそば粉を使用したパンケーキミックス
3	パンケーキミックス米粉入り	200g	¥400	－	5日	常温	180日	4972847010343	宮城県産小麦粉と米粉を使用したパンケーキミックス
4	冷凍 あぶら麩丼の具	1人前	¥500	－	5日	冷凍	180日	未取得	電子レンジ解凍で簡単に召し上げられる油麩丼用の具です
5	冷凍あおば餃子	10個入	－	－	5日	冷凍	180日	未取得	新商品
6	ずんだ餅	5個入り	¥800	24	5日	冷凍	180日	4972847050882	宮城県産みやこがね餅米を使用した甘過ぎず、 飽きの来ない定番のずんだ餅
7	いそべ餅	5個入り	¥1,000	10	5日	冷凍	180日	4972847000207	宮城県産みやこがね餅米を使用した餅に、甘辛のしょうゆを 絡め、宮城県産の海苔を巻いた一品
8	冷凍 秋保そば	4人前	－	－	5日	冷凍	120日	未取得	秋保在来そばを使用した5割そば

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／飲食店／通販

FCP展示会・商談会シート

記入日 2023 年 7 月 19 日



商品特性と取引条件

商品名		三角油揚げ(タレ付)						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()		賞味期限/消費期限	賞味期限		消費期限	D+8	
主原料産地 (産地場所等)	ミヤギシロメ大豆(宮城県)			JANコード (13桁もしくは8桁)	4972194033668			
内容量	1枚		希望小売価格	税抜	¥398	税込(切替) 税率 8%	¥429	
1ケースあたり入数	30		保存温度帯	冷蔵	▼			
発注リードタイム	14時まで発注で翌々日		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	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)		
					31cm	39cm	24cm	
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→) 宮城県認証食品 ※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)
利用シーン (利用方法・おすすしめシなど)	お客様 (性別・年齢層など)	昔からあるものだが、改めて宮城県の特産として噛みしめたい方へ。 宮城県の名物を他県へ伝えるためのお土産として。
商品特徴	おつまみ、おかず一品。またお弁当にも。軽くレンジで温め、フライパンやグリルでサッと焼く。お好みで大根おろし、刻みネギや七味唐辛子をのせても美味しく頂けます。麺つゆや醤油をかけても美味しく頂けます。菅野食品の三角油揚げは煮ても、焼いても美味しいです。	

商品写真

名称：三角揚げ(たれ付き)
原材料名：大豆(宮城県産)、植物油、植物性海水塩化マグネシウム(にがり)
内容量：1枚
賞味期限：100℃以下(要冷蔵)
保存方法：100℃以下(要冷蔵)
製造所：仙台市宮城野区蒲生1丁目107番地の2
お問い合わせ先：022-258-2174
http://www.takasago-toufu.co.jp/

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

出展企業紹介

出展企業名	菅野食品株式会社		
年間売上高	令和4年度119百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	26名
代表者氏名	代表取締役社長 菅野叔枝		
メッセージ	創業、明治二年。昔ながらの味わいを大切に豆腐を造り続けて百五十年。昔も今も本当の美味しさと味わいをお届け致しております。		
ホームページ	https://www.takasago-toufu.co.jp/		
会社所在地	〒 983-0002	宮城県仙台市宮城野区蒲生1丁目107番地の2	
工場等所在地	〒 983-0002	宮城県仙台市宮城野区蒲生1丁目107番地の2	
担当者	佐藤 裕	E-mail	kanno-syokuhin@tmt.ne.jp
T E L	022-258-2174	F A X	022-258-8444

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

大手メーカーによる大量生産に対して創業150年受け継がれてきた豆腐・油揚げ造りの技術を生かして、安全安心で伝統のある品質の製品を多くの人に食して頂きたい。
製造ラインは自動化と職人の手作業が工程に入っております。

写真



品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(具体的)	検査機関に提出(隔週菌検査)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPに基づいた管理			
	従業員の管理	服装、ごみ取りローラー、手袋、消毒(HACCPに基づく)			
	施設設備の管理	清掃、消毒等(HACCPに基づく)			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	佐藤 裕	連絡先	080-1809-4560
	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			

※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。) ☒ 承認 ☐ 拒否

事業者名：菅野食品株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	無添加豆腐・絹	300g	¥250	－	－	冷蔵	D+5日	4972194001216	原材料は、安全・安心と味の良さで選び抜いた県内産ミヤギシロメを中心に山形県や北海道などの国産大豆に拘り使用。日々、風味豊かな「本物の豆腐づくり」を信条にお届けいたしています。
2	無添加豆腐・木綿	300g	¥250	－	－	冷蔵	D+5日	4972194002213	
3	ミニ三角揚げ	2枚入り	¥328	－	－	冷蔵	D+6日	4972194033941	時間をかけ手揚げしたことで、ふっくらした食感、また「たれ」は添加物を使用せず、安心。＜お召し上がり方＞フライパンやグリルで片面2分から3分、少し焦げ目がつくくらい両面を軽く焼き食べやすいサイズ
4	三角揚げ たれ付き	1枚入り	¥398	30	－	冷蔵	D+6日	4972194033668	にカットし、「たれ」をかえてお好みでネギを散らし七味をかけてお召し上がりください
5	スモーク豆腐	個	¥330	－	－	冷蔵	D+30日	49721940077112	「ミヤギシロメ大豆」を鮮度をそのままに絞り、特殊な製法で固めたものをサクラのチップで燻しました

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／卸売業

FCP展示会・商談会シート

記入日 2023年
6月23日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	すみっこぐらししろいしーめん(白石温麺)					
提供可能時期 (最もよい時期を()内に記載)	通年	()	賞味期限/消費期限	賞味期限	720日	消費期限
主原料産地 (産地等)	小麦粉(国内製造) ※小麦:オーストラリア	JANコード (13桁もしくは8桁)	4972806004246			
内容量	300g	希望小売価格	税込(切替)	¥270	税率	8% ¥291
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	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	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
				22.0	37.0	16.5 9.5
認証等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) JAS認定工場 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → JFS-B規格					

ターゲット	☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→) ☐ その他(右に記入→)
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	冷やしても温めても美味しくお召し上がりいただけます。
商品特徴	400年の歴史を誇る、宮城の名産麺・白石温麺。食用油を使用せず作り、9センチの短さが特徴の乾麺。子供を中心に大人気のキャラクター「すみっこぐらし」のコラボパッケージ。

■ 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
表示を奨励 (任意表示)	☐ 乳、 ☐ 落花生、 ☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ、 ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ 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○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		株式会社きちみ製麺		
年間売上高		226百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	30名
代表者氏名		代表取締役 高橋 巧		
メッセージ		宮城の名産麺・白石温麺(うーめん)の普及に全力を注いでいる、白石温麺専門メーカーです。		
ホームページ		https://tsurigane.com		
会社所在地	〒	989-0275	宮城県白石市本町46	
工場等所在地	〒	989-0275	宮城県白石市本町46	
担当者		木村 敦	E - m a i l	u-men@tsurigane.com
T E L		0224-26-2484	F A X	0224-26-2493

■ 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

【白石温麺の由来】
今から四百年ほど前、伊達藩白石城下に鈴木味右衛門という人がおりました。父が胃を病んで床に伏し何日も絶食しなければならませんでした。親しい味右衛門は、大変心配して何か良い食料療法はないかと八方手を尽くす最中、たまたま旅の僧から油を一切使わない麺の製法を耳にし、これを作って温め父に勧めたところ、胃病は日ならず快方に向かったということです。油を使わないで作る麺は、胃にもたれず、消化も良いので回復を早めたのでした。白石城主の片倉十郎公は、前記の孝行話の「温かい思いやりの心」を踏まえその麺を「温麺(うーめん)」と名付け、地産産品として奨励しました。

【白石温麺の特長】
約四百年の伝統を受け継ぐ宮城県白石・蔵王の特産品。関西で盛んな手延べ素麺と違い「油を使わない手延べ製法」を忠実に受け継ぎ一本一本丁寧に伸ばし仕上げた伝統の逸品です。長さ9cmと短く、現代においても小さな鍋で楽にゆでられ、また食べやすいと評判です。さらに、乾した麺(乾麺)は極めて自然な材料(小麦粉と塩)で作られ、常温での保存性も良いので、いつでも好きなときに安心して食べられる食品です。温めても冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。

写真





昔ながらの手延べ製法による麺造りも行われています 冷しても温かくても美味しい! きちみ製麺本社事務所・売店外観

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有一具体的	金属探知機、エックス線検査機		
生産・製造工程の管理	HACCP(JFS-B規格)基準、食品衛生監視票の指導に基づく			
衛生管理への取組	従業員の管理	HACCP(JFS-B規格)基準、食品衛生監視票の指導に基づく		
	施設設備の管理	HACCP(JFS-B規格)基準、食品衛生監視票の指導に基づく		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	営業部/木村 敦	連絡先 0224-26-2484
	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。

事業者名：株式会社きちみ製麺

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度 帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	すみっコぐらし白石温麺	300g	¥270	30	3日	常温	720日	4972806004246	小学生を中心に圧倒的な人気のキャラクター「すみっコぐらし」パッケージの白石温麺。
2	つりがね白石温麺	400g	¥440	10	3日	常温	720日	4972806004086	きちみ製麺、宮城・白石の看板商品・通称「つりがねうーめん」。しっかりとした食感で茹で伸びにくい麺。
3	金印白石温麺	400g	¥530	10	3日	常温	720日	4972806004109	厳選した上質な小麦粉をブレンドし、じっくり熟成させて製麺したきちみ製麺通販売上No.1の人気商品。
4	手延白石温麺	240g	¥600	12	3日	常温	720日	4972806001177	伝統手延べ製法により丹精込めて1本 1 本丁寧に延ばした逸品で抜群のごしとつろみが自慢！
5	ごまだれ付白石温麺	260g たれ付	¥440	18	3日	常温	330日	4972806001245	甘めの特製の黒ごまだれ（希釈用）が、麺の美味しさをより一層引き出します。土産品・ノベルティで人気。
6	くるみだれ付白石温麺	270g たれ付	¥440	18	3日	常温	330日	4972806001450	酸味でくるみの味にさわやかさを加えた軽い甘さが特徴的なたれ（希釈用）で後を引く美味しさ。
7	仙台味噌スープ付白石温麺	290g スープ付	¥440	18	3日	常温	270日	4972806001481	高砂の味、長寿味噌を使用したコクと旨味のある味噌スープ。土産品・ノベルティで人気。
8	孝行麺（即席手延白石温麺）	86g かやく・スープ付	¥440	30	3日	常温	180日	4972806001221	低温乾燥ノンフライ麺、手延べ麺バージョン。あっさり醤油スープ味。ねぎとわかめの乾燥具材付き。1食入。
9	カレーめん スープ付	100g スープ付	¥150	20	3日	常温	330日	4972806003034	3分煮込みで簡単調理。カレー粉練り込み乾麺。
10	冷し中華 たれ付	140g スープ付	¥150	20	3日	常温	330日	4972806003010	乾麺タイプの冷し中華で保存に便利。夏の暑い時期にさっぱり食べられる特製ストレートたれ付き。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☒ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／コンビニエンスストア／旅館・ホテル／飲食店／給食業／通販

FCP展示会・商談会シート

記入日 2022年
11月18日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

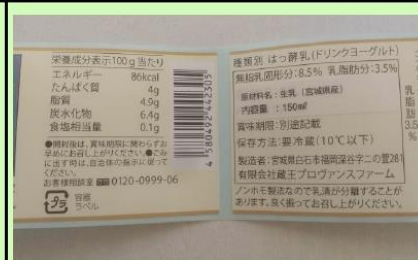
商品特性と取引条件

商品名	倉繁さんの朝搾りドリンクヨーグルト150プレーン			
提供可能時期 (最も早い時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	消費期限
主原料産地 (産地場所等)	宮城県白石市	JANコード (13桁もしくは8桁)	4580492442305	
内容量	150g	希望小売価格	税抜	税込(税別) 税率 8%
1ケースあたり入数	20本	保存温度帯	冷蔵	¥220 ¥237
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/△など単位も記載)	最大 100箱 最小 1箱	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
			23.0 29.0 11.0	3.0
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 → 乳製品製造業			

ターゲット	売り先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入) () 業務用対応可能 () ギフト対応可能
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お客様 (性別・年齢層など) 健康志向の20歳から50歳の女性
商品特徴	忙しい朝食の代用品として、さらには、夕食の家族団らんのスイーツとして 牧場で朝搾った生乳をその日のうちに殺菌(90度15分)し、乳酸菌を添加したヨーグルトです。製造工程の中でホモジナイズ(脂肪球を壊すこと)をしていないので上層部はよりクリーミーな味わいで搾りたての牛乳のおいしさが味わえる食感が特徴です。より酸味の利いた味となっており甘みを加えてそのまま食べていただくのにドレッシングやシチュー等の調理用としてもご利用いただけます

商品写真





栄養成分表示(100g当たり)
エネルギー 80kcal
たんぱく質 4g
脂質 4.9g
炭水化物 6.4g
食塩相当量 0.1g

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。
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、 ☐ いも、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ
☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ
☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、
☐ もも、 ☐ やまいち、 ☐ 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	有限会社蔵王プロヴァンスファーム		
年間売上高	令和3年度8千万円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	5名
代表者氏名	代表取締役 倉繁 正人		
メッセージ	蔵王の自然環境に恵まれた環境で牧場を営んでいる会社です。農業は人々の命を預かる産業と位置付け健康に寄与する牛乳の生産に努めております。土づくりはもとより自給飼料の生産にも積極的に取り組みストレスの少ない環境で乳牛を飼育しおいしい牛乳の生産に努めております。さらには生体システムプログラム養法によりよりおいしく健康になる牛乳を目指しております。工場は小さいのですが衛生管理に気を配り真心こめて手づくりで製造いたしております		
ホームページ	https://zao-beko.co.jp		
会社所在地	〒989-0731	宮城県白石市福岡深谷字二の萱281	
工場等所在地	〒989-0731	宮城県白石市福岡深谷字二の萱282-7	
担当者	倉繁 英華	E-mail	info@zao-beko.co.jp
T E L	0224-24-8006	F A X	0224-26-8006

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

午前6時	午前8時	午後1時
搾乳 →	工場へ搬入 → 生乳検査 → 加熱殺菌 → 乳酸菌添加 → 充填 → 醗酵	
	85℃15分	43℃ 7時間
翌日		
→ 醗酵		→ 冷却





品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的	細菌および成分検査を月1回実施		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造マニュアル、製造日報、の確認および記録		
	従業員の管理	健康状態、服装および頭髪、指先、の目視、コミュニケーションの充実		
危機管理体制	施設設備の管理	製造後の分解洗浄、使用前の殺菌処理、メーカーによる定期点検		
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	乳製品製造部倉繁正人	連絡先 0120-0999-06
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(P&I)保険の加入など	製造日報 ポジテプリスト、生乳検査報告書 温度記録計 製造月日記載 製造物責任保険		

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

事業者名：有限会社蔵王プロヴァンスファーム

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	蔵王じぇらみ フレッシュミルク	120ml	¥380	—	—	冷凍	—		のど越しすっきりジェラート
2	蔵王じぇらみ山のめぐみ イチゴ	120ml	¥420	—	—	冷凍	—		完熟イチゴたっぷりのジェラート
3	蔵王プレミアムアイス	120ml	¥480	—	—	冷凍	—		添加剤不使用 ミネラルたっぷりの素焚糖を使用
4	朝搾りヨーグルト	450g	¥420	30	—	冷蔵	20日		生乳のおいしさそのままのヨーグルト
5	朝搾り飲むヨーグルト 150 無糖	150ml	¥220	20	—	冷蔵	15日		飲むヨーグルトでは珍しい砂糖不使用です
6	朝搾り飲むヨーグルト 150 無糖	900ml	¥590	15本	—	冷蔵	15日		甘さ控えめのすっきりとした美味しさです
7	蔵王乳酸菌ヨーグルト200	200g	¥280	30	—	冷蔵	30日		アルミバウチで取り扱いが容易です
8	蔵王乳酸菌ヨーグルト300 冷凍	300g	¥380	30	—	冷凍	180日		冷凍保存が可能で賞味期限が長い
9	蔵王じぇらみる山のめぐみ大吟醸	3,700ml	¥3,500	—	—	冷凍	—		業務用のジェラートでオリジナルのOEMも可能です
10	低脂肪ヨーグルト	200ml	¥280	10	5日	冷蔵	20日		

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／旅館・ホテル／飲食店

FCP展示会・商談会シート

2023 年
6 月 9 日



商品特性と取引条件

商品名	海鮮蒲鉾4個入				
提供可能時期 (最もお申し込み時期を) (内に記載)	通年		賞味期限/消費期限	賞味期限	D+30 消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	魚肉(すけとうだら)ノ米国		JANコード (13桁もしくは8桁)	4901728-603152	
内容量	4個		希望小売価格	税抜	¥1,306 税込(切替) 税率 8% ¥1,410
1ケースあたり入数	7箱		保存温度帯	冷蔵	
発注リードタイム	3日前		販売エリアの制限	④ 無 ① 有	
最大・最小ケース納品単位 (⑩ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	2合×1甲	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
				40.5	30.3 34.0 5.7
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 → 社団法人日本食品衛生協会 宮城県支部 食の安心安全五つ星店 認定				

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・おすすしレシピ等)	お客様 (性別・年齢層など)	30代~60代で美味しいもの、健康にこだわりのある方々に そのまま生でお召し上がりいただけますが、 ちょっとひと手間でお召し上がりの日のオードブルにグレードアップ
商品特徴	1.アラスカ産高品質のスリミを使用しています 2.かに、牡蠣、えび、紅鮭の新鮮な海の幸を丸ごと蒲鉾の上にのせてふんわり蒸しあげました 3.すり身は天日塩を使用し、合成保存料、化学調味料不使用	

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②、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	☒ えび、 ☒ かに、 ☒ 小麦、 ☒ そば、 ☒ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ うなぎ、 ☐ ごま、 ☒ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいち、 ☐ りんご、 ☐ セラチン
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	株式会社ささき		
年間売上高	4億5千万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員40名、パート14名
代表者氏名	佐々木 圭亮		
メッセージ	名取市関上(ゆりあげ)で創業し今年で57年目を迎えます。東日本大震災で全ての工場を失いましたが唯一残存した売店に工房を設え手造りの笹蒲鉾を造ることで復活しました。感謝の気持ちを忘れず、伝統の味・技・心を伝えると共に新工場では新商品開発にも努め「みやぎの雫」は「農林水産大臣賞」、「海鮮蒲鉾」は「水産庁長官賞」を受賞するなど「からだにやさしい蒲鉾」の新しい可能性に挑戦しています。		
ホームページ	www.sasakei.co.jp		
会社所在地	〒981-1226	宮城県名取市植松字入生48-1	
工場等所在地	〒981-1226	宮城県名取市植松字入生48-1	
担当者	菅原 芳明	E-mail	shop@sasakei.co.jp
T E L	022-784-1239	F A X	022-784-1250

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

原料受入 ① 原料保管 ② 原料解凍 ③ 裁断 ④ 計量 ⑤ しいたけ、調味 ⑥ 具材混入 ⑦ 成型 ⑧ 蒸し ⑨

冷却 ⑪ 真空包装 ⑫ ボイル層着 ⑬ 冷却 ⑭ 金属探知機 ⑮ 計量機 ⑯ 冷蔵庫保管 ⑰ 出荷 ⑱

0℃以下15分 -18℃以下 0℃±2℃ 15℃以下 90℃ 10分 0℃以下15分 Fel. 5φ Sus2. 0φ 10℃以下

写真

品質管理情報

商品検査の有無	☒ 無 ☒ 有(具体的)	一般財団法人 宮城県公衆衛生協会にて細菌検査、栄養成分検査、日持ち検査を行っております。社内でも細菌検査、官能検査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 従業員の管理 施設設備の管理	品質管理担当者を置き、HACCPに準じた製造工程管理に取り組み、品質管理に問題があった場合の原因解明や品質向上に努めています。 各部署の主任を定め、専門知識や食品衛生に関する専門知識を勉強し、社員としてのスキルUPや人間性やモラルの向上に努めています。 機械、設備及び防虫・害虫駆除のメンテナンスを実施するとともに、機械メーカーの専門的なサポート体制を整えています。
危機管理体制	担当者連絡先 担当者名または担当部署名 伊藤 喜昭 連絡先 022-784-1239	「スーパーあんしんフード君」(PL保険)に加入しています。

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に〇をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) 承諾・拒否

FCP展示会・商談会シート

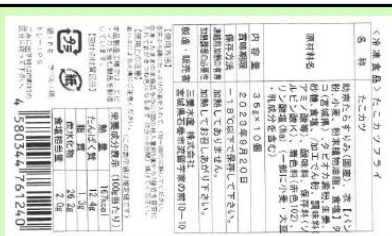
記入日
月 日 年FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	たこカツ				
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	365日	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	タコ(宮城県産) 助産たらすり身(国産)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4580344761240		
内容量	35g×10個	希望小売価格	税抜	税込(切替)	税率 8%
1ケースあたり入数	20p入り	保存温度帯	冷凍	▼	
発注リードタイム	7日	販売エリアの制限	◎ 無 ○ 有→		
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/日 など単位も記載)	最大 最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
			45.0 30.5 31.5	9.5	
認証等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →				

ターゲット	売り先 ☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入→)
ターゲット	お客様 (性別・年齢層など) 育ち盛りの子供から働き盛りの大人まで。
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	タコ入りのすり身フライ、お酒のおつまみからメイン惣菜としてご利用いただけます。 ①天ぷらな鍋にたっぷりの油を入れ、170℃～180℃に熱してください。 ②凍ったままの本商品を①に1回の投入量を約5個から7個位を目安に入れて、衣がきつね色になるまで(5分～6分間)揚げて下さい
商品特徴	タラのすり身にゴロっと入った肉厚の蛸と紅生姜を混ぜこみ、衣は粗目のパン粉を使用する事で中はもっちり、外はサクサクな食感に仕上げました。

■ 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
表示を奨励 (任意表示)	☐ あびり ☐ 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)

■ 出展企業紹介

出展企業名	三養水産 株式会社		
年間売上高	11,000万円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	15人
代表者氏名	代表取締役 辻 尚広		
メッセージ	当社は創業より地域の基幹産業でもある牡蠣に長年携わっており「旬をもっとおいしく」を当社のモノ創りのテーマとして掲げてきました。牡蠣の生産者様との連携を図り、付加価値の高い多角化した商品提供をし、お客様に食で感動と笑顔を与えられるよう、こだわりを持った取り組みをしています。		
ホームページ	http://sanyou-suisan.com/		
会社所在地	〒 986-2103	宮城県石巻市流留字家の前10-10	
工場等所在地	〒 986-2103	宮城県石巻市流留字家の前10-10	
担当者	石島 秀紀	E-mail	sanyou-ishijima@besi.ocn.ne.jp
TEL	0225-24-1313	FAX	0225-97-3999

■ 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・年間収量量なども記載

①原料搬入	②原料検品(ボイルタコの目視検)	③下処理(くちばし、目録)	④原料漬付け込み	⑤調味料
⑥ケーシング詰め	⑦ケーシング皮む	⑧カット	⑨打粉	⑩パンター
⑪パン粉付	⑫炭焼	⑬金属探知機		
⑭箱詰	⑮保管			

写真

たこカツ	ケーシング詰め	パン粉付け作業

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有→具体的に ・微生物検査(一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌) ・目視検品(異物混入、梱包不良)・金属探知機・ノロウイルス検査
生産・製造工程の管理	品質管理責任者を置き、商品の生産工程指示書の作成をしており、品質管理に問題があった場合の原因説明や製品品質向上に努めている。
衛生管理への取組	従業員の管理 社員への食品衛生知識向上を図ると共に周知徹底の義務づけに力を入れている。 施設設備の管理 機械、設備など定期的なメンテナンスを実施。また各メーカーからのサポート体制を備えている。
危機管理体制	担当者連絡先 担当者名または担当部署名 辻 尚広 連絡先 090-3049-5144 危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など ・緊急時における社内体制を定めている。・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。

事業者名：三養水産株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	牡蠣フライ	2粒合わせ×20粒	¥2,000/p	16p	2週間	冷凍	365日	4580344760601	1個の牡蠣フライに牡蠣を2、3粒使用しており、中はジューシー外はサクサクの食感。食べ応えのある大粒牡蠣フライです。
2	牡蠣のクリームフライ	55g×5個	¥800/p	24p	2週間	冷凍	365日	4580344760069	丁寧にホワイトソースから作り上げ、牡蠣を閉じ込めたクリームフライ。上品で濃厚なクリームと牡蠣の旨味がマッチした牡蠣のクリームフライです。
3	たこカツ	35g×10個	¥700/p	20p	2週間	冷凍	365日	4580344761240	宮城県産のタコと紅ショウガを助宗タラのすり身に混ぜ込んだお魚フライ。タコの食感とすり身のしっとり感、外はサクサクの食感をお楽しみください。
4	牡蠣の燻製オリーブオイル漬け	150g (牡蠣70g、 オリーブ80g)	¥1,200/p	24p	2週間	冷凍 (常温 可)	365日	4580344760366	三陸産の牡蠣を桜チップで長時間低温燻製し、牡蠣の旨味を凝縮させました。生のニンニクを使用してスッキリとした香りのタイムを加えたオイルに漬け込みました。
5	おつまみ蒸し牡蠣	300g	¥600/p	16p	2週間	冷凍	365日	4580344760045	春先の身入りの良い時期の宮城県産の牡蠣を電子レンジ対応のパックに詰め、そのまま電子レンジで温めると美味しい蒸し牡蠣の出来上がり、牡蠣本来の風味を堪能できます。
6	冷凍フルシェルオイスター	13kg (バルク梱包)	¥600/kg	13kg	2週間	冷凍	365日	4580344761042	春先の身入りの良い時期の宮城県産の牡蠣を鮮度の良い状態で凍結し、必要な時に必要な分だけ解凍する。便利性もあります。
7	牡蠣の缶カン焼セット	1.1kg	¥3,000/缶	1.1kg	2週間	冷凍	365日	4580344760168	春先の身入りの良い時期の宮城県産の牡蠣を使用し、缶に水を少々入れて、ガスコンロなど直火かけると美味しい蒸し牡蠣が楽しめます。重手、ナイフ付きでアウトドア気分や牡蠣小屋気分をご自宅で味わえます。
8	牡蠣のキーマカレー風	1食入り (120g)	¥550/p	120g	2週間	常温	365日	4580344760496	牡蠣を丸ごと粗挽きにし、果肉とスープを合わせ風味豊かなコクのあるキーマカレー風カレーです。
9	牡蠣のキーマカレー風	2食入り (120g×2p)	¥550/p	120g ×2p	2週間	常温	365日	4580344760465	牡蠣を丸ごと粗挽きにし、果肉とスープを合わせ風味豊かなコクのあるキーマカレー風カレーです。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	旅館・ホテル／飲食店／給食業／その他（老健）

FCP展示会・商談会シート

記入日 2023 年 7 月 13 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

商品特性と取引条件

商品名		ミガキイチゴ・ムスー						
提供可能時期 (最も近いしき期を1ヶ月を1単位として記入)	通年 ()		賞味期限/消費期限		賞味期限	無し	消費期限	無し
主原料産地 (産地等)	イチゴ(宮城県山元町)		JANコード (13桁もしくは8桁)		4582464800014			
内容量	720ml		希望小売価格		税抜	¥3,500	税込(切替)税率 10%	¥3,850
1ケースあたり入数	12本		保存温度帯		常温 ▼			
発注リードタイム	4営業日以内に発送		販売エリアの制限		◎ 無 ○ 有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	なし	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(%)	
							29.0	38.0 34.5 20.0
認証等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	売り先 ☐ 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) → ☐ その他(右に記入) →
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	①ご自宅で特別な日(誕生日、結婚記念日など)でのご利用 ②プレゼントでのご利用(プチギフト) ③レストランでの食前酒、デザート酒、乾杯酒として ④お友達の集まりなどでのご利用
商品特徴	宮城県山元町産のミガキイチゴをふんだんに使用。香料や着色料は使わず、イチゴ100%にこだわって作ったスパークリングワインです。イチゴ本来の色と風味を大切に、華やかなサーモンピンクのワインに仕上げました。芳醇なイチゴの香りと、甘すぎない爽やかな飲み口が特徴です

商品写真

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

表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励(任意表示)	☐ あわび、 ☐ いちご、 ☐ 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、 ☐ 豚肉、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ぶどう、 ☐ 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。)

出展企業紹介

出展企業名	株式会社GRA		
年間売上高	2022年9月末、505,532千円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	20名
代表者氏名	岩佐大樹		
メッセージ	宮城県山元町では東日本大震災の津波により95%以上のイチゴハウスが流出し雇用が喪失しました。これを踏まえ、町のイチゴ産地の復興と雇用創出のため2012年1月にGRAを設立しました。また農業従事者の高齢化と担い手不足の日本の農業を取り巻く環境を踏まえ、若い層が農業に流入するよう、農業の生産性向上や農業所得改善にも取り組み、IT技術によるベテランの匠の技の横展開や、新たな産地ブランドとしてのミガキイチゴの開発、ミガキイチゴのブランドを付した様々な加工品の商品開発を行っています。		
ホームページ	http://www.gra-inc.jp/		
会社所在地	〒 989-2201	宮城県亶理郡山元町山寺字桜堤47	
工場等所在地	〒 同上	同上	
担当者	赤沼 武士	E - m a i l	akanuma.takeshi@gra-inc.jp
T E L	0223-37-9634	F A X	0223-37-9635

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

品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☐ 有(一具体的)	製造委託先醸造所で検査、及び自社での受け入れ検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	収穫したイチゴの選別、醸造前加工は自社基準で原料を選別。醸造～パッケージについては委託先メーカーに管理をお願いしています。		
	従業員の管理	原材料の処理(収穫、選果、醸造前加工)は、登録社員もしくは登録パートスタッフが作業従事しています。		
	施設設備の管理	原材料の処理(収穫、選果、醸造前加工)は自社設備内で実施。醸造～パッケージは、委託契約先メーカーにて実施。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	福島雅史	連絡先 0223-37-9634
	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	中小企業PL保険に加入。顧客クレーム、問合せ管理体制を敷いています。		

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

事業者名：株式会社GRA

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	ミガキイチゴ・ムスー化粧箱付	720ml	¥3,500	12本	4日	常温	なし	4582464800014	本格的なスパークリングワイン。開封後からいちごの香りが漂い中辛口の飲み口の良いワインです。
2	ミガキイチゴ・ムスー ハーフ	360ml	¥2,000	12本	4日	常温	なし	4582464800090	開封後からいちごの香りが漂い中辛口の飲み口の良いワインです。2.3名で丁度良いサイズ
3	ミガキイチゴ・カネット(白)	360ml	¥840	24本	4日	常温	なし	4582464800045	ほんのり控え目の苺のアロマに柔らかい炭酸。アルコール度数を少し低めに抑えて、果実の優しい甘さが心地よいイチゴスパークリング。
4	ミガキイチゴ・カネット(赤)	360ml	¥840	24本	4日	常温	なし	4582464800106	やさしい甘口のミガキイチゴカネット(白)に赤葡萄酒がブレンディングされ、華やかで優美なコクと深みが加わったイチゴスパークリング。
5	ミガキイチゴ どぶろく	720ml	¥1,500	24本	4日	常温	なし	4573521050053	東京港醸造の純米どぶろくに、ピューレ状のミガキイチゴがたっぷり混ざり込んで、イチゴの甘酒みたいな食感です。
6	ミガキイチゴビネガー (500ml)	500ml	¥2,500	12本	5日	常温	なし	4905348000377	ミガキイチゴを約30%使用し、甘みは希少糖・オリゴ糖、さらに食物繊維も含有している女性の美容と健康に優しい飲むお酢です。
7	ミガキイチゴビネガー (185ml)	185ml	¥1,200	25本	5日	常温	なし	4905348000322	ミガキイチゴを約30%使用し、甘みは希少糖・オリゴ糖、さらに食物繊維も含有している女性の美容と健康に優しい飲むお酢です。お試しサイズ

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☒ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリ	百貨店／スーパー／卸売業

FCP展示会・商談会シート

記入日 令和3年
5月25日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名		ほたて酢					
提供可能時期 (最も早い時期～)(内記)	通年		賞味期限／消費期限		賞味期限	90日	消費期限
主原料産地 (生産場所等)	宮城県		JANコード (13桁もしくは8桁)		4950908043042		
内 容 量	12g		希望小売価格		税抜	¥350	税込(税別) 税率 8%
1ケースあたり入数	100(10×10)常温混蔵可		保存温度帯		常温 ▼		
発注リードタイム	中1日～中2日		販売エリアの制限		☒ 無 ☐ 有一		
最大・最小ケース納品単位 (各ケースノリ など単位も記載)	最大	なし	最小	1ケース	幅[cm] × 横[cm] × 高さ[m] 重量[kg] 35.0 25.0 12.0 2.0		
認 証 等 (商産・工場・農産等)	☐ 有機JAS ☐ ISO 注 ☐ HACCP 注 ☐ 農業生産工程管理(GAP) 注 ☒ その他(右に記入→) みやぎHACCP ※印のものは、具体的な取得内容に記載 →						

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)	お酒を好む方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	三陸産の肉厚なほたて貝柱の珍味を日本酒やビールと一緒に。	
商 品 特 徴	水月堂の酔明シリーズです。 本商品は宮城県産のほたて貝柱を食べやすく風味を活かした味付けをして、乾燥させたハーフドライ珍味です。酒の肴に良くあいます。	

商品写真

■ 出展企業紹介

社 会 公 益 事 業		水月堂物産株式会社	
年 間 売 上 高		非公表	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など) 19名
代 表 者 氏 名		代表取締役 阿部 壮達	
メ ッ セ ー ジ		企業理念 お客様が喜び、幸せを感じる商品を提供します。 ほや、牡蠣、小女子等の宮城県でとれる海産物を中心に商品を生産しております。	
ホ ー ム ペ ー ジ		ejiryou@suijetsudo.jp	
会 社 所 在 地	〒 986-2103	宮城県石巻市流留字沖1-50	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	阿部 壮達	E - m a i l	ejiryou@suijetsudo.jp
T E L	0225-97-5225	F A X	0225-97-3690

■ 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

ほたて原料受入れ→冷凍保管→解凍→洗浄→味付け→乾燥→裁断→異物除去→袋詰め→金属検知器→目視確認→箱詰め→梱包→発送

写 真



品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	菌検査、保存検査、異物チェック、発送前の行先、梱包確認			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造の記録、担当記録の管理			
	従業員の管理	健康状態の確認、毎朝の朝礼による衛生意識向上			
	施設設備の管理	業務開始前、業務終了後の掃除			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	阿部 壮達	連絡先	090-7335-1041
	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、リコール保険加入			

事業者名：水月堂物産株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味期限	JANコード	商品コメント
1	ほや酔明	12g	¥350	混載 50以上	中1日 ～2日	常温	90日	4950908041833	東北新幹線の車内販売歴40年。旬のほやに、食べやすく風味を活かした味付けをして、乾燥させたハードドライ珍味です。酒の肴に良くあいます。日本全国にリピーターがおります。
2	ほや酔明ピリ辛味	12g	¥350	混載 50以上	中1日 ～2日	常温	90日	4950908042731	東北新幹線車内販売で40年のロングセラー、ほや酔明のシリーズ品です。ほやの風味や磯の香りに、少しだけ辛い味付けをしています。ビールや酎ハイによく合います。
3	ほや酔明シークワサー味	12g	¥350	混載 50以上	中1日 ～2日	常温	90日	4950908043271	宮城県産の旬のほやに、酸味のきいた沖縄名物のシークワサーを合わせた珍味です。宮城県と沖縄県の架け橋になれるように、願いを込めて作りました。おやつにもどうぞ。
4	かき酔明	15g	¥350	混載 50以上	中1日 ～2日	常温	90日	4950908043059	宮城県産のかきをお手軽に食べれるハードドライ珍味にしました。牡蠣の旨みが凝縮されている、無添加のおつまみです。
5	ほたて酔明	12g	¥350	混載 50以上	中1日 ～2日	常温	90日	4950908043042	宮城県産ほたて貝柱の旨みを凝縮させたハードドライの乾燥珍味です。ほたての旨みが口いっぱいに溢れだし、あと引く味です。堅くなく、食べやすく、噛めば噛むほど旨みが溢れます。
6	しゃけ酔明	12g	¥350	混載 50以上	中1日 ～2日	常温	90日	4950908043080	宮城県産銀鮭を、食べやすくハードドライにした乾燥珍味です。鮭の旨みが口いっぱいに広がります。堅くなく、食べやすく仕上げています。酔明シリーズ商品です。
7	しそ巻酔明	3本	¥350	混載 50以上	中1日 ～2日	常温	60日	4950908043295	宮城県鳴子地方伝統料理のしそ巻きくみ揚げを、持ち帰りやすく小箱に入れました。旨みが豊富で、お酒のおつまみはもちろん、ごはんのおかずにもお勧めな一品です。
8	仙台長なす酔明	3本	¥350	混載 50以上	中1日 ～2日	常温	60日	4950908043288	シャキッとした味わいであと引く味の、仙台長なすの漬物です。しょっぱ過ぎず、飽きません。お酒と一緒に楽しみください。
9	からすみ酔明	8g	¥730	混載 50以上	中1日 ～2日	常温	90日	4950908043264	水月堂の高級酔明シリーズです。国産のからすみを使用した、旨みが凝縮した珍味です。おつまみとして食べやすくスライスしてあります。宮城県の有限会社MARUTAとの共同企画品です。
10	ふかひれ酔明	11g	¥650	混載 50以上	中1日 ～2日	常温	90日	4950908043257	水月堂の高級酔明シリーズです。国産のふかひれを使用した、食べやすいヨシキリ鮫のフカヒレ姿煮です。おつまみとして食べやすい大きさに成形しています。
11	あわび酔明	7g	¥800	混載 50以上	中1日 ～2日	常温	90日	4950908043240	水月堂の高級酔明シリーズです。国産のあわびを使用した煮あわびの食感と味が後引く味です。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☒ その他（東北のお土産店）） ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	飲食店／その他（お土産）

FCP展示会・商談会シート

記入日 2023 年 7 月 1 日



商品特性と取引条件

商 品 名	人参ポタージュ						
提 供 可 能 時 期 (最も短い時期を1)内に記載)	1年	(1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)	人参(宮城県産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4595124064619			
内 容 量	180g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥380	税込(消費税) 税率 8%	¥410
1 ケースあたり入数	-		保 存 温 度 需	冷凍			
発 注 リードタイム	-		販 売 エリア の 制 限	◎無 ○有			
最大・最小ケース納品単位 (各ケース/箱・など単位も記載)	最大	-	最小	-	ケースサイズ(重量)		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ 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・おすすめのレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など)
商 品 特 徴	冷凍での販売となりますので、常備保管が出来き、冷凍のまま電子レンジで温められ、朝の忙しい時等に最適です。 無添加で最低限の塩のみで味を調えているので、小さなお子様のお食事にもなります。また、バスタソースとしても美味しく召し上がれます。 宮城県産の人参を皮ごとじっくり火を通し、余すことなく使用しています。調味料は最低限の塩のみ。玉葱、長ねぎ、セロリの香味野菜の甘味を十分に引き出すように炒め加えています。野菜本来の旨味、甘味を味わえるよう優しい味に仕上げました。

商品写真

品名	人参ポタージュ	
原材料	人参(宮城県産)、じゃがいもポタージュベース(じゃがいも、デキストラクト、食塩、玉葱、セロリ、バター)、牛乳、生クリーム、塩(原材料の一部に、小麦、卵、乳、牛乳、鶏肉を含む)	
内容量	180g	
賞味期限	2023年11月1日	
保存方法	マイナス18℃以下で保存して下さい。	
販売者	関スーパ研究所 仙台市青葉区中央20-10-30 6F 022-251-5929	
栄養成分表示 (100gあたり推定値)	エネルギー73.8kcal/タンパク質1.0g 脂質4.6g/炭水化物7.1g/食塩相当量0.1g 4595124064619	

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	
表示を要助 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いも、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☒ 牛肉、 ☐ くろみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☒ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もち、 ☐ やまいも、 ☐ ひまわり、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド	
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)	

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

承諾・拒否

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社スープ研究所		
年 間 売 上 高	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	社員7名、パート4名	
代 表 者 氏 名	高野 大介		
メ ッ セ ー ジ	女性が活躍できる職場を、という想いで立ち上げた会社です。「レッツ コルニーア ベル ウッチェリーノ」という食パン専門店の運営だけ でなく、プリン、スープ、ジャムなどのOEM商品の製造を得意として おり、県内の酒造様の酒粕を頂き商品化したりと、地域に密着して 地域活性につながる商品の開発、製造が出来ればという想いがあり ます。		
ホ ー ム ペ ー ジ			
会 社 所 在 地	〒 981-3133	宮城県仙台市泉区泉中央3-9-3 滝沢ビル101	
工 場 等 所 在 地	〒 983-0824	宮城県仙台市宮城野区鶴ヶ谷京原200	
拒 当 者	鈴木 奈美恵	E - m a i l	uccellino@atbb.ne.jp
T E L	090-5458-9267	F A X	022-343-6977

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

極力捨てる部分をなくし、皮ごとじっくり加熱することで、人参の甘味を十分に引き出しました。

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)	賞味期限検査 一般生菌数・大腸菌・サルモネラ菌
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	重要管理ポイントの策定 その実施と記録
	従 業 員 の 管 理	入室チェック表を利用した従業員の健康、出勤管理
危 険 管 理 体 制	施 設 設 備 の 管 理	一般衛生管理計画の策定 その実施と記録 冷凍冷蔵庫温度管理表
	拒 当 者 達 断 然	拒 当 者 名 または 拒 当 部 署 名
拒 当 者 名 または 拒 当 部 署 名		鈴木 奈美恵
連 絡 先		090-5458-9267
危 険 管 理 に 関 する 汚 染 や 生 産 物 腐 敗 質 保 証 (HACCP) の 加 入 など		PL保険加入中

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。

事業者名：株式会社スーパ研究所

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	なめらかとろける濃いプリン	1個90g	¥480	30～	7日	冷蔵	14日	4595124064015	宮城県産のこだわり食材を使用した濃厚プリン
2	昔ながらのあっさりプリン	1個90g	－	30～	7日	冷蔵	14日	4595124064022	宮城県産のこだわり食材を使用したあっさりプリン
3	枝豆香るずんだプリン	1個90g	－	30～	7日	冷蔵	14日	4595124064039	宮城の郷土料理「ずんだ」をプリンにしました
4	蔵王山麓牛乳みるくプリン	1個90g	－	30～	7日	冷蔵	14日	4595124064046	牛乳と生クリームのミルクのコクを堪能できるプリン
5	カカオ香るしよこらプリン	1個90g	－	30～	7日	冷蔵	14日	4595124064053	クリーミーで濃厚なチョコプリン
6	茶葉の深み抹茶プリン	1個90g	－	30～	7日	冷蔵	14日	4595124064060	京都小山園の上等な抹茶を使用したプリン
7	上質な香ばしさほうじ茶プリン	1個90g	－	30～	7日	冷蔵	14日	4595124064077	京都小山園の上等なほうじ茶を使用したプリン
8	大人のkok酒粕プリン	1個90g	－	30～	7日	冷蔵	14日	459512406484	気仙沼男山本店の酒粕を使用したプリン
9	しっとり濃厚かぼちゃプリン	1個90g	－	30～	7日	冷蔵	14日	4595124064091	栗かぼちゃを使用し濃厚でなめらかなプリン
10	宮城県産人参ポタージュ	1袋180g	－	10～	－	冷凍	180日	4595124064619	宮城県産の人参を丸ごと使用した優しいスープ
11	舟形マッシュルームのクリームスープ	1袋180g	－	10～	－	冷凍	180日	4595124064626	山形県産舟形マッシュルームをふんだんに使用したスープ
12	宮城県大郷産モロヘイヤ クレオパトラが愛したスープ	1袋180g	－	10～	－	冷凍	180日	4595124064633	宮城県大郷の特産のモロヘイヤとトマトを使用したスープ

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／コンビニエンスストア／旅館・ホテル／通販／ECサイト

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	牡蠣のリッチフレーク						
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)	宮城県産		JANコード (13桁もしくは8桁)	4957610986308			
内容量	100g		希望小売価格	税抜		税込(税別)	¥700
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	3~5日		販売エリアの制限	☒ 無 ☐ 有			
最大・最小ケース納品単位 (①ケース/日 など単位も記載)	最大 なし 最小 1ケース		ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)		
				25.0 × 30.0 × 9.5	4.8		
認証等 (商品・工場・農機等)	☐ 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・レストラン ☐ その他(右に記入) →
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	お皿に移してよく混ぜてからお召し上がりください。ご飯でもパンでも、和食でも洋食でも合うマルチプレーヤー。そのままお酒のおつまみとしてもお使い頂けます。
商品特徴	宮城県産極上牡蠣を細かく刻み、風味豊かなガーリックと、こくまるバターで味付けしてオリブオイル漬けにしました。『牡蠣×ガーリック×バター』完全で完璧な組み合わせ。贅沢な気分を味わえます。

商品写真




写真を貼付

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×を打つ。

表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小豆、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いり、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド
備考	(当商品以外にアレル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

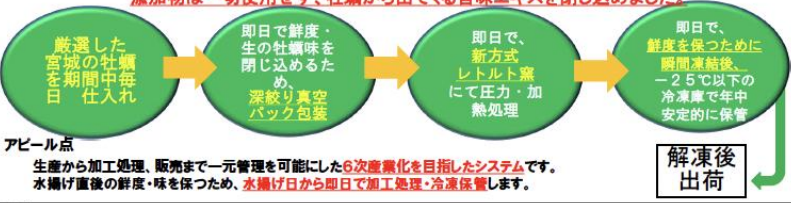
出展企業紹介

出展企業名	末永海産株式会社		
年間売上高	6億5千万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	45名
代表者氏名	代表取締役 末永寛太		
メッセージ	先祖代々族の多くが、三陸の海で養殖業を業として生きてきました。冷たい海で働く漁師の思いをそのまま味に託し、多くの皆様に味わって頂きたい、何も足さず、何も引くことなく、三陸の素材をそのまま食卓にお届けします。		
ホームページ	http://www.suenaga.co.jp		
会社所在地	〒 986-2114	宮城県石巻市塩富町2-5-73	
工場等所在地	〒 同上	同上	
担当者	小山剛史	E-mail	t-koyama@suenaga.co.jp
T E L	0225-24-1519	F A X	0225-24-1547



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

添加物は一切使用せず、牡蠣から出てくる旨味エキスを閉じ込めました。



アピールポイント
生産から加工処理、販売まで一元管理を可能にした6次産業化を目指したシステムです。水揚げ直後の鮮度・味を保つため、水揚げ日から即日加工処理・冷凍保管します。

解凍後出荷

写真





①新鮮な牡蠣をシーズン毎日仕入れています。 ②鮮度を保つため、深絞り真空パック包装 ③新方式レトルト釜を採用

品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	毎月、食品微生物センターへ検査依頼(一般生菌・大腸菌群・大腸菌)
生産・製造工程の管理	安全で殺菌性の高いオゾンナノバブルにより清浄な水を常に使用。X線検査を使用しての異物探知、各工程終了ごとに設備の清掃。	
衛生管理への取組	従業員の管理	全従業員に毎月1回の衛生研修を実施。毎日三回の作業服のローラー掛け。長靴の塩素殺菌を実施。衛生管理の従業員を専任。
	施設設備の管理	毎日始業1時間前に工場内清掃。その後不備、衛生点検。また、工場内は手のアルコール除菌、エアシャワーを行わなければならない作りになっています。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名
	代表取締役社長 末永 寛太	連絡先
	0225-24-1519	
	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	商品仕様書有・PL保険加入済み・大日本水産会HACCP認定商品

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。

事業者名：末永海産株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味期限	JANコード	商品コメント
1	牡蠣の潮煮	170g	¥861	20	5日	冷蔵	40日	4957610185701	味付けを一切せず水や塩さえも使わず濃厚な旨味を引き出しました。弊社リピーターNO1シリーズ。
2	ほやの潮煮	100g	¥500	20	5日	冷蔵	40日	4957610644857	味付けを一切せず水や塩さえも使わず濃厚な旨味を引き出しました。弊社リピーターNO1シリーズ。
3	帆立の潮煮	4 粒 (180g)	¥1,000	20	5日	冷蔵	40日	4957610300982	味付けを一切せず水や塩さえも使わず濃厚な旨味を引き出しました。弊社リピーターNO1シリーズ。
4	燻り牡蠣	30g	¥398	100	5日	常温	60日	4957610235741	素材のエキ스로煮込んだ後、直火で炙り、さくらチップで丹念に燻しました。
5	燻りほや	30g	¥398	100	5日	常温	60日	4957610341787	素材のエキ스로煮込んだ後、直火で炙り、さくらチップで丹念に燻しました。
6	燻りつづ	30g	¥417	100	5日	常温	60日	4957610239190	素材のエキ스로煮込んだ後、直火で炙り、さくらチップで丹念に燻しました。
7	燻り帆立	2 粒	¥546	100	5日	常温	60日	4957610999650	素材のエキ스로煮込んだ後、直火で炙り、さくらチップで丹念に燻しました。
8	炙り牡蠣	70g	¥787	20	5日	冷蔵	60日	4957610152574	素材のエキ스로煮込んだ後、直火で炙り熟成させた商品。
9	炙りほや	70g	¥741	20	5日	冷蔵	60日	4957610723026	素材のエキ스로煮込んだ後、直火で炙り熟成させた商品。
10	炙りつづ	70g	¥806	20	5日	冷蔵	60日	4957610806415	素材のエキ스로煮込んだ後、直火で炙り熟成させた商品。
11	牡蠣味噌	100g	¥648	20	5日	常温	140日	4957610102586	牡蠣内容量50%！ペースト状にした牡蠣と仙台味噌を混ぜ合わせました。ご飯のお供にお使い頂けます。
12	牡蠣のリッチフレーク	100g	¥648	20	5日	常温	140日	4957610986308	牡蠣×ガーリック×バターのオリーブオイル漬けです。パンやパスタにお使い頂けます。
13	はらこ飯の素	600g	¥4,167	8	5日	冷凍	365日	4957610100384	宮城県亶理町の郷土料理の名店『田園』監修の絶品はらこ飯
14	ほっき飯の素	580g	¥3,703	8	5日	冷凍	365日	4957610200381	宮城県亶理町の郷土料理の名店『田園』監修の絶品ほっき飯
15	かき飯の素	690g	¥2,778	8	5日	冷凍	365日	4957610300388	宮城県亶理町の郷土料理の名店『田園』監修の絶品はかき飯
16	お刺身ほや	100g	¥463	50	5日	冷凍	365日	4957610139179	朝どれのほやを自社で剥き、鮮度を損なわず凍結するCAS冷凍商品。
17	お刺身わかめ	100g	¥278	40	5日	冷凍	365日	4957610525309	肉厚で柔らかい岩手県産のわかめをCAS凍結した商品
18	塩蔵至高わかめ	140g	¥500	40	5日	常温	60日	4957610666422	肉厚で柔らかい岩手県産のわかめ。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	卸売業／旅館・ホテル／飲食店／通販／ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

 記入日
 2022 年
 11 月 17 日

 FOOD
 COMMUNICATION
 PROJECT
 第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	美空ひばりが愛した しそのスパゲッティ					
提供可能時期 (最も早い時期()内に記載)	通年	()	賞味期限/消費期限	賞味期限	360日	消費期限
主原料産地 (産地場所等)	宮城県		JANコード (13桁もしくは8桁)	4589501020183		
内容量	60g		希望小売価格	税抜	¥800	税込(切替) 税率 8% ¥864
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	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 6CS/5日	最小 1CS	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	24.0 × 30.0 × 12.0	重量(%) 8kg
認証等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) 美空ひばりプロダクション ライセンス商品 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → HACCPに沿った衛生管理の実施					

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→)
利用シーン (利用方法・おすめレシピ等)	お客様 (性別・年齢層など) 健康を意識する高齢者
商品特徴	しょうゆ、ごま風味の和風の大葉ペーストは、パスタ以外にも、ご飯にかけたり、パンに塗ったり、めんつゆと混ぜてそーめんにも、お豆腐などにも、よく合います。 近年、女性を中心とした健康・美容志向の消費者を中心に、ヘルシーな食材として関心が高まっているのが、大葉(しそ)。昔からその効用が認められ、民間療法などに重宝されてきました。その大葉(宮城県美里町産)を約50枚使用し、美空ひばり専属料理人監修のもと、当時の味を再現した和風パスタソース。

商品写真



名称	青じそペースト加工品
原料科名	食用・めい油(国内製造)、大葉、ごま、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、食塩、にんにく
内容量	60g
賞味期限	2023.9
保存方法	高温多湿、直射日光を避けて冷暗所に保管してください。
製造者	スカイラー・アワノ 栗野敏夫 宮城県遠田郡美里町荻井字神明21 TEL 080-4423-1569
※原料使用は、冷蔵状態で保存しお早めにお召し上がりください。	

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×を付ける。	
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、 ☐ オレゴン、 ☐ カシューナッツ、 ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☒ ごま、 ☐ ざけ、 ☐ そば、 ☐ 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) 「大葉のジェノベーゼ」…くるみ

※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	スカイラー・アワノ		
年間売上高	1千万円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	パート1名
代表者氏名	栗野敏夫		
メッセージ	震災後、宮城に帰郷し、父が30年間生産する『大葉』で加工品を商品化しました。栄養価の高さで注目を浴びる『大葉』を気軽に沢山食べてほしい！という思いで大葉生産農家自ら製造しております。宮城で沢山の方に応援していただき完成した商品は、新聞・テレビ・ラジオ、そして購入頂いた皆様にネット上で取り上げていただきました。今後も栄養豊富な大葉で、いろんな商品を開発していきたいと思っています。		
ホームページ	http://skylark-awano.com/		
会社所在地	〒 987-0022	宮城県遠田郡美里町荻井字神明21	
工場等所在地	〒 987-0022	宮城県遠田郡美里町荻井字神明21	
担当者	栗野敏夫	E-mail	skylark.awano@gmail.com
T E L	080-4423-1569	F A X	0229-87-3546



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

原料の洗浄	ミキサーで粉砕	充填 & 殺菌
原材料となる大葉、にんにくを3回洗浄後、焼成カルシウムにて30分浸漬し殺菌。さらに水で3回洗浄。	にんにくを攪りおろす。原材料全て計量後、ミキサーにて粉砕。	瓶を煮沸殺菌後、手混合しながら60gずつ瓶詰めしスチームコンベクションにて90℃30分殺菌。
全工程において、毎回洗濯した作業服、帽子、マスクを着用。作業中はゴム手袋をはめ、何度も除菌スプレー「ドーバーバリーゼ」を噴射。調味料類は、なるべく使いきり、余りは冷蔵庫にて保管。		
写真		
洗浄⇒殺菌	粉砕	殺菌

品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	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 従業員の管理 施設設備の管理	製造工程をマニュアル化し、全工程確認しながら取り組む 加工品製造に関する講習会・研修会に参加し専門的知識を習得。 製造の度に、加工場の設備、器材等は製造ごとに洗浄⇒殺菌をする。
危機管理体制	担当者連絡先 担当者名または担当部署名 栗野敏夫	連絡先 080-4423-1569
	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に沿った衛生管理の実施、賠償共済制度「あんしんフード君」加入済

 このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(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。

事業者名：スカイラーク・アワノ

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	美空ひばりが愛した しそのスパゲッティ	60g	¥800	20	7日	常温	360日	4589501020183	美空ひばりが好んで食した「しそのスパゲッティ」。ひばりファンの大葉（しそ）農家が、美空ひばり専属料理人監修のもと、当時の味を再現した和風パスタソース。
2	大葉のジェノベーゼ・60 g	60g	¥741	20	7日	常温	360日	4589501020121	宮城県美里町産の「大葉」を使ったジェノベーゼソース。Bカロテン含有量、全野菜トップクラスの“大葉”を約100枚に、オリーブオイル、くるみ、国産にんにくを加えました。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリ	百貨店／スーパー／卸売業／旅館・ホテル／飲食店／給食業／ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

記入日 2023 年 7 月 15 日



商品特性と取引条件

商品名	ARAREnoRE あんこタルト						
提供可能時期 (最もよい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	100日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	宮城県	JANコード (13桁もしくは8桁)	4938861 490912				
内容量	5個入×3P	希望小売価格	税抜	¥800	税込(切替)	税率 8%	¥864
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	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 (①ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	4ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)	
					40.6 × 28.6 × 15.9	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 → みやぎ食品衛生自主管理認証						

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)	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
商品特徴	パリパリおかきの程よい塩加減とっとりあんこの上品な甘みが絶妙です。 愛知県産の希少な有機白醤油をベースに、かつお節と昆布のだしで旨味を出しています。	

商品写真

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

表示義務有
☐ えび、☐ かき、☒ 小麦、☐ そば、☐ 卵
☐ 乳、☐ 落花生

表示を奨励
(任意表示)
☐ あわび、☐ いち、☐ 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)
卵・乳・胡麻・えび・落花生・ゼラチン

※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	株式会社精華堂穀総本舗		
年間売上高	3億5千万	従業員数 (社員○名、パート○名など)	社員13名 パート17名
代表者氏名	清水 敬太		
メッセージ	【いつもより7回多く噛みしめてください】 米菓は70%から90%がお米で作られています。 また味付け素材は、お米に混ぜなければ、外側にしか付きません。 つまり米菓の本当の美味しさは、噛みしめた後にお米の甘み旨味が染み出てくるかどうか重要です。 精華堂にとって、米菓の必要条件は「お米の味わいがすること」です。		
ホームページ	https://seikadoarare.co.jp/		
会社所在地	〒 135-0024	東京都江東区清澄3-10-5	
工場所在地	〒 989-6228	宮城県大崎市古川清水新田65-1	
担当者	清水 敬太	E-mail	keita@seikadoarare.co.jp
T E L	03-3641-9288	F A X	03-3641-9221



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

- 昭和10年創業。東京に本社、宮城に工場がある米菓製造会社。
- 米菓の美味しさ＝お米の美味しさと考え、農薬も化学肥料も使わずに栽培されている丸粒の国産有機もち米をメインに使用。
- 手間と時間を惜しまない『手仕事』にこだわり、昔ながらの心地よい美味しさを追求。
- 美味しさの証として、『和菓子のオリンピック』と呼ばれる全国菓子博覧会にて、半世紀連続で受賞継続中。
- 安全へのこだわりの証として有機JAS認証も取得し20年間継続中。

写真



品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 一時的	官能検査 水分率検査(おかき部分)		
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	作業マニュアル 有機JASに基いた清掃マニュアル		
	従業員の管理	製造従事者健康確認 実施記録		
	施設設備の管理	防虫防鼠(外部委託) 貯水槽管理(外部委託)		
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 浩	連絡先 0229-26-2301
	危機管理に関する対応 や生産物賠償責任 保険(P.L.保険)の加入 など	東京海上日動火災保険株式会社		

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。

事業者名：株式会社精華堂霞総本舗

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	黒糖かりん	32g	¥289	10	5日	常温	100日	4938861460632	有機JAS認証。一番人気！黒糖醤油味の揚げおかき。
2	玄米揚げ塩	30g	¥289	10	5日	常温	100日	4938861460656	有機JAS認証。宮城県産「みやごがね」使用。
3	深川巻	38g	¥380	10	5日	常温	160日	4938861460649	有機JAS認証。熊本産海苔。醤油2度漬け仕上げ。
4	手のし柿の種	38g	¥289	10	5日	常温	160日	4938861460625	有機JAS認証。中ぎっしり！手のし製法のパリッと食感。
5	手のし柿の種 甘辛落花	38g	¥289	10	5日	常温	160日	4938861460663	有機JAS認証。千葉県産落花生。甘辛だし醤油味。
6	手のし柿の種 ミックス	38g	¥289	10	5日	常温	160日	4938861460670	有機JAS認証。胡麻・海老・海苔・アオサの4種入り。
7	ARAREnoRE カマンベールタルト	5個入×3p	¥800	24	7日	常温	100日	4938861490905	ヨーロッパ産の無添加カマンベールチーズ使用。
8	福めぐり 化粧箱	7袋	¥1,500	10	5日	常温	100日	4938861150021	有機JAS認証。七福神とお相撲さんの縁起物デザインが人気です。7種食べきり小袋入の米菓ギフト。
9	ひなあられ 関東風	60g	¥360	20	5日	常温	160日	4938861130276	有機JAS認証米菓。国産有機栽培もち米で作った、色ごとに味を楽しめるひなあられです。着色料・保存料・化学調味料不使用。関東風は砂糖掛けの4つの味（ピーツ、抹茶、砂糖、だし醤油）
10	ひなあられ 関西風	55g	¥360	20	5日	常温	160日	4938861130269	有機JAS認証米菓。着色料・保存料・化学調味料不使用。関西風はだし醤油の4つの味（海苔、アオサ、黒醤油、白醤油）

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／旅館・ホテル／飲食店／通販／ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

記入日2023年7月4日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

商品特性と取引条件

商品名		東北鍋紀行 宮城せり鍋のつゆ						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	季節商品 (9月〜3月)		賞味期限/消費期限		賞味期限	360	消費期限	
主原料産地 (産獲場所等)	大豆(アメリカ)		JANコード (13桁もしくは8桁)		4901999110182			
内容量	750ml		希望小売価格		税抜	¥400	税込(切替) 税率 8%	¥432
1ケースあたり入数	12		保存温度帯		常温 ▼			
発注リードタイム	3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	3ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
					27.0	37.0	27.0	10.0
認証等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☒ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※							
	☐ その他(右に記入→) ※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 ☐ ソフト対応可能
	お客様 (性別・年齢層など)	全般
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	夕食	
商品特徴	宮城の郷土料理。せり鍋は、脂ののった鴨汁仕立ての風味豊かなストレートつゆです。鍋のべそばが良く合います。3〜4人前。	

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、 ☐ くらみ、 ☐ ごま、 ☐ ぎれ、 ☒ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド
備考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

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

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 だい久製麺		
年 間 売 上 高	2022年度 3,750百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	220名
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 中橋恭悦		
メ ッ セ ー ジ	伝統の食文化である麺食の継承と創造性豊かな食品づくりを通してお客様・地域社会へ貢献し、お取引先企業の繁栄と、社員の豊かな生活向上を目指します。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.dai9.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 982-0261	宮城県仙台市青葉区折立2丁目3-1	
工 場 等 所 在 地	〒 982-0261	宮城県仙台市青葉区折立2丁目3-1	
担 当 者	中橋 恭悦	E - m a i l	nakedate@dai9.co.jp
T E L	022-226-2132	F A X	022-226-2757

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

{製造工程}	原材料計量→だし水抽出→調合→ろ過→充填待ちタンク→プレート殺菌→充填→包装→ダンボール→製品→出荷
{管理}	抜き取り検査



品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有(具体的に)	各種商品検査(細菌検査、大腸菌検査)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	品質管理部門を設置ISO9001に基づいた商品の管理や品質向上に努めています。		
	従業員の管理	社内各部署に責任者配置し、教育を実施し従業員のモラル向上に努めています。		
	施設設備の管理	専門部署を設置し設備の定期的なメンテナンスを実施している。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	管理課	連絡先 022-226-2136
	危機管理に関する対応や生産物影響責任保険(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。

事業者名：株式会社だい久製麺

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	仙台味噌鍋のつゆ	750ml	¥360	12	3日	冷暗所	18ヶ月	4901999110304	本場仙台味噌を使用したコクと旨味のある風味豊かなストレートつゆです。鍋のメはラーメンが良くあいます。3～4人前。
2	宮城せり鍋のつゆ	750ml	¥360	12	3日	冷暗所	12ヶ月	4901999110304	宮城の郷土料理。せり鍋は、脂ののった鴨汁仕立ての風味豊かなストレートつゆです。鍋のメはそばが良くあいます。3～4人前。
3	宮城かき鍋のつゆ	750ml	¥360	12	3日	冷暗所	12ヶ月	4901999110199	宮城の郷土料理。かき鍋は、かきエキスで仕立て、コクと旨味のある風味豊かなストレートつゆです。鍋のメはうどんが良くあいます。3～4人前。
4	仙台屋台ラーメン醤油カップ	123g	¥350	12	3日	冷暗所	6ヶ月	4901999100510	昔懐かしい仙台屋台の味を再現しました。スープは、あっさりした醤油味にチャーシュー・メンマ・のり・ねぎを組合せました。お湯を入れるだけで簡単に調理ができます。
5	仙台屋台ラーメン味噌カップ	125g	¥350	12	3日	冷暗所	6ヶ月	4901999100527	昔懐かしい仙台屋台の味を再現しました。スープは、あっさりした味噌味にチャーシュー・メンマ・七味・ねぎを組合せました。お湯を入れるだけで簡単に調理ができます。
6	仙台辛味噌ラーメンカップ	144g	¥400	12	3日	冷暗所	6ヶ月	4901999100565	本場仙台辛味噌ラーメンです。辛味噌があとを引く旨辛スープにチャーシュー・メンマ・乾燥野菜を組合せました。お湯を入れるだけで簡単に調理が出来ます。
7	ふかひれラーメンカップ	200g	¥550	12	3日	冷暗所	6ヶ月	4901999100534	宮城県気仙沼産ふかひれを使用しました。スープは昔ながらのあっさりした醤油スープを組合せました。お湯を入れるだけで簡単に調理ができます。
8	牛たんラーメンカップ	138g	¥550	12	3日	冷暗所	6ヶ月	4901999100541	仙台名産牛たんを使用しました。スープは昔ながらのあっさりした醤油スープに、メンマ・ねぎを組合せました。お湯を入れるだけで簡単に調理ができます。
9	ほたてラーメンカップ	133g	¥550	12	3日	冷暗所	6ヶ月	4901999100558	三陸産わかめと青森県産ほたてを使用しました。スープは昔ながらのあっさりした醤油スープを組合せました。お湯を入れるだけで簡単に調理ができます。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／コンビニエンスストア／旅館・ホテル／飲食店／給食業／通販／ ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

記入日2023年7月28日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	笹かまぼこ 吉次										
提供可能時期 (最も早い時期を()内に記載)	通期 ()		賞味期限/消費期限		賞味期限	7	消費期限				
主原料産地 (産獲場所等)	日本		JANコード (13桁もしくは8桁)		493726510014						
内容量	1枚		希望小売価格		税抜	¥190	税込(切捨)税率	8%	¥205		
1ケースあたり入数	ご商談の中で決定		保存温度帯		冷蔵	▼					
発注リードタイム	ご商談の中で決定		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	要ご相談	最小	要ご相談	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(%)				
認証等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →										

ターゲット	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)	老若男女問わず。
利用シーン (利用方法・おすすしレシピ等)	お酒のお供	
商品特徴	たらをベースに吉次を加え、魚の味を活きた笹かまぼこに仕上げました。吉次の持つ旨味が活きた笹かまぼこです。	

商品写真



真を貼付

(現物の写真) (ここに画像で貼付)

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×を記入する。

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、 ☐ 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)

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 高政		
年間売上高	3,000,000千円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	200名
代表者氏名	高橋正樹		
メッセージ	弊社は長年蒲鉾の原料である「すり身」のメーカーとして業を営んで参りました。素材メーカーである弊社が、原魚の扱いから培った独自のノウハウを投入し、平成5年より「素材を生かした蒲鉾作り」をテーマに、生産・販売を事業の柱に据えて参りました。素朴な魚の味が蒲鉾に形を変え風味を醸し出す。そんな古くから地場で伝えられてきた味をこれからも大切にしたいと考えています。		
ホームページ	http://www.takamasa.net/		
会社所在地	〒 986-2231	宮城県牡鹿郡女川町浦宿浜字浦宿81-36	
工場等所在地	〒 986-2231	宮城県牡鹿郡女川町浦宿浜字浜田21番地	
担当者	安藤 達也	E-mail	t.ando@takamasa.net
T E L	0225-53-2854	F A X	0225-54-3891

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・年間収量なども記載

最新鋭の機械で魚肉を高速回転で素早く練ることで温度の上昇を防ぎ、鮮度を保ったきめの細かいかまぼこに最適なすり身に仕上げます(工程②)。

①魚肉すり身
解凍

②攪潰

③混合

④成形

⑤加熱

⑥放冷・冷却

⑦選別・包装

⑧金属探知機

⑨表示確認
冷蔵保管

⑩梱包・出荷



写真

写真

写真

品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一員体系的に	菌検査(一般性菌数・大腸菌群・大腸菌・黄色ブドウ球菌)、量目、金属検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	一般的衛生管理プログラムを作成し、それによって製造に取り組んでおります。
	従業員の管理	一般的衛生管理プログラムを作成し、それによって製造に取り組んでおります。
	施設設備の管理	一般的衛生管理プログラムを作成し、それによって製造に取り組んでおります。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名 西條 康俊 連絡先 0225-50-3155
	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	代表取締役の直轄組織として一般衛生管理の取りまとめと管理にあたる管理部を設けて対応しています。PL保険にも加入済みですが、これまで利用の実績はございません。

事業者名：株式会社 高政

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	笹かまぼこ吉次	60g/1枚	¥190	1	1	冷蔵	7日	4937265-100014	
2	笹かまぼこ石持	60g/1枚	¥170	1	1	冷蔵	7日	4937265-100038	
3	笹かまぼこ蔵王	50g/1枚	¥170	1	1	冷蔵	7日	4937265-606670	
4	揚げかまぼこ たかまさ	80g/1枚	¥150	1	1	冷蔵	7日	4937265-100144	
5	揚げかまぼこ 五目	80g/1枚	¥150	1	1	冷蔵	7日	4937265-100175	
6	揚げかまぼこ 海老	80g/1枚	¥150	1	1	冷蔵	7日	4937265-100182	
7	揚げかまぼこ 貝柱	80g/1枚	¥150	1	1	冷蔵	7日	4937265-100168	
8	ぷちあげ やさい	8粒/1袋	¥320	1	1	冷蔵	14日	4937265-603027	
9	ぷちあげ たまねぎ	8粒/1袋	¥320	1	1	冷蔵	14日	4937265-120067	
10	淡雪チーズ	130g/1本	¥370	1	1	冷蔵	14日	4937265-603089	

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／給食業

FCP展示会・商談会シート

年 月 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名		農園こだわりセット					
提供可能時期 (最もよいしし時期を()内に記載)	通年 ()		賞味期限／消費期限	賞味期限	180	消費期限	
主原料産地 (産場所等)	宮城県		JANコード (13桁もしくは8桁)	4582286205431			
内容量	・のむトマト酢110g×1 ・デリシャストマト味噌ドレッシング		希望小売価格	税抜	¥3,350	税込(初値) 税率 8%	¥3,618
1ケースあたり入数	6セット		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 ☐ 有一			
最大・最小ケース納品単 (◎ケース／日 など単位も記載)	最大	10ケース	最小	1ケース	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)		
					32.0	39.0	22.5 10.2
認証等 (商品・工場・農機等)	☐ 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)	40代から60代の健康に気遣う意識の高い女性
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	野菜や素材の旨味をたっぷり詰め込んだドレッシングは、サラダにはもちろん、和え物・ソース・調味料としていろんな料理にお使い頂ける調味料です。	
商品特徴	フルーツのように甘く酸味とのバランスの良いデリシャストマト餐沢に使った農園でも人気の高い調味料の詰め合わせセットです。	

商品写真

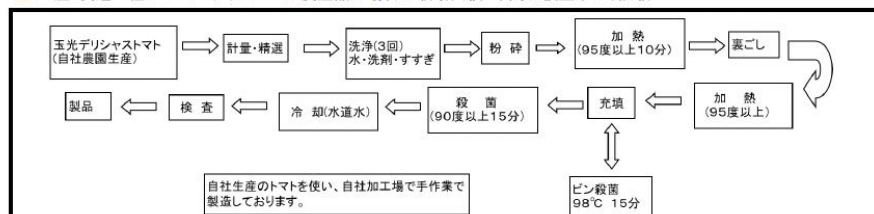


※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

■ 出展企業紹介

出展企業名		デリシャスファーム株式会社		
年間売上高	令和4年度1億8千万		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	30名
代表者氏名	代表取締役 今野文隆			
メッセージ	「幸せの種を蒔き続けたい」 私たちは、高い技術栽培が必要なデリシャスマトの安定栽培、安心・安全な農作物の生産・加工を行い、魅力のある農業を通じて地域貢献・後継者の育成を実践しております。			
ホームページ	http://www.delicious-farm.com/			
会社所在地	〒	989-4102	宮城県大崎市鹿島台木間塚字古館1	
工場等所在地	〒	989-4102	宮城県大崎市鹿島台木間塚字古館3-6	
担当者		今野 さおり	E - m a i l	s-konno@delicious-farm.com
T E L	0229-56-3578		F A X	0229-56-9760

■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）	目視検査【梱包不良・異物混入・商品品質】			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造管理責任者を置き、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、製造管理、商品管理を行い、生産品の品質向上に努めています。			
	従業員の管理	各部署に従業員の管理者を配置しています。専門知識や作業者の労働環境を整え、作業向上に努めている。			
	施設設備の管理	機械・設備の定期的なメンテナンスを実施するとともに、機械メーカーの専門的なサポート体制を整えている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	今野 さおり	連絡先	080-5378-1777
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険（PL保険）の加入状況	PL保険加入（AIU保険）			

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

事業者名：デリシャスファーム株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	デリシャストマトジュース 飲み比べ8本セット	100g×8本	¥3,600	8	7日	常温	365日	4582286205653	フルーツのように甘く酸味とのバランスの良い「デリシャストマト」をそのまま絞った「丸しぼり」、中でも糖度10度以上の特別なトマトだけを使用した濃厚な「プレミアム丸しぼり」と「露しずく」は時間をかけて丁寧に漉し旨味だけを抽出したトマトなのに透き通る黄金色のジュース。
2	デリシャストマトジュース 飲み比べ3本セット	500g×3本	¥5,900	6	7日	常温	365日	4582286205219	フルーツのように甘く酸味とのバランスの良い「デリシャストマト」をそのまま絞った「丸しぼり」、中でも糖度11度以上の特別なトマトだけを使用した濃厚な「プレミアム丸しぼり」と「露しずく」は時間をかけて丁寧に漉し旨味だけを抽出したトマトなのに透き通る黄金色のジュース。
3	農園こだわりセット		¥3,350	6	7日	常温	180日	4582286205431	フルーツのように甘く酸味とのバランスの良いデリシャストマト 贅沢に使い、野菜や素材の旨味をたっぷり詰め込んだドレッシングは、サラダにはもちろん、和え物・ソース・調味料として いろんな料理にお使い頂ける調味料の詰め合わせセットです
4	丸しぼりゼリー	100g	¥500	35	7日	常温	365日	4582286208395	デリシャストマトをそのまま絞った「丸しぼり」を使用した、 ジュシーで濃厚なゼリー。冷やしてそのままスイーツとしてお 召し上がください。
5	露しずくゼリー	100g	¥550	35	7日	常温	365日	4582286208401	デリシャストマトを時間をかけてこし、うまみを抽出した「露し ずく」を使用した、つるんとしたとろけるようなくちどけの露しずく ゼリー。トマトのうまみが広がります。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／卸売業／旅館・ホテル／飲食店

FCP展示会・商談会シート

記入日 2023年 7月28日



商品特性と取引条件

商品名	有機ササニシキ玄米ごはん									
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()		賞味期限/消費期限	賞味期限	12ヶ月	消費期限	12ヶ月			
主原料産地 (漁獲場所等)	宮城県石巻市		JANコード (13桁もしくは8桁)	4589505057109						
内容量	160g		希望小売価格	税抜	¥300	税込(切替)	税率	8%	¥324	
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	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(%)	
						15.0	21.0	27.5	7.6	
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)	食べる量が減ってあまりご飯を炊かないので手軽に美味しいご飯を食べたいと思っているご年配の方、一人暮らしや単身赴任をされている方、玄米の場合は手軽に玄米食をしたい方にお勧めです。
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	手軽に美味しいご飯を食べたい時にお勧めします。特に、一人分のご飯を簡単に作りたい時、急いでご飯を作らなければいけない時、夜食や小腹が空いた時などで、非常食としても便利です。	
商品特徴	弊社の有機JASササニシキを原料としたレトルト包装米飯です。電子レンジで1〜2分、湯せんで約10分加熱するだけで召し上がれます。ふっくらとしながら粘りが少なく、おかずの味を引き立たせるのがササニシキの特徴です。玄米は慣れない方でも食べやすい口当たりの良い仕上がりとなっています。直射日光を避けて常温で1年保存できるので、賞味期限切れを出しにくく、非常食としても利用できます。	

商品写真

	(現物の写真と貼付) 名称: 有機ササニシキ玄米(玄米飯) 原料の産地: 宮城県石巻市(有機ササニシキ) 内容量: 160g 賞味期限: 常温保存、直射日光を避けて常温保存 保存方法: 常温保存 販売所: 宮城県石巻市石巻市93-1 TEL: 0225-72-2480 FAX: 0225-72-2480 〒985-0827 宮城県石巻市石巻市93-1 ※本品はレトルト包装米飯です。 栄養成分表(1食(160gあたり)) エネルギー: 244kcal たんぱく質: 4.9g 脂質: 1.1g 炭水化物: 53.8g 食塩相当量: 0.6g アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 表示義務有 ☐ 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、☐ ぜうちん、☐ アーモンド 備考 (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)
--	---

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

拒否

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 田伝むし(でんでんむし)			
年間売上高			従業員数 (社員○名、パート○名など)	社員2名、パート4名
代表者氏名	木村 純		写真	
メッセージ	宮城県石巻市で米の生産から販売まで手掛ける農業生産法人です。お米は農業・化学肥料を使わずに手間暇かけて栽培したササニシキです。栽培が難しく、今では貴重になりつつあるササニシキを次の世代に残していくために生産者の育成、ササニシキの加工品の販売に取り組んでおります。			
ホームページ	http://www.denden999.com/			
会社所在地	〒	987-1102	宮城県石巻市和瀬字清水93-1	
工場等所在地	〒			
担当者	木村 純		E - m a i l	jun-kimura@denden999.com
T E L	0225-72-2480		F A X	050-3488-8659

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

写真			
----	--	--	--

品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☐ 有(具体的に)	農産物検査・残留農薬検査・放射能検査(毎年)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	田んぼ周辺のごみ拾い、農業機械・農機具などの掃除および整備、色彩選別機による異物除去			
	従業員の管理	健康管理、手洗いと消毒、使用した道具・機械の掃除や仕事場の整理を習慣づけること			
	施設設備の管理	整理整頓と掃除を行うこと、害虫・害鼠対策の実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	木村 純	連絡先	090-3363-0377
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PIL保険)の加入など	作業日報、栽培履歴、PL保険加入済み			

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

事業者名：株式会社田伝むし

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	玄米パフ (プレーン)	60g	¥300	混載40	4日	常温	90日	4589505051459	無農薬ササニシキをボン菓子にしました。味ナシですので、お好みに味付けをして楽しんで下さい。スープに入れると美味しく召し上がれます。
2	玄米ポン (黒糖味)	70g/20	¥300		4日	常温	90日	4589505051350	無農薬ササニシキをボン菓子にしました。黒糖で味付けした昔懐かしい素朴な味です。
3	白米ポン (砂糖味)	70g/20	¥300		4日	常温	90日	4589505051152	無農薬ササニシキをボン菓子にしました。水あめと砂糖で味付けした昔懐かしい素朴な味です。
4	おこげ煎餅	80g	¥450	12 x 4	4日	常温	120日	4589505050018	無農薬ササニシキを原料として使用。調味料にもこだわり、醤油・砂糖・みりんは全て国産原料で無添加のものを使用しております。香ばしく、さっぱりとした味わいはお茶うけとしてもお子様のおやつとしてもピッタリです。ほどよい味付けがたまらなく、止まらない美味しさです。
5	玄米珈琲ティーバック	ティーバック 4.5g x 8包	¥600	50	4日	常温	24ヶ月	4589505055402	農薬不使用ササニシキ玄米 100%のノンカフェインコーヒーです。玄米をじっくりと遠赤外線焙煎し、黒焼きにしたものが「玄米珈琲」。黒焼きにすることで、玄米の栄養以外にも、玄米ポリフェノール、ビタミンB1、B6、食物繊維、フィチン酸、ギャバなどが新たに生まれ、身体の芯からポカポカの温め、排毒排出効果を高め、体内の大掃除してくれます。
6	オーガニック米粉1kg	1kg	¥2,000	20	4日	常温	12ヶ月	4589505059127	自社生産のオーガニックササニシキの米粉です。デンプン損傷が少なく、米粉の形がしっかりと保たれる製粉方法である湿式の胴搗き式製粉を採用しました。べたつかない米粉でしっかりと膨らむことからパン用に最適です。
7	だいずばあ (プレーン)	3本	¥650	常温40	4日	常温	180日	4589505056102	農薬不使用栽培の大豆と水稲玄米を主原料とした加工品 (焼菓子) です。麦・乳・卵を含まず、砂糖不使用でデーツによる自然な甘さを出しています。トランス脂肪酸ゼロのエキストラヴァージンココナッツオイルを使用しており、健康を気にされる方にもおすすめ。プレーンは大豆の味がしっかりするので素材の味が味わえます。
8	だいずばあ (レーズン)	3本	¥650		4日	常温	180日	4589505056201	農薬不使用栽培の大豆と水稲玄米を主原料とした加工品 (焼菓子) です。麦・乳・卵を含まず、砂糖不使用でデーツによる自然な甘さを出しています。トランス脂肪酸ゼロのエキストラヴァージンココナッツオイルを使用しており、健康を気にされる方にもおすすめ。レーズンは有機栽培アメリカ産で、レーズンの甘酸っぱさが加わってデザート感覚で食べられます。
9	だいずばあ (ココア)	3本	¥650		4日	常温	180日	4589505056409	農薬不使用栽培の大豆と水稲玄米を主原料とした加工品 (焼菓子) です。麦・乳・卵を含まず、砂糖不使用でデーツによる自然な甘さを出しています。トランス脂肪酸ゼロのエキストラヴァージンココナッツオイルを使用しており、健康を気にされる方にもおすすめ。プレーンに有機オランダ産ココアを混ぜ、甘さ控えめでココアの風味がしっかりとします。
10	だいずばあ (クルミ)	3本	¥650		4日	常温	180日	4589505056300	農薬不使用栽培の大豆と水稲玄米を主原料とした加工品 (焼菓子) です。麦・乳・卵を含まず、砂糖不使用でデーツによる自然な甘さを出しています。トランス脂肪酸ゼロのエキストラヴァージンココナッツオイルを使用しており、健康を気にされる方にもおすすめ。砕いた有機栽培アメリカ産クルミ入りで、クルミの香ばしさとコクを味わえます。
11	米粉スナック (野菜だし味)	35g	¥550	混載45	4日	常温	360日	4589505051459	自社生産のオーガニックササニシキを原料にした米粉スナック。グルテンフリー、化学調味料不使用。野菜由来の原料だけで味付けした、米粉パスタのカリッとした食感と優しいおいしさをお楽しみ下さい。
12	米粉スナック (のり塩味)	35g	¥550		4日	常温	360日	4589505051350	自社生産のオーガニックササニシキを原料にした米粉スナック。グルテンフリー、化学調味料不使用。米粉パスタを米油で揚げたカリッとした食感と三陸の青のりの優しいおいしさをお楽しみ下さい。
13	米粉スナック (かぼちゃ味)	35g	¥550		4日	常温	360日	4589505051152	自社生産のオーガニックササニシキを原料にした米粉スナック。グルテンフリー、化学調味料不使用。米粉パスタの米油で揚げたカリッとした食感とかぼちゃの優しいおいしさをお楽しみ下さい。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内 (☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他 ()) ☒ 海外 (特に希望する国・地域： 台湾・香港・シンガポール・E U・北米)
商談希望カテゴリー	百貨店／通販／ECサイト (ネット通販) ／その他 (自然食品店)

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商品名	ドリップパック東北6県セット										
提供可能時期 (最もよい時期を()内に記載)	通年 ()		賞味期限/消費期限	賞味期限	製造日	消費期限					
主原料産地 (適機場所等)	ブラジル・コロンビア・インドネシア		JANコード (13桁もしくは8桁)	4582667400073							
内容量	12g×6個(計72g)		希望小売価格	税抜	¥1,222	税込(切替)	税率	8%	¥1,320		
1ケースあたり入数	24個		保存温度帯	常温							
発注リードタイム	3日		販売エリアの制限	☒ 無 ☐ 有→							
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/日 など単位も記載)	最大	なし	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(%)		
						5.5	10.5	12.5	75g		
認証等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →										

ターゲット	売り先	☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	海外・物産催事・通販 20～30代の女性をメインターゲットに設定。 さらに年齢性別を問わず珈琲にこだわりがある方。
利用シーン (利用方法・おすすしレシピ等)	午後1人時間・ひと時間、頑張った自分へのご褒美、大切な方へのプレゼントとしても幅広いシーンに最適です。 特にドリップパック東北6県セットは、味の飲み比べができることでご家族や友人と同じ時間を共有すると共に、珈琲を通して会話も弾むこと間違いなしです。6県ごとに味の特徴が異なることで、岩手ブランドは南部せんべい、宮城ブランドはかき氷の玉子などそれぞれのペアリングも東北DRIPPERSを楽しむ方法の一つです。	
商品特徴	東北DRIPPERSの珈琲は全て「寄付付き商品」となっており、ご購入いただくだけで東北に貢献することができます。特別な珈琲です。 現在は、若者をテーマに掲げている東北の団体に売上の一部を寄付させていただいています。さらに、大きな特徴として陳列・経積みしやすさ。ドリップパックセットは箱詰めパッケージに、コーヒー缶は風味の落ちない缶詰で、幅もとらずスタッキングができるようになっています。東北DRIPPERSを飲みながら、その県の思い出も深めていただき、飲み終わった後はディスプレイとして東北を感じてほしいという想いが込められています。	

商品写真

	東北DRIPPERS 東北6県セット(DP) ●名称/レギュラーコーヒー(ドリップパック)詰め合わせ ●原材料名/コーヒー豆 ●生産国名/ブラジル、コロンビア、インドネシア、グアテマラ、タンザニア、エチオピア ●内容量/12g×6個 ●保存方法/直射日光・高温多湿を避けて保存してください。 ●賞味期限/欄外下部に記載 ●販売方/中野 ●販売所/Trigion株式会社(茨城県柏市)岩手県盛岡市幸楽1丁目B-3 ●製造所/(株)シーアールシー 群馬県高崎市中里町B42-1 【使用上の注意】 ※小袋開封後はすぐに飲みください。※製品の特性上コーヒー豆が沈みますが品質に問題はありません。 表示義務有 ☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小豆、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 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、 ☐ 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)
--	---

出展企業紹介

出展企業名	Tregion株式会社		
年間売上高	約3.25億円	従業員数 (社員○名・パート○名など)	社員25名、パート70名
代表者氏名	代表取締役社長 吉田慶		
メッセージ	東北DRIPPERSは、東京・宮城・岩手で飲食点を5店舗展開するTregion株式会社が展開する珈琲ブランドです。当社は、「東北のファンづくり企業」を称しており、一人でも多くの方に東北のことを好きになってもらうための事業を行なっています。岩手県盛岡市に焙煎所をもつ東北DRIPPERSもその一つです。珈琲と向き合う時間を通じて東北を感じてほしいと思っています。また、売上の一部を東北を元気にする活動に寄付することで、東北を後押しできたらと思っています。		
ホームページ	https://tregion-bal.com/		
会社所在地	〒107-0052	東京都港区赤坂3-21-4サンライズ赤坂ビル1F	
工場所在地	〒370-3532	群馬県高崎市中里町842-1	
担当者	吉田 貴子	E-mail	tohoku.drippers@gmail.com
T E L	019-601-2305	F A X	019-601-2306



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

写真			
----	--	--	--

品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(一具体的)	目視検査: 梱包不良、異物混入、商品品質	
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程に基づき衛生管理責任者が管理。	
	従業員の管理	手洗いの徹底、マスク・手袋を必ず着用し、体調管理の徹底。	
危機管理体制	施設設備の管理	機械、設備は定期的なメンテナンスを実施。少しでも異変を感じた際は、メーカーへ問い合わせ即座に対応。	
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	珈琲事業部 連絡先 019-601-2305
危機管理体制	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	社内の緊急時対応手順書により対応。PL保険加入済み。	

事業者名：Tregion株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	ドリップパック東北6県セット	12g×6袋	¥1,320	24	2日	常温	1年	4582667400073	コーヒーを気軽に楽しんでいただけるようにドリップパックにしました。手にとってもらいやすく、贈られた時に喜んでもらえるようにカラフルなデザインにしています。東北6県それぞれの風味の違いをお楽しみいただけます。
2	東北DRIPPERS コーヒー小缶 (粉)	70g	¥770	44	2日	常温	1年	4582667400318	コーヒーを新鮮なまま楽しんでいただけるように缶詰にしました。東北各県の6種を展開。市販品で見かける一般的なサイズではなく、小さいサイズにしたことにより可愛らしさと手軽感を創出。また、贈られた時に喜んでもらえるようにカラフルなデザインにしています。その県のおみやげとして単品で購入頂くのもよし、セットで購入頂くと風味の違いを楽しめます。
3	東北DRIPPERS コーヒー大缶 (粉)	150g	¥1,430	24	2日	常温	1年	4582667400417	コーヒーを新鮮なまま楽しんでいただけるように缶詰にしました。東北各県の6種を展開。手にとってもらいやすく、贈られた時に喜んでもらえるようにカラフルなデザインにしています。それにより、売り場を華やかにしていただけます。その県のおみやげとして手軽に単品で購入いただくのもよし、セットで購入いただくと風味の違いをお楽しみいただけます。
4	東北DRIPPERS 小缶ギフトセット	70g×6缶	¥5,170	応相談	2日	常温	1年	4582667400622	コーヒーを新鮮なまま楽しんでいただく小缶の東北6県ギフトセットです。高級感のあるデザインにしています。
5	東北DRIPPERS 大缶ギフトセット	150g×6缶	¥9,130	応相談	2日	常温	1年	4582667400639	コーヒーを新鮮なまま楽しんでいただく大缶の東北6県ギフトセットです。高級感のあるデザインにしています。
6	東北DRIPPERS ドリップパックギフト セット	12g×24袋	¥5,830	応相談	2日	常温	1年	4582667400615	コーヒーを新鮮なまま楽しんでいただくドリップパックの東北6県ギフトセットです。高級感のあるデザインにしています。
7	ドリップパック	12g	¥220	24	2日	常温	1年	4582667400011	コーヒーを気軽に楽しんでいただけるようにドリップパックにしました。東北6県それぞれの風味の違いをお楽しみいただけます。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☒ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／旅館・ホテル／飲食店／通販／ ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

記入日2023年7月12日



■ 商品特性と取引条件

商品名		宮城県産ひとめぼれ					
提供可能時期 (最もおいしい時期を○に記入)	通年 (秋季)		賞味期限/消費期限	賞味期限	1ヶ月	消費期限	
主原料産地 (産地場所等)	宮城県		JANコード (13桁もしくは8桁)	4512041002487			
内容量	5kg		希望小売価格	税抜	¥2,000	税込(税別) 税率 8%	¥2,160
1ケースあたり入数	6		保存温度帯	その他(詳細記載) ▼ 冷蔵(4℃)が好ましい 常温(25℃)でも可			
発注リードタイム	2		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	1	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
							30.0
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→) FSSC22000 ※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 ☐ キット対応可能) ☐ その他(右に記入)
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	お客様 (性別・年齢層など)	年代男女問わず、宮城県出身の方のみならず他県から転勤等でお越しになった方々。
商品特徴	宮城発、全国的な人気銘柄。万能で飽きないおいしさのひとめぼれ。粘り、つや、うまみ、香りのトータルバランスが良く、どんな料理にもあう優等生です。	

■ 商品写真

名 称	精 米
原料玄米	産 地 品 種 産 年 単一原料米 宮城県 ひとめぼれ 表示面下部に記載
内 容 量	5kg
精 米 時 期	表示面下部に記載
販 売 者	株式会社 パールライス宮城 宮城県黒川郡大和町まいの二丁目8番地の2 電話 022-345-2877

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) ☐ まわび、 ☐ いち、 ☐ いち、 ☐ まわび、 ☐ カシューナッツ、 ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ 豚肉、 ☐ 鶏肉、 ☐ ぎめ、 ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 牛肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ さくらんぼ、 ☐ かり、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド
(食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)・ 報告

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社パールライス宮城		
年間売上高	10,261百万円(令和4年度)	従業員数 (社員○名、パート○名など)	令和5年7月時点 182名
代表者氏名	代表取締役社長 中鉢 充		
メッセージ	企業理念 私たちはJAグループの一員として、安全安心で高品質な宮城米商品の製造販売を通じ、生産者と消費者の架け橋となり地域社会に貢献します。		
ホームページ	http://www.pearl-rice.co.jp/		
会社所在地	〒 981-3419	宮城県黒川郡大和町まいの二丁目8番地の2	
工場所在地	〒 981-3419	宮城県黒川郡大和町まいの二丁目8番地の2	
担当者	泉 亮平	E - m a i l	rizumi@pearl-rice.co.jp
T E L	022-345-2660	F A X	022-344-1652

■ 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

① 荷受 玄米精選 → ② 精米 → ③ 精米精選 → 計量・包装 → 出荷

写真

① 玄米、精米、製品の品質の分析

② 各種選別機で米粒をチェック

③ 異物混入を検査し、包装・出荷

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	FSSC22000による管理(玄米・精米の品質検査、炊飯試験など)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	FSSC22000による管理(異物混入の防止、色彩選別機による精選など)		
	従業員の管理	FSSC22000による管理(異物混入の防止、エアシャワーなど)		
	施設設備の管理	FSSC22000による管理(毎日の掃除、クリーンルームでの包装など)		
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	連絡先 022-345-8441
	サンプルとして3か月間保管 緊急時には同ロットナンバー商品の検査			

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。

事業者名：株式会社パールライス宮城

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	宮城県産ひとめぼれ	1 0 k g 5 k g 2 k g	—	3 6 15	2	4℃～ 25℃	1ヶ月	4512041-002470 4512041-002487 4512041-002494	宮城発、全国的な人気銘柄。万能で飽きないおいしさのひとめぼれ。粘り、つや、うまみ、香りのトータルバランスが良く、どんな料理にも合い料理の幅を広げてくれるお米です。炊きたてはもちろん、冷めても美味しいので、お弁当にも最適。
2	宮城県産ササニシキ	1 0 k g 5 k g 2 k g	—	3 6 15	2	4℃～ 25℃	1ヶ月	4512041-000810 4512041-000803 4512041-000827	さらりと、口の中でほじけるおだやかな味わいで、お寿司やお刺身、四季折々の旬の食材など食との相性は抜群。素材の風味や繊細な味付けを引きだせる、やさしく上品な味わいです。シャリをササニシキにこだわるお寿司屋さんなど根強い需要があります。
3	宮城県産つや姫	5 k g 2 k g	—	6 15	2	4℃～ 25℃	1ヶ月	4512041-001923 4512041-001596	水分含有量が高くつやがあり、真っ白で美しく、粒ぞろいが良い。その名のとおり“つや姫”。噛みはじめから甘みを感じられ人気上昇中。冷めた状態でも程よく粘りがあります。
4	宮城県産だて正夢	1 0 k g 5 k g 2 k g	—	3 6 15	2	4℃～ 25℃	1ヶ月	4512041-003026 4512041-002715 4512041-002524	もっちり食感の新品種。噛むほどに甘みが溢れ出し、お米本来の味わいが堪能できます。仙台藩主・伊達政宗公を彷彿とさせる名前により“宮城らしさ”を表現するとともに、宮城の復興と、このお米で“食卓の天下をとる”という願いが込められています。
5	宮城県産ささ結	5 k g 2 k g	—	6 15	2	4℃～ 25℃	1ヶ月	4512041-002371 4512041-002364	母はササニシキ、父はひとめぼれの交配により誕生した品種が東北194号。ササニシキのおいしさを保ちながら、寒さに強いなど栽培上の弱点を克服した品種です。宮城県大崎市では、環境に配慮し追肥せず食味を重視した東北194号のみを「ささ結」として認証しています。
6	プレミアムひとめぼれ みやぎ吟撰米	5 k g 2 k g	—	6 15	2	4℃～ 25℃	1ヶ月	4512041-001114 4512041-885370	宮城を代表するひとめぼれを農薬・化学肥料の使用を半分以下に抑えて栽培し独自基準により厳選を行うなど究極の美味しさを目指したお米です。
7	宮城県産ひとめぼれブレンド	1 0 k g 5 k g	—	3 6	2	4℃～ 25℃	1ヶ月	4512041-00234 4512041-002241	仙台・宮城観光PRキャラクターの「むすび丸」をデザインに使用し、品質に拘ったブレンド米。県内のドラッグストア・ディスカウントストアを中心にお取り扱い頂いております。
8	宮城県産だて正夢にひとめぼれ	5 k g	—	6	2	4℃～ 25℃	1ヶ月	4512041-003231	お客様に安心・安全をお届けするため、年産・産地・銘柄・使用割合まで表記し品質に拘ったブレンド米になっております。
9	JA新みやぎ 郷の有機ひとめぼれ	5 k g	—	6	2	4℃～ 25℃	1ヶ月	4512041-000971	使用している肥料も栽培されたお米も、パッケージも環境に配慮しております。
10	宮城県産みやこがねもち	5 k g 1 k g	—	6 30	2	4℃～ 25℃	1ヶ月	4512041-885370 4512041-565012	宮城県内で収穫された「こがねもち」だから「みやこがねもち」。宮城が誇る最高級もち米です。白くてコシが強いから、煮ても焼いても美味しく召し上がれます。
11	宮城県産金のいぶき玄米	2 k g	—	15	2	4℃～ 25℃	1ヶ月	4512041-002418	従来の玄米とは異なり、家庭の炊飯器で簡単においしく炊ける。「金のいぶき」は、そんな“常識”を打ち破ったお米です。また玄米とは思えないもちもち食感が味わえます。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／コンビニエンスストア／旅館・ホテル／飲食店／給食業／食品工業

FCP展示会・商談会シート

記入日2023年6月16日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	鍋のちうどん200G							
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	2年	消費期限		
主原料産地 (産獲場所等)	小麦粉：(小麦(北海道))		JANコード (13桁もしくは8桁)	4902616303833				
内容量	200g		希望小売価格	税抜	OP	税込(切替)	#VALUE!	
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			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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)				
				22.5 32.0 9.0 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→) JFS-B規格認証 ※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)	
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)		
商品特徴	鍋の残ったスープで直にゆでて、食べることができるうどん(乾麺) 東北大学農学研究所と連携して開発した無塩めん使用 食塩不使用だから水洗い不要です。 ゆで時間約5分	

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、 ☐ いり、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいち、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド
備考	同工場内でそば、山芋を含む製品を製造

※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	はたけなか製麺株式会社		
年間売上高	令和4年度 59,000万円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	44名
代表者氏名	代表取締役社長 佐藤秀則		
メッセージ	弊社は「お客さまにより良い麺をお届けしたい」と願い原料にこだわり、試行錯誤の末、美味しさの改革を継続して参りました。安くて美味しい麺を造るためにあらゆる事に挑戦し続けております。美味しさを求める改革にゴールはございません。私共はこれからも安心安全で美味しい麺づくりに力をそそいで参ります。		
ホームページ	https://www.hatakenaka.jp		
会社所在地	〒 989-0276	宮城県白石市大手町4番11号	
工場所在地	〒 同上	同上	
担当者	大友基史		E - m a i l otomo.hatakenaka@lime.ocn.ne.jp
T E L	0224-25-0111		F A X 0224-25-0115

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

原料 ⇒ 配合 ⇒ 加水 ⇒ 生地熟成 ⇒ 生地形成(ローラー) ⇒ 2次熟成 ⇒

生地形成(ローラー) ⇒ 製麺 ⇒ 乾燥 ⇒ 裁断 ⇒ 袋詰め ⇒ 箱詰め ⇒ 出荷

※原料小麦粉・・・北海道産小麦を使用

写真	写真	写真
----	----	----

品質管理情報

商品検査の有無	☒ 無 ☐ 有一具体的に	外部企業に検査を依頼、製品中の水分値は自社検査実施		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ライン毎の重点管理項目をチェック、JFS-B認証取得(2022年更新)		
	従業員の管理	毎日ミーティング実施、工場入口に専用手洗い場、エア吸着マット、塵吸引機設置		
	施設設備の管理	消毒用アルコール設置、清掃強化、年間1回大規模メンテナンス実施		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	佐藤秀則	連絡先 0224-25-0111
	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	あいおい損保 国内PL保険加入 (1億円)		

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

事業者名：はたけなか製麺株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	超粗挽 汁にそば粉が 落ちる蕎麦	180g	¥420	20	－	常温	1年	4902616403151	超粗挽きそば粉を使用した 3 割そば、そばの香りをご堪能下さい。
2	鍋のちうどん	200g	¥245	20	－	常温	2年	4902616303833	鍋の残ったスープで食べるうどん、無塩めんだから水洗い不要 簡単調理でゆで時間約5分
3	あかもく温麺	320g	¥530	20	－	常温	3年	4902616501642	三陸で採れた海藻「あかもく」を練りこんで 仕上げた長さ9 c mの「白石温麺」
4	あかもくうどん	200g	¥385	20	－	常温	2年	4902616303727	三陸で採れた海藻「あかもく」を練りこんで 仕上げた「うどん」
5	あかもくそば	200g	¥385	20	－	常温	1年	4902616403052	三陸で採れた海藻「あかもく」を練りこんで 仕上げた「そば」
6	旨さ覚悟うどん	250g	¥325	15	－	常温	2年	4902616303802	手打ちうどん用小麦粉「金斗雲」使用のこだわりうどん 黄金色のつるつとして糸を引くような食感が自慢です。
7	旨さ覚悟きしめん	250g	¥325	15	－	常温	2年	4902616303819	手打ちうどん用小麦粉「金斗雲」使用のこだわりきしめん 麺に入った二本の溝が引っ付き防止と汁との相性をＵ Ｐさせます。
8	ぜいたく茶そば	200g	¥350	20	－	常温	1年	4902616402994	天竜抹茶をぜいたくに使用した「茶そば」、食べた際に 抹茶の味を感じられる売れ筋商品
9	みちのく手のべ温麺	280g	¥630	12	－	常温	3年	4902616650173	手延べ製法で作られた伝承400年の歴史を持つ「白石 温麺」の最高級品

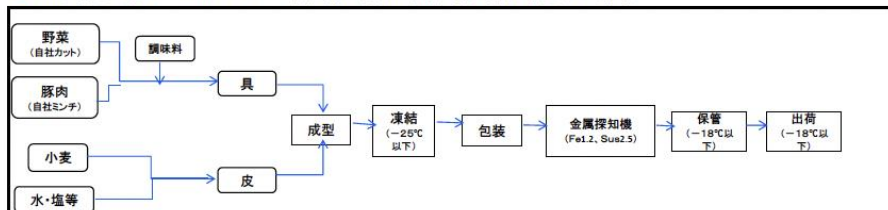
商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☒ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☒ 海外（特に希望する国・地域： 東南アジア ）
商談希望カテゴリー	スーパー／旅館・ホテル／飲食店

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

商品写真



■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）	細菌検査（外部機関・定期）			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	・従業員の管理 ・施設整備と管理 ・レシピ管理 ・モニターカメラ管理			
	従業員の管理	・入室時の健康状態、爪チェック、手洗い等管理、外部講師による定期的衛生指導、3S活動の実施			
	施設設備の管理	・防虫防鼠定期点検（外部委託）			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	星 匡伸	連絡先	022-364-8211
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険への加入など PL保険に加入。HACCPに基づいた管理体制。				

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。

事業者名：蜂屋食品株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	はちやの餃子	300g(15個)	¥ 700	24	3日	冷凍	90日	4976864111120	餃子にこだわり60年、はちやのロングセラー。シャキシャキと野菜の鮮度と食感が感じられる野菜たっぷりの餃子。宮城県産の新鮮な豚肉使用。パクパクと何個でも食べられる美味しさです。まずは、たれなしでお召し上がり下さい。素材の良さが分かります。野菜嫌いなお子さんにも大人気、毎日頑張る主婦の味方です。
2	頑固餃子	260g(10個)	¥ 840	20	3日	冷凍	90日	4976864000028	化学調味料や保存料をはじめ、食品添加物を一切使用せず、安心・安全と健康、そして美味しさを追求しました。スッカリとしたジューシーな肉汁で何個でも食べられる優しい味わいです。磯部理念に基づいた食品添加物を一切使用しない製法で、「頑固餃子」と名付けました。宮城県豚肉、国産野菜 100%使用。冷めても美味しく召し上がり頂けます。にんにくを使用せず、生姜が程よく効いています。
3	まんまるもちもち水餃子	250g(10個)	¥ 800	24	3日	冷凍	180日	4976864111236	お湯で8分ゆでるだけ。忙しいお母さんにも強い味方です。宮城県産豚肉とにらをふんだんに使用。皮がもちもちで具はジューシー！！水餃子の他、お鍋に入れたり、季節のお野菜を入れてスープ餃子にしてもおすすめです。
4	焼き小籠包	200g(8個)	¥ 646	24	3日	冷凍	90日	未定	皮がもちもちの宮城の焼き小籠包です。具にはジュワーツと熱々のスープがたっぷり入っております。豚肉には、宮城県産豚肉を使用。宮城県涌谷町産小ネギを使用。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／旅館・ホテル／飲食店

FCP展示会・商談会シート

 記入日
 2023 年
 8 月 9 日

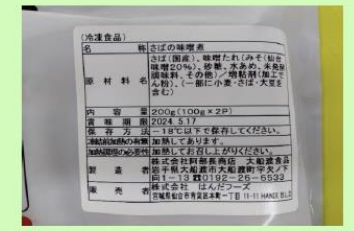
 FOOD
 COMMUNICATION
 PROJECT
 第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	半田屋 国産さば味噌煮(冷凍)				
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	364 消費期限
主原料産地 (産地・産地等)	国産		JANコード (13桁もしくは8桁)	4580316930025	
内容量	100g(固形65g) × 2P		希望小売価格	税抜 ¥498	税込(切替) 税率 8% ¥537
1ケースあたり入数	12入 × 2合		保存温度帯	冷凍	
発注リードタイム	5~7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/ノリ など単位も記載)	最大 要相談 最小 10甲		ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)
				17.0 23.5 11.0	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(業務用対応可能) ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入→)
ターゲット	お客様(性別・年齢層など)
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	ご飯のおかずはもちろん、パスタ・そば等の種類にも相性抜群です。おつまみにバター・七味、オードブル用にチーズなどをトッピングしてもおいしいです。万能食材の一つです。
商品特徴	原料のさばは魚体を厳選し国産のみを使用、独自のレトルト加工で骨まで柔らかく仕上げ仙台味噌を使用することでまろやかな味と食感を楽しめます。缶や平袋商品とは違い、お皿等の食器を使わずにパックのまま調理(レンジ・湯せん)が可能です。

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、 ☐ 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	株式会社 はんたフーズ		
年間売上高	11億	従業員数 (社員○名、パート○名など)	社員6名 パート1名
代表者氏名	半田 俊文		
メッセージ	「やすくおいしいものをお腹いっぱい」をモットーに、 食材、価格、味にこだわり続けてきた『大衆食堂半田屋』 の商品を一人でも多くの方に食べて頂きたいと考えて おります。宜しくお願い致します。		
ホームページ	www.handaya.jp/		
会社所在地	〒 980-0812	宮城県仙台市青葉区片平1丁目5-20/ハルシユタツビル3F	
工場等所在地	〒 022-0002	大船渡食品 岩手県大船渡市大船渡町字ノ下向1-13	
担当者	阿部 望	E - mail	n.abe@handaya.jp
T E L	022-726-5475	F A X	022-726-5622

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

おいしさの秘密は、さばの原料の品質にあります。産地は国産にこだわり、11月頃~1月頃の原料サイズ1尾400g以上のさばを使用しております。この時期のさばは、脂が乗っておりジューシーな味わいが特徴です。原料の買付けは阿部長商店の鮮魚営業部が毎朝市場で鮮度を選別し、確かなものだけを買付けし、原料の管理も工場施設にある急速冷凍庫(マイナス45度)で良鮮度のまま凍結した後、冷凍保管しております。買付けから加工まで一貫して行うことにより、安心安全な商品をお客様へお届けする事ができます。厳選された原料と化学調味料を使用していない仙台味噌(ヤマカノ醸造)で半田屋特製の味付けにし骨まで柔らかく仕上げました。

写真



品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有-具体的に	重量チェック、金属検出チェック、包装不良チェック、異物混入チェック、官能検査、細菌検査
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	品質管理責任者を置き、最終出荷製品の生産過程を記録したカルテを作成・保管しており、品質に問題があった場合の原因説明や生産品の品質向上に努めております。 社内各部署の教育係を決め、専門的知識や作業者の人間性やモラル向上に力を入れています。 機械、設備の作業始業点検と定期的なメンテナンスを実施するとともに、機械メーカーの専門的なサポート体制を整えています。
危機管理体制	担当者連絡先 担当者名または 担当部署名	連絡先 0192-26-6533 原料受入記録・製品検査記録等確認、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/food/index.html>をご覧ください。

事業者名：株式会社はんだフーズ

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	半田屋 レンジ牛メンチカツ	320g (80g×4枚)	¥398	16	5〜7 日	冷凍	366日	4904591177225	牛肉と国産の玉ねぎを使用した自然解凍やレンジで簡単に調理が出来る4個パックのメンチカツです。
2	半田屋手包みスタミナジャンボ餃子	250g (50g×5個)	¥498	9	5〜7 日	冷凍	180日	4970350890179	一つ一つ手包みの餃子の為、余分な空気が抜け餡と皮が一体となり、具材のしっかり詰まった餃子です。
3	半田屋 国産やわらか豚もつ味付け	200g	¥398	20	5〜7 日	冷凍	365日	4941128001509	二度ボイルした国産豚大腸はとても柔らかく、それを一口大にカットし、コチュジャン味の特製タレに絡ませた商品です。
4	半田屋 仙台みそを使ったやわらかホルモン	200g	¥398	20	5〜7 日	冷凍	365日	4941128001530	新鮮な国産豚モツを半田屋特製のみそダレで加工しました。
5	半田屋 仙台みそを使ったローストレバー	200g	¥398	20	5〜7 日	冷凍	365日	4941128001523	新鮮な国産豚レバーを半田屋特製のみそダレで加工しました。
6	半田屋 カレー麺	100g	¥150	20	5〜7 日	常温	360日	4580316930087	3分煮込みで食べる簡単調理乾麺。カレー粉練り込み麺、粉末スープ付き。
7	半田屋 レンジでそば職人	222g	¥358	12	5〜7 日	常温	180日	4977309053210	お湯または水から調理が出来るレンチン可能なそばです。つゆは半田屋オリジナルです。
8	半田屋 レンジでうどん職人	174.8g	¥358	12	5〜7 日	常温	180日	4977309053470	お湯または水から調理が出来るレンチン可能なそばです。つゆは半田屋オリジナルです。
9	半田屋 国産さば味噌煮（常温）	100g	¥228	12	5〜7 日	常温	365日	4580316930025	原料は国産、味噌はヤマカノ醸造の仙台味噌を使った特製の味付けで半田屋の人気メニューを商品化しました。
10	半田屋 にんにく激辛みそ	160g	¥580	25	5〜7 日	常温	90日	4526363309506	ニンニクが効いた風味抜群の万能おかず味噌です。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☒ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリ	百貨店／スーパー／卸売業／コンビニエンスストア／旅館・ホテル／飲食店／給食業／通販／ECサイト（ネット通販）／食品工業

FCP展示会・商談会シート

記入日2023年7月8日



商品特性と取引条件

商品名		蔵王いちじくジャム							
提供可能時期 (最もよい時期を()内に記載)		通年 ()		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)		宮城県蔵王町		JANコード (13桁もしくは8桁)		4562378560150			
内容量		200g		希望小売価格		税抜	¥600	税込(切捨)	¥648
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	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸)*	横(寸)*	高さ(寸)*	重量(kg)*
						27.5	39.6	10.0	3.1
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)	特に女性(30代以上)
利用シーン (利用方法・おすすのレシピ等)	パンのお供に(なめらか食感に仕上げています)。また、ヨーグルトなどをかけても美味しくお召し上がりいただけます。	
商品特徴	1.宮城県蔵王産いちじくをペーストにし、滑らかな食感のジャムにしました。 2.アクセントにいちじく甘露煮の果実をクラッシュして加えています。	

商品写真

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

表示義務有

☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵
☐ 乳、 ☐ 落花生

表示を奨励
(任意表示)

☐ あわび、 ☐ いちじ、 ☐ いも、 ☐ 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、 ☐ ざけ
☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、
☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド

備考

(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

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

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 福一		
年間売上高	472,000千円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	社員18名 パート17名
代表者氏名	鈴木誠一郎		
メッセージ	1.弊社は食を通して地域社会に貢献します。 2.お客様の満足が得られるよう努力し、美味しく、安全な商品を提供します。 3.社会的倫理に基づいた企業活動を進めます。		
ホームページ	http://zao-yomogi.co.jp		
会社所在地	〒 143-0016	東京都大田区大森北1-23-5 第一小田ビル3F	
工場所在地	〒 989-0821	宮城県刈田郡蔵王町大字円田字新寺前57	
担当者	高橋直樹	E - m a i l	fukuichi@ia4.itkeeper.ne.jp
T E L	0224-22-7731	F A X	0224-22-7732

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

○年間収穫(買付け)数量・・・約15～20t
○製造工程
1.砂糖・ゲル化剤混合⇒2.いちじく甘露煮・ペースト配合⇒3.加熱(水飴投入)⇒4.糖度確認⇒5.容器充填⇒6.計量・密封⇒7.ボイル殺菌⇒8.冷却⇒9.乾燥⇒10.検品⇒11.ラベル貼付⇒12.検品・金属検出機⇒13.箱詰め⇒14.出荷

写真

品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(一具体的)	一般生菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌・サルモネラ		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCP理論に基いた生産体制の構築		
	従業員の管理	衛生教育(衛生講習会の実施・労働安全衛生講習会の実施)		
危機管理体制	施設設備の管理	設備・機械等の保守点検(業者)と自主点検を実施		
	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	営業本部	連絡先 緊急時連絡(各工場責任者⇒ 営業部長⇒社長)
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/fop/index.html>をご覧ください。

事業者名：株式会社福一

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	蔵王いちじく甘露煮	200g	¥700	12	7日	常温	180日	4562378560075	蔵王町産いちじくを砂糖だけでじっくり煮詰め、ほどよい甘さに仕上げました。
2	蔵王いちじくジャム	200g	¥600	30	7日	常温	1年	4562378560150	蔵王産いちじくペーストをベースにやさしい甘さに仕上げました。
3	焙煎よもぎ茶	2g x 12包	¥700	30	7日	常温	1年	4580584380010	蔵王山系産よもぎを独自加工し、乾燥、焙煎した香り豊かなお茶です。
4	焙煎いちじくハーブティー	3g x 12包	¥800	30	7日	常温	1年	4580584380041	蔵王山系産のいちじくの葉と実を乾燥ブレンドしました。いちじくのフルーティーな香りと甘味が感じられるお茶です。
5	宮城県産いちご使用 いちごミルクの素	200g	¥650	20	7日	常温	270日	4562378563007	宮城県いちごを40%と高配合、いちごの香りと甘みがひろがります。
6	蔵王よもぎパウダー	500g	業務用	10	7日	常温	2年	なし	蔵王山系産よもぎを独自加工し、パウダー化しました。鮮やかな緑色と爽やかな芳香が広がります。
7	蔵王餅草（よもぎペースト）	1kg	業務用	10	7日	冷凍	3年	なし	蔵王山系で収穫（宮城・山形）したよもぎをペーストにしました。（業務用）
8	蔵王いちじくペースト	1kg	業務用	10	7日	冷凍	2年	なし	蔵王町産いちじくをペーストにしました。（業務用）
9	蔵王和梨ペースト	1kg	業務用	10	7日	冷凍	2年	なし	蔵王町産和梨、主に（幸水・豊水・あきづき・新高）をペーストにしました。（業務用）
10	蔵王里芋ペースト	1kg	業務用	10	7日	冷凍	2年	なし	蔵王町産里芋（親芋）をペーストにしました。（業務用）

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／旅館・ホテル／飲食店／給食業／食品工業

FCP展示会・商談会シート

記入日2023年6月27日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

商品特性と取引条件

商品名	理由あり湯通し塩蔵元付茎若布				
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	90日	消費期限
主原料産地 (産地場所等)	宮城県	JANコード (13桁もしくは8桁)	4986060300433		
内容量	500g	希望小売価格	税抜	¥450	税込(切捨) 税率 8% ¥486
1ケースあたり人数	25人	保存温度帯	常温 ▼ 開封後は冷蔵		
発注リードタイム	注文から3~5日中発送	販売エリアの制限	○ 無 ● 有ー 離島を除く		
最大・最小ケース納品単位 (〇ケース/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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) 重量(㎏) 42.0 32.0 28.0		
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) みやぎ食品衛生自主管理認証書 ※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)	料理好きの主婦、産地にこだわる料理人
利用シーン (利用方法・おすすのレシピ等)	水にひたし、塩抜きしてから、刻んで細い部分はサラダ、みそ汁の具、炒め物等に、太い部分は、佃煮、みそ漬、つゆ漬、おでんの具等に、また、そのまま刻んで野菜と一夜漬けにしてもおいしく頂けます。	
商品特徴	わかめの生産者が手塩にかけ、刈取り加工したのですが、繁忙期に選別作業が間に合わず、入札に出荷されることなく、規格外となってしまうものです。しかし三陸の栄養豊かな海で育った元付茎若布なので、ぜひご賞味下さい。	

商品写真

理由あり湯通し塩蔵元付茎若布

名 称 理由あり湯通し塩蔵わかめ

原材料名 わかめ(三陸産)、食塩

内 容 量 500g

賞味期限 枠外別記載

保存方法 直射日光、高温多湿を避け涼所で保存して下さい。

使用方法 塩抜きして使用して下さい。

製造者 富士國産株式会社
TEL 0225-24-1094
開封後は冷蔵庫で保存してお早目に召し上がり下さい。

アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有 ☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生

表示を奨励(任意表示) ☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ、 ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン
(当商品以外にアレルギーを懸念している場合はその旨を記入)

備考 本製品で使用するわかめは、えび・かにが混ざる方法で採取しています。

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

出展企業紹介

出展企業名	富士國産株式会社		
年間売上高	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	15名(社員9名 パート6名)	
代表者氏名	代表取締役 遠藤祐二郎		
メッセージ	湯通し塩蔵わかめを中心とした水産物(主に海藻)の卸販売、加工販売を営んでいます。主に宮城県内で生産された湯通し塩蔵わかめ等を全流通、宮城県漁連の入札、または養殖業者との直接取引により仕入れ、芯抜き加工、乾燥加工、袋詰め加工を施し販売しています。		
ホームページ	http://www.fuikunibussan.com		
会社所在地	〒 986-2135	宮城県石巻市渡波字黄金浜34番地	
工場所在地	〒	同上	
担当者	鈴木徹	E - mail	fuikuni@ae.avuone-net.jp
T E L	0225-24-1094	F A X	0225-97-2612

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

原料(元付中芯)→目視選別→計量→金属探知機を通す→袋詰め→箱詰め→出荷



品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有ー 具体的に 金属探知機、目視選別で異物混入等の品質管理に努めている。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	現場と合致していることを確認している生産工程図を書き出し、危害となりそうなポイントを集中的に衛生管理している。	
	従業員の管理	作業員の健康状態、衛生状態を毎日チェックし記録、生産を行う上で間違いが起こらないように作業員の動線も確認し安全衛生も確保している。	
危機管理体制	施設設備の管理	毎日終業時に工場を清掃し、週に1度は工場外回りも含めた清掃もし、定期的に専門業者による防虫防鼠点検をして、衛生管理に努めている。	
	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	遠藤祐二郎 連絡先 090-3641-5142
危機管理に関する対応 応や生産物検査責任確保(PL保険)の加入など 原材料の搬入から、製造、貯蔵、製品の搬出まで記録を取っている。またPL保険に加入してもしもの際の対策を取っている。			

事業者名：富士國物産株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	金華カットわかめ（乾燥）	13g	¥250	50入	7日	常温	300日	4986060301966	三陸産の肉厚なわかめを厳選して自社独自の低温乾燥で風味と食感を損なわないように仕上げました。
2	理由あり湯通し塩蔵元付茎若布	500g	¥400	25入	5日	常温	90日	4986060300433	茎わかめには食物繊維、フコイダンアルギン酸を豊富に含んだ商品です。コリコリした食感くせになる食材です。
3	わかめチップス（梅味）	20g	¥500	40入	7日	常温	180日	4986060302611	わかめと梅は地元宮城県産にこだわり使用、無添加にこだわった商品です。
4	わかめチップス（きび糖）	30g	¥500	40入	7日	常温	180日	4986060302598	三陸産のわかめで作った商品です。きび糖で味付けした商品です。
5	わかめチップス（アーモンド入り）	30g	¥500	40入	7日	常温	180日	4986060302604	わかめチップス（きび糖）にアーモンドをブレンドしました。
6	茎わかめ漬物（しば漬け）	100g	¥250	30入	7日	常温	60日	4986060302406	三陸産の茎わかめを梅酢など使ってしば漬け風味に仕上げた漬物です。コリコリした食感でさっぱりとした美味しさです。
7	茎わかめ漬物（中華味）	100g	¥250	30入	7日	常温	60日	4986060302413	三陸産の茎わかめをごま油ベースの中華味に仕上げました。香ばしいごまの風味で茎わかめのシャキシャキとした歯ごたえが楽しめます。
8	茎わかめ漬物（たまり醤油）	100g	¥250	30入	7日	常温	60日	4986060302727	三陸産の茎わかめをたまり醤油に漬け込みました。
9	七福藻	20g	¥500	50入	5日	常温	300日	4986060300747	国産の原料にこだわり厳選した七種類の海藻をブレンドしました。味噌汁、そば、お吸い物の具材としてご使用ください。
10	ささっと海苔ごはん	20g	¥500	50入	5日	常温	300日	4986060302475	国産の原料にこだわった無添加商品です。温かいご飯にふりかけ醤油を少量たらしご賞味ください。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	卸売業／給食業／食品工業

FCP展示会・商談会シート

記入日2023年7月28日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	とろけるクッキー6袋入									
提供可能時期 (最もお買い得期を()内に記載)	通年 (通年)		賞味期限/消費期限		賞味期限	90日	消費期限			
主原料産地 (産地等)	国内製造		JANコード (13桁もしくは8桁)		4571317188430					
内容量	8個		希望小売価格		税抜	¥920	税込(切替)	¥993		
1ケースあたり入数	30個		保存温度帯		常温					
発注リードタイム	通常5日、大口2週間		販売エリアの制限		◎ 無 ○ 有→					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大		最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)		
							30.0 35.0 16.0	3.6		
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) 10代～30代の女性に特に人気があります。
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	コーヒー、紅茶と一緒に食べください。夏には、ソフトクリームと一緒に。 また、ウイスキーにもあいます。
商品特徴	クッキーとはいうものの、5割以上がチョコレート。口に入れた瞬間にとろけだす驚きの新食感クッキーです。

商品写真



商品名: とろけるクッキー6袋入

原材料名: 小麦粉、砂糖、バター、卵、チョコレート、アーモンド、ココアパウダー、食塩、乳化剤、香料、着色料、ビタミンE、酸化防止剤、アレルギー表示用成分表示

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

表示義務有	☒ えび、 ☒ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵
	☒ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いり、 ☒ オレンジ、 ☐ カシューナッツ
	☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ
	☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☒ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、
	☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ 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	有限会社益野製菓			
年間売上高	9億	従業員数 (社員○名、パート○名など)	100名	
代表者氏名	益野英昭			
メッセージ	アルパジンは、「サンタのいるケーキ屋さん」として地元ではちょっとした有名なケーキ屋さんです。厳選された材料を使用し、ひとつひとつ、心を込めて手作りで仕上げております。 ホールケーキをはじめとして、クッキーやラスクなどこだわりとアイデアいっぱいのオリジナル焼き菓子の製造・販売もしており、大手スーパー・百貨店、商社へも大口の取引を行っています。			
ホームページ	http://www.arpaion-sendai.com			
会社所在地	〒989-2412	宮城県名取市堀内字北竹85-6		
工場等所在地	〒	同上		
担当者	吉川啓一	E-mail	kyoshikawa@arpaion-sendai.com	
T E L	0223-29-4299	F A X	0223-29-4929	

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

写真	写真	写真
----	----	----

品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(具体的に) 自社による検査実施			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理			
	従業員の管理			
危機管理体制	施設設備の管理			
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	岩田 大樹	連絡先 0223-22-0551
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。

事業者名：有限会社益野製菓

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度 帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	クマの手シューラスクプレーン	8個	¥490	30	10日	常温	180日	4571317181868	シュー皮を縦切りにしたくまの手のような形のラスク。サクッとした食感がクセになります。
2	クマの手シューラスクプレミアムチョコ	6個	¥680	30	10日	常温	180日	4571317180984	シュー皮で作ったラスクに独自配合のチョコレートをかけました。
3	クマの手シューラスクプレミアムいちごみるく	6個	¥680	30	10日	常温	180日	4571317181806	シュー皮で作ったラスクに程よい酸味を感じるいちごチョコをかけました。
4	とろけるクッキー6袋入	6袋	¥920	20	10日	常温	90日	4571317188430	成分の50%にベルギー産高級チョコレートを使用。口に入れた瞬間にとろける新食感のクッキー。
5	とろけるずんだ	6袋	¥920	20	10日	常温	90日	4571317188454	宮城土産の定番として親しまれるずんだ味のとろけるクッキー。
6	とろけるクッキープレミアムいちご	6袋	¥950	20	10日	常温	90日	4571317188461	宮城県産いちごを使用したとろけるクッキー。地元企業による地元応援企画商品。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業

FCP展示会・商談会シート

記入日2022年4月3日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	やわらかふっくら三陸かきの炊き込み御飯の素						
提供可能時期 (最も早い・遅い時期を()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 (産地・産地等)	宮城県		JANコード (13桁もしくは8桁)	4 986863 700027			
内容量	具材 70g 調味液 230g		希望小売価格	税抜	¥1,000	税込(消費税) 税率 8%	¥1,080
1ケースあたり入数	30入		保存温度帯	常温	▼		
発売リードタイム	7日間		販売エリアの制限	● 無	○ 有一		
最大・最小ケース納品単位 (〇ケース/△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)	
					31.0 × 41.0 × 20.0	10.5	
認証等 (商品・工場・農産物等)	☐ 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 ☐ ゴフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
	お客様 (性別・年齢層など)	無添加 保存料・化学調味料不使用で安心安全に召し上がっていただけるため、 小さなお子様からご年配の方まで幅広くご利用頂けます。
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	ご飯と一緒に炊くだけで、簡単に美味しく宮城・三陸を味わっていただけます。 また、ギフトやワンランク上の常温保存常備食、防災備蓄ローリングストック品としてもご利用頂けます。	
商品特徴	原料となる南三陸町の戸倉子かきは日本初海のASC国際認証取得。2019年には天皇杯にも授与されるなど 持続可能な生産を行っている素材を使った商品で、身が大きく、甘いという特徴があります。この良質な牡蠣を独自の高温高圧スチーム技術でやわらかふっくらと仕上げました。	

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、 ☐ 小豆、 ☐ そば、 ☐ 卵
表示義務有	☐ 乳、 ☐ 落花生
表示義務有	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いり、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ
表示義務有	☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ
表示義務有	☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ けし、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、
表示義務有	☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド
備考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

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

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 丸荒			
年間売上高	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和4年4月時点 22人		
代表者氏名	代表取締役 及川 吉則			
メッセージ	宮城県南三陸町の水産養殖資源を6次産業化も視野に入れながら、南三陸の地域環境特性のある無添加での水産加工品を弊社より発信し続けることが使命と考えております。それは、弊社が地元密着型企業故の宿命。常に信頼を裏切らない商品の供給。万全な品質管理。斬新な発想力で商品開発。それを武器に宮城の水産物を全国へ供給していきたいと思っております。			
ホームページ	https://www.maruara.jp/			
会社所在地	〒 986-0732	宮城県本吉郡南三陸町志津川字大森町201番地2		
工場等所在地	〒	同上		
担当者	紺野 風紗	E - m a i l	sizugawa@maruara.jp	
T E L	0226-48-5625	F A X	0226-48-5626	

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

【具材】
原料受入(受入管理)→下処理→計量充填→袋詰め→異物検査(目視検査)→レトルト殺菌→異物検査(金属探知機)→梱包→出荷

【調味液】
原料受入(受入管理)→下処理→調味→計量充填→袋詰め→異物検査(目視検査)→レトルト殺菌→異物検査(金属探知機)→梱包→出荷

品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有一体的に	金属探知機、目視検査(梱包不良、異物混入、商品品質)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	万が一品質管理に問題があった場合、原因をたどれるよう生産工程毎に記録し、原因究明や品質向上に努めています。		
	従業員の管理	衛生教育、マニュアル化		
	施設設備の管理	機械・設備の定期的な保守点検を実施するとともに、機械メーカーの専門的なサポート体制を備えている。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	及川 才毅	連絡先 0226-48-5625
	危機管理に関する対応 や生産等統廃合等 PL保護の加入など	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(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。

事業者名：株式会社丸荒

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	炊き込みご飯の素シリーズ	2合用	¥1,000	30入	7日	常温	180日	各種	人工添加物不使用で、炊飯前に入れることでお手軽に炊き込みご飯が味わえます。
2	煮魚シリーズ	袋100g	¥400	36入	7日	常温	180日	各種	人工添加物不使用で骨まで柔らかく、優しい味に仕上げました。
3	珍味シリーズ	瓶150g	各種	40入	7日	常温	180日	各種	水ダコの足のみを使用したプレミアムなたこわさびです
4	銀鮭粗ほぐし	瓶80g	¥600	40入	7日	常温	180日	4986863500023	当社技術により、骨まで柔らかく食べられます。無添加・無着色
5	鯖粗ほぐし	瓶80g	¥500	40入	7日	常温	180日	4986863502010	当社技術により、骨まで柔らかく食べられます。無添加・無着色
6	銀鮭粗ほぐし	袋500g/1kg	各種	20入 /10入	7日	常温	180日	4986863500023	業務用です。鯖粗ほぐしの業務用もあります。
7	真さば味噌煮/みりん煮/醤油煮	袋100g	¥400	40入	7日	常温	180日	各種	人工添加物不使用で骨まで柔らかく、優しい味に仕上げました。
8	いわし味噌煮/みりん煮/醤油煮	袋100g	¥400	40入	7日	常温	180日	各種	人工添加物不使用で骨まで柔らかく、優しい味に仕上げました。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／旅館・ホテル／飲食店／通販

FCP展示会・商談会シート

記入日 2022 年 7 月 12 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名		ほやたまご 1個入り									
提供可能時期 (農もたし・増産等) (内に記載)	通年 ()			賞味期間/消費期限		賞味期間		90		消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	宮城県大川町			JANコード (13桁もしくは8桁)		4513156110012					
内容量	1個/袋			希望小売価格		税抜		¥463		税込(切捨) 税率 8% ¥500	
1ケースあたり入数	20個入り			保存温度帯		常温 ▼					
発注リードタイム	3日			販売エリアの制限		◎ 無 ○ 有→					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小		ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)		重量(%)			
						14.5 36.0		13.5		1.2	
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 →										

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→)
ターゲット	お客様 (性別・年齢層など) 老若男女問わず、美味しく頂けます。 特に若い世代に「ほや」を食べてもらう商品として有効です。
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	インパクトがある唯一無二の商品なのでおみやげには最適。味も好評でリピーター続出の 人気商品です。 地域性の強いご当地おつまみとして家飲み用の時間をおもしろく、にぎやかに、贅沢に演出し ます。
商品特徴	「ほやたまご」をおためしやすく1個入りで、かわいいたまごカプセル入りにしました。 女川の子家庭の味を商品化しました。 ※ガチャガチャでも販売可能です。 ほやがとれる地域だからその食べ方。ゆで卵をほやで包みこ燗煮風の優しい味で煮付けました。 ひとつひとつ丁寧に手作業で包み、作り上げていきますので、仕上がりも一味違います。

商品写真



※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)マルキチ阿部商店			
年間売上高		8000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)		15名
代表者氏名		阿部 淳			
メッセージ		宮城の水産加工品を日本に、世界に届けたい！。宮城の水産物を使用した加工品を製造販売しております。			
ホームページ		https://kobumaki.jp/			
会社所在地	〒	986-2283	宮城県牡鹿郡女川町市場通り5-1		
工場等所在地	〒		同上		
担当者		木村 渉	E - m a i l		kimura@kobumaki.jp
T E L		0225-53-2505	F A X		0225-53-2404

■ 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

弊社本社工場は2015年7月に竣工、高度衛生管理を自社基準で策定。
主に常温販売商品の加工を得意としており、深絞り真空包装機をはじめ、スチームコンベクション、自動各落直火釜、燻製装置、両面焼機などを導入し、焼く・煮る・蒸す・干すなど様々な加工要求にこたえることができます。

昔ながらの手作り、無添加の味にこだわりながらも、重要ポイントに最新鋭の設備を投入することにより、おいしいものを安全に提供できる工夫をしています。



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・ロット毎商品抜き取り検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程を管理する高度な衛生管理のために必要な自主衛生管理マニュアルの作成・記入・管理。			
	従業員の管理	月1回の衛生講習会、自宅住所、生年月日、入社退職日、社会保険の適用年月、健康保険、厚生年金、介護保険料の管理。			
	施設設備の管理	「清掃箇所名」「清掃の頻度」「清掃方法」「保守点検の頻度・方法」を定め、記入表に記入・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	阿部淳	連絡先	0225-53-2505
	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/1/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

事業者名：有限会社マルキチ阿部商店

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	ほや卵 2個入り	2個入	¥700	20入	3日	常温	180日	4512156110005	卵一個をほやで包んで、甘辛く煮付けた一風変わった商品です。 見た目のインパクトがあるので、お土産や酒のつまみに
2	ほや卵 1個入りカプセル	1個入	¥463	20入	3日	常温	180日	4512156110012	「ほやたまご」を1個入りで見た目もおもしろいたまご型カプセルにしました。 ガチャガチャでの販売も可能。
3	ほや卵 1個入り新味シリーズ (カレー味/激辛味/ブラックペ パー味/燻製味)	1個入	¥463	20入	3日	常温	180日	4513156110043 4513156110050 4513156110067 4513156110074	シンプルな味付けで、ほや好きにはたまらない一品です。ゆずの風 味でさわやかに仕上げました。
4	酢漬けほや	20g×2パック入	¥700	20入	3日	常温	180日	4513156010336	ほやのうま味を出しながら、コクのある酢漬け味で、くせになるうまさ。 宮城県ならではの新しいご当地おつまみに！
5	くじらのジャーキー	60g	¥1,200	20入	3日	常温	30日	4513156020380	やわらかいつちくじらのスライスを赤ワインに一晩漬け込み、秘伝の 味付けでじっくり熟成。 さらに天日干しでうまみを引き出し→さくら のチップで燻製 というこだわりのジャーキー！
6	さんまそぼろ	60g	¥450	20入	3日	常温	180日	4513156018905	女川産さんまを佃煮にし、ほぐし身を調味して炒め、そぼろにしまし た。めずらしいさんまのそぼろです。
7	銀鮭そぼろ	60g	¥450	20入	3日	常温	180日	4513156018912	女川産の銀鮭を蒸して、ほぐし身を調味して炒め、そぼろにしました ご飯にぴったりです。
8	いわしそぼろ ～仙台みそ仕立て	60g	¥450	20入	3日	常温	180日	4513156018950	宮城県水揚げのいわしのすり身を、直火でじっくり炒め仙台味噌で 味付けし、ご飯にぴったりの甘辛風味に仕上げました。
9	さんま昆布巻 ～ロング	1本入	¥900	20入	3日	常温	180日	4513156000108	さんま一尾を一本ずつ丁寧に昆布で巻き、大釜でじっくりと煮付け ました。
10	鮭昆布巻 ～ハーフ	1本入	¥500	20入	3日	常温	180日	4513156001266	女川産の銀鮭を一本ずつ丁寧に昆布で巻き、大釜でじっくりと煮 付けました。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☒ その他（ 全国 ）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	スーパー／卸売業／飲食店

FCP展示会・商談会シート

 記入日
2020 年
7 月 1 日

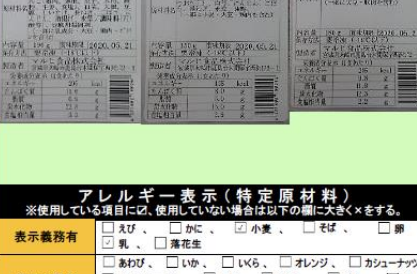
 FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	伊達なにほん鍋6点セット(産直ギフト)				
提供可能時期 (最もお買い得な時期を()内に記載)	11月～2月	12月1月	賞味期限/消費期限	賞味期限	D+120日
主原料産地 (産地・産地等)	日本 他		JANコード (13桁もしくは8桁)		
内容量	6点(約1.1kg)		希望小売価格	税抜	税込(8%)
1ケースあたり入数	6		保存温度帯	冷蔵	税率 8% ￥5,400
発注リードタイム	10日間		販売エリアの制限	● 無 ○ 有	
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	1	最小	1	ケースサイズ(重量)
					幅(寸) × 奥行(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
					18.5 36.5 18.5 約1.1kg
認証等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入) ※印のものは、具体的な取得内容を記載				

ターゲット	売先 ☐ 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) ☐ その他(右に記入)
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	お客様(性別・年齢層など) 特にお年寄り夫婦暮らしの方々へ。
商品特徴	お湯(ぬるま湯でも可)を入れてフタをし、電子レンジで約5分で気軽にできます。 宮城の鍋3種を組み合わせたレンジセルフ対応の鍋セットになります。

■ 商品写真

	
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×をす。	
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ 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) 当工場では、えび、かき、小麦、いか、ごま、鮭、そばを使用しております。

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

承認 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	マルヒ食品株式会社		
年間売上高	1,290百万円(令和1年度期)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員60名、パート46名(令和2年6月末)
代表者氏名	代表取締役 阿部 幸也		
メッセージ	私たちの会社は、宮城県で学校給食の食材の製造と販売をしています。食育が叫ばれる中、本当にここからだをみたく食材を皆様にお届けしたいと日々勉強しております。地産地消や余分な添加物を使用しない食材、国産の業務用食品を数多く取り扱っておりますので、商品リストにない商品の問い合わせもお待ちしております。		
ホームページ	http://azi-sai.com/		
会社所在地	〒989-4102	宮城県大崎市鹿島台木間塚字西沢172-1	
工場所在地	〒989-4102	宮城県大崎市鹿島台木間塚字西沢172-1	
担当者	佐藤 克	E-mail	suguru@azi-sai.com
T E L	0229-57-1330	F A X	0229-57-1333



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

原料受入れ	洗浄	下処理(皮むき・カット・等)※図1	プランチ(具材に応じ)	計量・盛り付け	金属検出※図2	急速冷凍	包装	冷凍保存	出荷
-------	----	-------------------	-------------	---------	---------	------	----	------	----

写真

※図1下処理工程	※図2金属検出	

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☒ 無 ☐ 有(具体的に)	微生物検査、官能検査
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	部署ごとに担当責任者を置き、工程管理を徹底しています 各種セミナー、講習会等に参加させ、力量アップにつなげています 定期点検、始業前点検を実施し、メンテナンス担当者を置いています
危機管理体制	担当者連絡先 担当者名または担当部署名	生産管理課 連絡先 0229-57-1330
	危機管理に関する対応や生産物品質責任保険(PD保険)の加入など	原料受入れ表、製造記録、検査記録、他

 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。

事業者名：マルヒ食品株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	ファーストスプーン	商談による	¥850～ ¥4,500	1	7日	冷凍	180日		ECサイトを主軸に展開している通販ブランドです。 https://first-spoon.com/

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリ	百貨店／スーパー／旅館・ホテル

FCP展示会・商談会シート

記入日2022年11月1日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

商品特性と取引条件

商品名		CANNED南三陸産銀鮭の醤油煮缶詰 180g						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	缶詰なので年間通しいつでも美味しく召し上がれます。()		賞味期限/消費期限	賞味期限	○	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	銀 鮭：宮城県産		JANコード (13桁もしくは8桁)	4519368020552				
内容量	180g		希望小売価格	税抜	¥950	税込(切捨)税率 8%	¥1,026	
1ケースあたり入数	48缶(24缶2合)		保存温度帯	常温 ▼				
発注リードタイム	通常は発注から3日以内に発送		販売エリアの制限	○ 無 ● 有→		要相談		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	応相談	最小	1(要運賃)		ケースサイズ(重量)		
						縦(寸) 27.0	横(寸) 35.0	
						高さ(寸) 22.5	重量(%) 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 → 日本食品認定機構HACCP(米国向けHACCP)							

ターゲット	売り先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 専社・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)	30代以上の日本酒党。こだわりの調理缶詰をおつまみにお求めの方。 30代以上の単身の方や、50代後半の夫婦のみ世帯等で、簡単に出来るおかずを求める方。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お気に入りの日本酒が手に入った時の、特別なおつまみ。 時間が無い時、品数が足りない時の朝食の一品。	
商品特徴	第40回宮城県水産加工品品評会にて水産庁長官賞を受賞。第32回全国水産加工品総合品質審査会にて農林水産大臣賞受賞。お刺身用の宮城県産ゲンザケを使用し、懐石料理の料理人のレシピで化学調味料を使わず和食の醤油煮の味に仕上げました。長年培った缶詰の製造技術を生かし、脂が乗ったゲンザケの身がくずれず、骨まで軟らかい仕立てにこだわりました。地元を中心とした厳選素材のCANNEDシリーズ第一弾です。	

商品写真



●品名:銀鮭しょうゆ煮 ●原材料名:銀鮭(宮城県)、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、みりん、しょうが、食塩 ●内容量:180g ●賞味期限:缶底に記載 ●製造者:マルヤ水産株式会社 宮城県亶理郡亶理町逢隈中泉字一里原14-1

栄養成分表示(100g当たり・汁液含む)サンプル分析による推定値

熱量	199kcal	炭水化物	10.8g
たんぱく質	7.9g	食塩相当量	0.8g
脂質	13.8g		

4 519368 020552

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。

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、 ☐くろみ、 ☐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)
※かに、さけを含む食品と同一ラインで製造しています。

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	マルヤ水産株式会社		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	39名
代表者氏名	代表取締役 千葉 卓也		
メッセージ	マルヤ水産は、創業1950年のカニ総合メーカーです。冷凍カニ製品と、カニ缶詰製品、冷凍惣菜製品等を製造しており、品質には定評があります。		
ホームページ	http://www.maruyasuisan.com/		
会社所在地	〒989-2301	宮城県亶理郡亶理町逢隈中泉字一里原141-1	
工場等所在地	〒		
担当者	代表取締役 千葉 卓也	E-mail	takuya.chiba@maruyasuisan.com
T E L	0223-34-8358	F A X	0223-34-8359

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

日本で数少ないカニ缶詰の製造元として、品質にこだわった製品には定評があります。希少なタラバガニ製品、紅ずわいがに缶詰等、ギフト等で定番の品から特殊な品まで幅広い製品群に対応しており、お客様のご要望に合わせたご提案ができるのが特徴です。

カニ缶詰の技術を生かして開発した地元食材の缶詰シリーズCANNEDは、第一弾の「南三陸産銀鮭の醤油煮缶詰」が第40回、「南三陸産牡蠣のしぐれ煮缶詰」が第42回の宮城県水産加工品品評会にて、それぞれ水産庁長官賞を受賞しました。新たに2022年、「南三陸産銀鮭の醤油煮缶詰」で第32回全国水産加工品総合品質審査会にて農林水産大臣賞受賞。

冷凍カニ製品については、自社工場では上げているため、販売先様との打合せにより、ご希望に合わせた仕様のバック製品製造や、ホテル様・レストラン様向け等の業務用製品製造を行っております。



品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	冷凍食品の菌検査、缶詰製品の開缶検査、二酸化硫黄残留検査等。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPおよび衛生標準作業手順(SSOP)に基づく管理。		
	従業員の管理	衛生標準作業手順(SSOP)に基づく衛生管理。		
危機管理体制	施設設備の管理	衛生標準作業手順(SSOP)に基づく衛生管理。		
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	代表取締役 千葉 卓也	連絡先 0223-34-8358

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。

事業者名：マルヤ水産株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	南三陸産銀鮭の醤油煮缶詰	180g	オープン	48缶	3日	常温	製造から3年	4519368020552	第40回宮城県水産加工品品評会にて水産庁長官賞を受賞。第32回全国水産加工品総合品質審査会にて農林水産大臣賞受賞。お刺身用の宮城県産ギンザケを使用し、懐石料理の料理人のレシピで化学調味料を使わず和食の醤油煮の味に仕上げました。長年培った缶詰の製造技術を生かし、脂が乗ったギンザケの身がくずれず、骨まで軟らかい仕立てにこだわりました。
2	南三陸産銀鮭の醤油煮缶詰	90g	オープン	48缶	3日	常温	製造から3年	4519368021863	第32回全国水産加工品品質審査会で農林水産大臣賞受賞、第40回宮城県水産加工品品評会で水産庁長官賞受賞した、南三陸産銀鮭の醤油煮缶詰180gの小型缶タイプです。
3	南三陸産牡蠣のしぐれ煮缶詰	65g	オープン	48缶	3日	常温	製造から3年	4519368022914	第42回宮城県水産加工品品評会にて水産庁長官賞を受賞。三陸の豊かな海、川の恵みをたっぷり含んだ美味しい牡蠣を厳選し、懐石料理店の味で上品なしぐれ煮に。化学調味料を使わず、牡蠣本来の旨みだけをしっかりと引き出しています。宮城の日本酒、ワインと合わせるに格別ですが、旨味たっぷりの煮汁を生かした炊き込みご飯もおススメです。
4	南三陸産牡蠣の柚子味噌煮缶詰	75g	オープン	48缶	3日	常温	製造から3年	4519368024840	南三陸の牡蠣の美味しさを引出すべく、宮城県産柚子の芳醇な柚子味噌を東松島長寿味噌様と共に開発。化学調味料不使用で缶詰に。牡蠣のもっちり食感を大事に、柚子の爽やかさと仙台味噌のコクで味をまとめています。
5	宮城の缶詰2種セット	155g	オープン	32セット	3日	常温	製造から3年	4519368023089	南三陸の海の幸缶詰セット。旨味たっぷりの牡蠣、お刺身用で脂のついた銀鮭を、石巻の醤油を使用し化学調味料不使用で懐石料理の味に。牡蠣・銀鮭ともに県品評会で水産庁長官賞、さらに銀鮭は全国の品評会で最高賞の農林水産大臣賞を受賞しました（銀鮭は180g缶での受賞）。東北旅情を感じるギフトとしても喜ばれます。
6	紅ずわいがにほぐし身缶詰	100g	オープン	48缶	3日	常温	製造から3年	4519368016845	紅ずわいがに100%使用。手頃にする肩肉ほぐし身の缶詰です。なるべくカニ肉がふっくらと仕上がるようにしています。サラダ、パスタ、サンドイッチ、玉子焼き、チャーハン、酢の物など、和洋中の幅広いお料理にお使い頂けます。
7	紅ずわいがにほぐし身缶詰	50g	オープン	72缶	3日	常温	製造から3年	4519368032081	紅ずわいがに100%使用。手頃にする肩肉ほぐし身の缶詰です。なるべくカニ肉がふっくらと仕上がるようにしています。サラダ、パスタ、サンドイッチ、玉子焼き、チャーハン、酢の物など、和洋中の幅広いお料理にお使い頂けます。
8	紅ずわいがに脚肉付缶詰	110g	オープン	48缶	3日	常温	製造から3年	4519368023812	紅ずわいがに100%使用。肩肉ほぐし身の上に脚肉を乗せた脚肉付タイプです。茶碗蒸し、チャーハン、かに玉などのトッピングとして脚肉の赤身が映え、豪華なお料理の演出になります。グレード感があるので贈り物にも人気です。
9	紅ずわいがに赤身脚肉	125g	オープン	48缶	3日	常温	製造から3年	4519368021603	紅ずわいがにの脚肉のうち、製造工程で割れてしまったものでお仕立てしました。脚肉なので味が良いのはもちろんですが、割れ肉なのでお買い得です。脚肉の赤身が映えるカニあんかけや、カニちらし寿司、パスタなど幅広いお料理にお使い頂けます。高級中華料理店でも人気のタイプです。
10	紅ずわいがに赤肉造り	125g	オープン	48缶	3日	常温	製造から3年	4519368016883	製造工程で割れてしまった紅ずわいがに脚肉に肩肉ほぐし身をブレンドすることで、お手頃価格でカニらしい赤身をお楽しみ頂けます。脚肉の赤身が映えるカニあんかけや、カニちらし寿司、パスタなど幅広いお料理にお使い頂けます。
11	紅ずわいがに脚肉くずれ（赤身入）	110g	オープン	48缶	3日	常温	製造から3年	4519368023898	紅ずわいがにの脚肉くずれ身100%を使用した贅沢な缶詰です。そのままお召上がり頂いても美味しいですが、カニのだし茶漬けや、カニ雑炊にするとその存在感が十分に生かされます。
12	本ずわいがに脚肉くずれ（赤身入）	110g	オープン	48缶	3日	常温	製造から3年	4519368024536	滋味深い味わいの本ずわいがに。美味しい脚肉100%ですがくずれ身タイプです。そのままお召上がり頂いても美味しいですが、カニのだし茶漬けや、カニ雑炊にするとその存在感が十分に生かれます。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☒ 海外（特に希望する国・地域： アジア各国（中国本土、韓国を除く） ）
商談希望カテゴリー	百貨店／卸売業／旅館・ホテル／飲食店／通販／その他（ドラッグストア）

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

承諾・拒否

事業者名：水野水産株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	白身魚のさつま揚げ	5枚入	¥368	6P	－	冷蔵	D+8	4974911-340059	上質のすり身をいかした飽きのこない味わい。
2	玉ねぎ坊主	6個入	¥328	6P	－	冷蔵	D+8	4974911-210031	もっちり揚げ蒲鉾に国内産玉ねぎのさわやかさを閉じ込めました。
3	いかたこ坊主	6個入	¥328	6P	－	冷蔵	D+8	4974911-210048	いかとタコの美味しさと食感のアクセント。彩りも豊かに仕上げました。
4	串天えび	2串入	¥438	6P	－	冷蔵	D+7	4974911-390382	ぷりぷりとした海老をふんだんに使った贅沢な美味しさ。
5	串天ねぎ	2串入	¥378	6P	－	冷蔵	D+7	4974911-390399	食欲をそそるねぎの香りの、風味豊かな味わい。
6	串天いわし	2串入	¥378	6P	－	冷蔵	D+7	4974911-390405	まるごとの鰯をクセなく仕上げた、上品な味わい。
7	詰め合わせ 松島	6種9個入	¥348	6P	－	冷蔵	D+7	4974911-390412	いろんな味が楽しめる、ちょっと贅沢な盛り合わせ。
8	天かま さつま揚げ	4種8個入	¥548	6P	－	冷蔵	D+7	4974911-002063	蒲鉾の水野本店で人気のさつま揚げの盛り合わせです。
9	つめ合わせ 鼈（かまど）	9種10品たれ付	¥738	6P	－	冷蔵	D+7	4974911-390030	自慢のおでん種と餅巾着の詰め合わせです。
10	仙台おでん	8種11品たれ付	¥1,000	4P	－	冷蔵	D+7	4974911-390153	うすくち醤油をベースに出汁をきかせ、サッパリと仕上げたつゆのおでんです。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業

FCP展示会・商談会シート

記入日2023年6月27日

FOOD COMMUNICATION PROJECT第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	明太子パスタソース						
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	180	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	ロシアまたはアメリカ		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4983695999513			
内 容 量	クリームソース100g、具材30g		希望小売価格	税抜	¥600	税込(税別)	¥648
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	10日		販売エリアの制限	●無 ○有			
最大・最小ケース納品単位 (※ケースノビなど単位も記載)	最大	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)
					34.0	41.0	21.0
							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→) JAHADeP(No Animal, No Alcohol)製品認定(無着色たらこ、無着色明太子) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 一般財団法人 食品安全マネジメント協会JFS-B21001489-00						

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) ☐ ホテル・宴会・レストラン ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30~40代 女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	クリームソースを湯煎で温めてお召し上がりください。	
商 品 特 徴	化学調味料不使用の特製ホワイトソースに化学調味料不使用の明太子をトッピング。別添の明太子だから、つづつ感がたまりません。本格的な味わいをご家庭で手軽にお楽しみいただけます。	

商品写真

石巻金華 明太子のクリームパスタソース

Menaito
DAIINOMAKI KINSA PASTA SAUCE

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×を記入。
表示義務有 ☐えび、☐かに、☒小麦、☐そば、☐卵
☒乳、☐落花生
表示を奨励(任意表示) ☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ
☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐ごま、☐さけ、☐さば、☒大豆、☒鶏肉、☐バナナ、☐豚肉、☐まつたけ、☐もも、☐やまいち、☐りんご、☐ゼラチン、☐アーモンド
(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。)

出展企業紹介

出 展 企 業 名	湊水産株式会社		
年 間 売 上 高	25000万	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	35名
代 表 者 氏 名	木村 一成		
メ ッ セ ー ジ	あなたの「おいしいさ」を「カタチ」に変える。それが「みなと」の仕事です。美味しさのためには手間を惜しまず丁寧に愛情込めて作り上げる「愛情たらこ」。通販から業務用までお応えいたします。働く女性を応援する会社でありたいと、敷地内に「湊水産・結のいえ保育園」も運営しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.minatosuisan.com		
会 社 所 在 地	〒 986-0015	宮城県石巻市吉野町二丁目6番7号	
工 場 等 所 在 地	〒 986-0015	宮城県石巻市吉野町二丁目6番7号	
担 当 者	岩 本 淳	E - m a i l	minato-s@eos.co.ne.jp
T E L	0225-96-8235	F A X	0225-94-2998

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

《ホワイトソース》ホワイトソース製造→チキンスープ製造→ソース製造→ホワイトソース・チキンスープ・ソース各層混合→計量→袋詰め(シーラー)→検品(異物等目視検品)→加圧加熱殺菌②→検品(金属探知機)→包装→ラベル貼付→梱包→出荷
《具材》原料解冻→原卵選別①→漬け込み→漬け上げ→水切り→原卵選別→スチーム→焼培→ほぐし→唐辛子混合→計量→袋詰め(シーラー)→検品(異物等目視検品)→殺菌→冷却②→検品(金属探知機)→包装→ラベル貼付→梱包→出荷

- ①漬け込み 温度(17~22℃) 時間(48~72時間)
②検品(金属探知機) テストピース(Fe2.0、φ、Sus3.5)

写真



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(一時的に)	検査項目:細菌検査・塩分検査・亜硝酸根検査
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	解冻→漬け込み～漬け上げ～製造等、各工程の日報有。
	従 業 員 の 管 理	入場規定通り実行。記録有。衛生教育の実施。
	施設設備の管理	洗浄・殺菌・保守点検マニュアルに沿って実行。記録有。
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入状況	製品回収フロー。クリーム・返品記録有。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。

事業者名：湊水産株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	おつまみスモークたらこ	20g	¥400	40	7日	常温	180日	4983695590055	化学調味料不使用のたらこを桜のチップで燻製させました。
2	おつまみスモーク明太子	20g	¥400	40	7日	常温	180日	4983695590048	化学調味料不使用の明太子を桜のチップで燻製させました。
3	明太子パスタソース	ソース100g 具材30g	¥600	30	14日	常温	180日	4983695999513	化学調味料不使用のホワイトソースに化学調味料不使用の明太子をトッピング。
4	石巻金華茶漬け（たらこ）	2食	¥800	50	7日	常温	180日	4983695012168	無着色の焼たらこを遠赤外線ですっきりと焼き上げたたらこを使用しています。
5	石巻金華茶漬け（明太子）	2食	¥800	50	7日	常温	180日	4983695070601	無着色の焼めんたいこを遠赤外線ですっきりと焼き上げたたらこを使用しています。
6	たらこなめたけ（袋タイプ）	100g	¥556	50	14日	常温	180日	4983695601010	えのき茸と、えのき氷入り塩糀にみなとのたらこをたっぷり使用した贅沢ななめたけです。
7	めんたいなめたけ（袋タイプ）	100g	¥556	50	14日	常温	180日	4983695601027	えのき茸と、えのき氷入り塩糀にみなとの明太子をたっぷり使用した贅沢ななめたけです。
8	たらこの甘辛煮（袋タイプ）	100g	¥741	50	14日	常温	180日	4983695601034	えのき茸と、ふつくら漬け上げたたらこを、コクのある三温糖と本醸造の特上醤油の調味液で煮込みました。
9	生姜香る手作りえのき(袋タイプ)	100g	¥556	50	14日	常温	180日	4983695601041	えのき茸に千切りしょうがを加え、手作りで仕上げました。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ☒ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	旅館・ホテル／通販／ ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

記入日 2023 年
7 月 14 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	あなご蒲焼「三晃食品㈱」					
提供可能時期 (最もおしい時期を()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)	イロコアナゴ(国内)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4938522008913			
内容量	1食(約70g)	希望小売価格	税抜	¥398	税込(切替) 税率 8%	¥429
1ケースあたり入数	12入	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→			
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 5(納品先による)	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)	
				26.0 × 46.0 × 8.0	1.0	
認証等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) HACCP検討中 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →					

ターゲット	売先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー (業務用対応可能) ☐ ゴルフ対応可能 ☐ 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) 年代問わずお酒の飲む方、簡単に調理を済ませたい方 ○夕食のおかず ○どんぶりの具材 ○お酒のつまみ
商品特徴	○レトルト(圧力殺菌調理)商品です。 ○骨まで柔らかく、そのまま召し上がれます。 ○日持ちが長い商品です。

商品写真



※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○を付けて下さい。(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	三波食品株式会社(グループ)		
年間売上高	17億円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	60名
代表者氏名	代表取締役 内海 勝男		
メッセージ	味付切身の創業から50年以上、三波食品株式会社は「安心・安全」を基に「美味しさ」と「手軽さ」を提供するために今後とも努力してまいります。		
ホームページ	http://www.minami-foods.com/		
会社所在地	〒 985-0001	宮城県塩釜市新浜町1-43-1	
工場等所在地	〒 985-0001	宮城県塩釜市新浜町1-43-1	
担当者	営業部 内海 誠	E-mail	m-utsumi@minami-foods.co.jp
T E L	022-366-2151	F A X	022-366-2157

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原料搬入	→	②検品	→	③原料解凍	→	④洗浄	→	⑤蒸し	→	⑥タレ付き・焼きを3回
⑦トンネルフリーザー	→	⑧トンネルフリーザー・凍結	→	⑨カット工程・計量	→	⑩マルチ包装	→	⑪圧力殺菌調理・金属探知機	→	⑫梱包・冷凍保管・出荷

写真 ⑨カット工程・計量

写真 ⑩マルチ包装

写真 ⑪圧力殺菌調理・金属探知機

品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ○ 有(具体的に)	目視検品「異物混入」「表示確認」「細菌検査(外部業者委託)」		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理 従業員の管理 施設設備の管理	作業責任者を置き、製造製品の生産数・生産在庫などを記録を行い、何らかの問題が生じた場合、すぐに対応し製品の品質向上に繋げています。 日々、衛生管理簿を記録し従業員の体調などを把握し社内ミーティングで作業に対する知識などの向上に努めています。 機械・設備等は、定期的にメンテナンスを行っており、故障などが発生した場合は、機械メーカー及び代理店担当者が対応してくれる体制を整えています。		
危機管理体制	担当者連絡先 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	担当者名または担当部署名 営業部	連絡先	022-366-7788
		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/shokusan/food/index.html>をご覧ください。

事業者名：三波食品株式会社（グループ）

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味期限	JANコード	商品コメント
1	あなご蒲焼（丼）	1食	¥230	12入 （×5合）	7日	要冷蔵	D+29日	4938522008913	三陸沖で獲れるイラコアナゴを蒲焼にしました。あなご丼や酒のつまみ、温めるだけで簡単に調理を済ませたい方に便利な商品です。
2	あなご蒲焼（長焼き）	120g	¥360	12入 （×5合）	7日	常温	D+179日	4938522500103	三陸沖で獲れるイラコアナゴを蒲焼にしレトルト（加圧加熱殺菌）調理を行い常温でも販売出来る商品にしました。調理の際は温めるとより美味しくいただけます。
3	さば味噌煮（ノルウェー産）	2枚	¥270	10入 （×5合）	7日	要冷蔵	D+29日	4958131481778	2人前のおかず商品です。電子レンジで温めるだけの簡単便利商品です。
4	サーモン塩焼き（チリ産）	2切	¥270	10入 （×5合）	7日	要冷蔵	D+29日	4958131481730	2人前のおかず商品です。電子レンジで温めるだけの簡単便利商品です。
5	縞ほっけ塩焼き（アメリカ産）	2枚	¥270	10入 （×5合）	7日	要冷蔵	D+29日	4958131481754	2人前のおかず商品です。電子レンジで温めるだけの簡単便利商品です。
6	さば味噌煮（宮城県産）	2枚	¥235	12入 （×4合）	7日	要冷蔵	D+19日	4905791021202	2人前のおかず商品です。電子レンジで温めるだけの簡単便利商品です。
7	めぬけ煮付け	2枚	¥235	12入 （×4合）	7日	要冷蔵	D+19日	4905791021219	2人前のおかず商品です。電子レンジで温めるだけの簡単便利商品です。
8	子持かれいの煮付け	2切	¥235	12入 （×4合）	7日	要冷蔵	D+19日	4905791021332	2人前のおかず商品です。電子レンジで温めるだけの簡単便利商品です。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	スーパー／卸売業

FCP展示会・商談会シート

 記入日
2023 年
7 月 26 日

 FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■商品特性と取引条件

商 品 名	保鮮しゃり玉				
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	28日間	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	国産米	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4582571540247		
内 容 量	216g	希望小売価格	税抜	オープン価格	税込(切替) 税率 #VALUE!
1ケースあたり入数	20個入り	保存温度帯	常温		
発注リードタイム	3日間	販売エリアの制限	●無 ○有→		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)
				360.0	385.0 155.0 6.5
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 ☐ 飲食 ☐ 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)	常温保存商品なので、パックを開けてすぐに美味しくお召し上がり下さい。簡単調理で、お刺身以外でもオリジナル寿司が楽しめます。
商 品 特 徴	保存料を使用不可で、安心安全食品です。常温保存でお米のしっとりふっくら本格寿司が楽しめます。お米にこだわりしゃり本来の美味しさを独自炊飯方法(特許取得)で作りました。

■商品写真

品名 成型飯 保鮮しゃり玉12食

原材料 うち米(宮城県産)、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、醸造酢、食塩、昆布エキス、植物油、食物繊維(イヌリン)、まぐろ由来コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む)、乳化剤、環状オリゴ糖

内容量 216g (約18g×12)

賞味期限 12.6.15

保存方法 直射日光を避け、室温で保管してください。

販売者 株式会社 宮城総合給食センター
宮城県仙台市宮城野区鶴ヶ谷字京原101

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 ☐卵、☐かに、☐小麦、☐そば、☐卵

表示を奨励(任意表示) ☐あじ、☐いわし、☐いわし、☐オレンジ、☐カシューナッツ、☐牛乳、☐大豆、☐鶏肉、☐豚肉、☐牛肉、☐まいたけ、☐もも、☐きんぴら、☐ごぼう、☐ごぼう、☐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)

※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。)

■出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社 宮城総合給食センター					
年 間 売 上 高		2022年度600百万円		従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)		75名	
代 表 者 氏 名		津 田 孝				写真	
メ ッ セ ー ジ		私たちの会社は、地域の子供たちと従業員、そしてそのご家族全ての皆様が豊かな気持ちになって頂くことを何よりも大切にしております。私たちが日々ある仕事は「お陰様」であると考え、「有難い」をあたりまえに凡事徹底し、信頼で選んで頂ける企業を目指しております。					
ホ ー ム ペ ー ジ		http://msk-oam.com					
会 社 所 在 地		〒	983-0824	宮城県仙台市宮城野区鶴ヶ谷字京原101			
工 場 等 所 在 地		〒	983-0825	宮城県仙台市宮城野区鶴ヶ谷字京原101			
担 当 者		境 孝直			E - m a i l		sakai.kyohara@gmail.com
T E L		022-251-6099			F A X		022-251-9451

■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

弊社で使用する原料米は自社でユーザーの使用用途に合わせて選定し、自社精米を行い日々の水分率測定などを行っています。また、ガス炊飯にこだわり更に美味しくふっくらと美味しく炊き上げられた炊飯を安心安全に供給致します。

写真



■品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有一具体的			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPに沿った衛生管理の実施		
	従業員の管理	食品衛生法に沿った衛生管理の実施		
	施設設備の管理	構造設備及び衛生管理等に関する基準に沿った設備の実施		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者または担当部署名	管理部 佐藤	連絡先 022-251-6099
	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	危機管理マニュアルを作成し、危機発生時に対応出来るように具体的マニュアルをもとに行動出来る用緊急連絡図を作成しております。(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。

事業者名：株式会社宮城総合給食センター

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	保鮮しゃり玉		オープン価格	1	3日間	常温 保存	28日間	4582571540247	米の美味しさにこだわって作られた常温保存しゃり玉

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☒ 海外（特に希望する国/地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／コンビニエンスストア／旅館・ホテル／飲食店／給食業／通販／ECサイト（ネット通販）／食品工業

FCP展示会・商談会シート

年 月 日 記入日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	MISO SOUP-5食セットー									
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を) (内に記載)	通 年		()		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	120日	消費期限	
主 原 料 産 地 (造 環 境 等)	宮城県、三陸				JAN コー ド (13 桁 もし く は 8 桁)		4980611610149			
内 容 量	MISO SOUP5種類各1食				希 望 小 売 価 格		税抜	¥950	税込(8%) 税率	8% ¥1,026
1 ケースあたり入数	20入				保 存 温 度 帯		常温 ▼			
発 注 リードタイム	3日				販 売 エリア の 制 限		◎ 無 ○ 有ー			
最大・最小ケース納品単位 (各ケース/1日 など単位も記載)	最大	6c/s	最小	2c/s	ケースサイズ (重量)		縦(F) 42.0	横(F) 32.0	高さ(F) 22.0	重量(%) 4.0
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO 150 ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入ー) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー									

	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパー・マーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→) (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
タ ー ゲ ャ ッ ト	お 客 様 (性別・年齢層など) 30代から50代の既婚共働きの女性の仕事から帰って来て、簡単に美味しく食べられるお味噌汁。贈答用に誰かに勧めたくなる商品。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	お湯を注ぐだけで「海藻ってこんなに美味しいの!？」を実感していただきたいです。昼食・夕食・夜食に最適です。
商 品 特 徴	毎日の食卓に欠かすことのできないお味噌汁を賢くに味わい楽しんでいただきたい想いから、三陸の栄養を豊富に蓄えた海藻本来の味を、風味豊かな「仙台味噌」と太平洋の海風をたっぷり浴びて甘みが増して柔かい「南三陸ねぎ」とのコラボレーション商品「MISO SOUP」

商品写真



※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		有限会社ムラカミ		
年 間 売 上 高		第25期 1億2千万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名、パート9名
代 表 者 氏 名		代表取締役 村上健(たけし)		
メ ッ セ ー ジ		「日々の食卓に笑顔と彩りを」をモットーに塩蔵わかめをメインに展開しております。時代の変化に対応するような商品を常に探求しております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://sanriku-kaiso.jp/		
会 社 所 在 地	〒	988-0251	宮城県気仙沼市波路上内田126	
工 場 等 所 在 地	〒	988-0251	宮城県気仙沼市波路上内田126	
担 当 者	村上健太		E - m a i l	info@sanriku-kaiso.jp
T E L	0226-27-2077		F A X	0226-27-4641

■ 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

安心・安全にお客様の食卓へお届けするために、大規模な設備など(機械類)はありません。人の手で丁寧につくるものでお客様が喜んでいただきたいです。

客 真			
			

品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	商品別チェック管理シート			
	従業員の管理	年2回個人面談、日々の健康チェック管理、工場入場時の衛生チェック管理			
	施設設備の管理	機械類の正動確認記録日報			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	村上健太	連絡先	0226-27-2077
	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。

事業者名： 有限会社ムラカミ

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	MISO SOUP（ミソスープ）	5食セット	¥950	20×3	3日	常温	120日	4980611610149	オール宮城県産の食材と技でつくった贅沢な海藻の即席お味噌汁
2	気仙沼 岩井崎の塩スープ	40g	¥550	20×3	5日	常温	150日	4980611601031	岩井崎で作られる塩と出汁が濃厚に効いたわかめのお吸い物です。お茶漬けやパスタにしても最適です。
3	おうちごはん用MISO SOUP	5食セット	¥800	20×3	3日	常温	120日	4980611610156	オール宮城県産の食材と技でつくった贅沢な海藻の即席お味噌汁

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☒ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☒ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリ	百貨店／旅館・ホテル／通販／ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

記入日 2021 年 11 月 12 日



商品特性と取引条件

商品名		しっかり朝ごはんシリーズ(全14種)									
提供可能時期 (最も早い/最遅い時期を 1内に記載)		通年 ()		賞味期限/消費期限		賞味期限		90日		消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)		宮城県		JANコード (13桁もしくは8桁)							
内容量		2切		希望小売価格		税抜		250〜300		税込(切捨) 税率 8%	
1ケースあたり入数		20		保存温度帯		冷蔵				270〜324	
発注リードタイム		4日		販売エリアの制限		● 無 ○ 有→					
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/日 など単位も記載)		最大	最小	混載8c/s		ケースサイズ(重量)		縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
								20.0	27.0	10.5	1.0
認証等 (商品・工場・農場等)		☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →									

ターゲット	売り先	☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 専売・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・おすすめのレシピ等)	お客様 (性別・年齢層など)	
商品特徴	お年寄りでも簡単！ご自宅【温めるだけ】！保存料無添加、三陸産の地魚だけを使い、ふっくら焼き上げた『食べきりサイズ』の焼き魚です。	

商品写真

商品名 しっかり朝ごはん(銀魚酒塩焼き)

名 称 熟成加工品

原材料名 養殖銀魚、酒、塩

製造方法 宮城県(注)

内容量 2切

賞味期限 2020.01.23

保存方法 10℃以下で保存

製造者 株式会社 山内 正文
宮城県本吉郡南三陸町志津川
宮城本吉 0226-46-5338
TEL 0226-46-5338

栄養成分表示(1包換算あたり)

総量 100gあたり	たんぱく質 9.8g	脂質 6.1g
エネルギー	100kcal	200kcal

※この値は目安です。

アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有 ☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生

表示を奨励(任意表示) ☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ、 ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド

備考 (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

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

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 ヤマウチ		
年間売上高	令和元年度400百万円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	45名(パートタイム含む、令和2年4月20日時点)
代表者氏名	代表取締役社長 山内 正文		
メッセージ	弊社は、目の前の海「三陸沖」で水揚げされた地物にこだわっております。豊かな海でくまれた「三陸ブランド」の海の幸、その素材の良さを最大限にいかし、保存料無添加の食品づくりを実践しています。		
ホームページ	https://www.yamauchi-f.com/		
会社所在地	〒 986-0768	宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下20-6	
工場等所在地	〒 986-0768	宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下20-6	
担当者	営業部 山内・佐藤・伊藤	E-mail	transaction@yamauchi-f.com
T E L	0226-46-5338	F A X	0226-46-6665

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

「素材の良さ」を探求

弊社は、目の前の海「三陸沖」で水揚げされた地物にこだわっております。豊かな海で育まれた「三陸ブランド」の海の幸、その素材の良さを探求し、素材にこだわった水産加工品として提供しております。世界三大漁場といわれる金華山沖を望む三陸から、高品質の海の幸だけを厳選しお届けいたします。

港町ならではの「手造りの味」

食材の状態は日々刻々と変わります。弊社では港町ならではの豊かな経験と技術で、味付けから焼き上げ、パッケージに至るまで工場スタッフが大切に手造りしてお届けしております。手作りで仕上げた逸品は、機械製造では決して味わえない丁寧さと奥深さです。

「保存料無添加」で、安心な食をお届け

例えば「お塩」。自然海塩を使用し、素材の味を自然に引き出しています。日本酒にもこだわっております。水産加工品に使用する日本酒は、地元宮城の蔵元「一ノ蔵」の特別純米酒を使用。酒粕も同じ蔵元の純米酒粕を使用しています。

写真

		写真
地元宮城蔵元の地酒を銘柄指定して使用。純米酒にこだわること、魚の良みを消し上品な味わいに仕上げています。	優しい味わいの田舎味噌を厳選して使用。素材の旨味を引き出す独自の製法で味付けしています。	

品質管理情報

商品検査の有無	☒ 無 ☐ 有(具体的に)	一般生菌(300未満・CFU/g)・大腸菌群(陰性)・黄色ブドウ球菌(陰性)
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	有
	従業員の管理	有
	施設設備の管理	有
危機管理体制	担当者連絡先	担当者または担当部署名 取締役 山内 淳平
	連絡先	0226-46-5338
	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

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。

事業者名：株式会社ヤマウチ

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味期 限	JANコード	商品コメント
1	南三陸の魚屋がつくった だし	8g×10包	¥680	12入	4日	常温	180日 以上	4920218131142	昆布・イワシ煮干し・さば節・宗田鰹節・あご煮干し・鰹節・牡蠣エキスの7種類の素材を使用した、だしパックです。風味豊かでバランスの良いだしに、牡蠣エキスのコクと深みを加えました。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリ	スーパー／卸売業

FCP展示会・商談会シート

記入日
令和5年
6月9日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	仙台麴2本入(大)				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を○)内(に記載)	通 年	()	賞味期限/消費期限	賞味期限	90日
主 原 料 産 地 (産 獲 場 所 等)	アメリカ、カナダ		JAN コード (13桁もしくは8桁)		4979803100117
内 容 量	大2本		希 望 小 売 価 格	板坂	¥385
1 ケースあたり入数	10袋入4合わせ		保 存 温 度 帯	常温	
発 注 リードタイム	中2日(納品先エリアによって異なる)		販 売 エリア の 制 限	●無 ○有一	
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/箱 など単位も記載)	最大	ご相談による	最小	1ケース	
ケースサイズ(重量)			縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(kg)	50.0 30.0 61.0 5.2
認 証 等 (商品・工場・農産等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→)・登録商標「仙台麴」・ヴィーガン認定(特定非営利活動法人ベジプロジェクトジャパン認定) ・ハラル認証(※)日本イスラーム文化センター認証				

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) ☒ その他(右に記入→) 学校給食、産業給食、介護施設給食、病院食など
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など)	小売店舗での販売では、主に家庭で食事の用意をされる方がメインターゲット。また、外食・給食・お弁当・お惣菜などの業務用筋のお客様。
商 品 特 徴	一般的には、煮物・汁物・丼・鍋物などに使用していただく機会が多いのですが、最近ではフレンチトーストにしたりカナッペにしたり、また、唐揚げにしたり肉巻きにしたりなど和・洋・中問わず様々なお料理やお菓子にいろいろお使いいただいております。 上質な小麦粉とグルテンを練り合わせ、良質な植物油(大豆油)で時間をかけてじっくりと揚げた宮城の伝統食材です。	

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、 ☐ くろみ、 ☐ こま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もち、 ☐ まいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

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

出展企業紹介

出展企業名	株式会社山形屋商店		
年間売上高	令和4年度 450百万円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	26名 (令和5年6月時点)
代表者氏名	山形 英之		
メッセージ	弊社では、代々受け継がれてきました油麴を、地域の特産品としての特徴を鑑み平成10年に商品名称を「仙台麴」とし、平成20年には商標登録をさせていただきました。昔ながらの味を守り、一つ一つ真心を込めて製造した自慢の味です。今後もこの味を守り続け、食の安心・安全を第一に、たくさんの方々にご賞味いただくことが、私たちの願いです。		
ホームページ	https://sendaifu.jp		
会社所在地	〒 986-0401	宮城県登米市津山町柳津字町16	
工場等所在地	〒 986-0401	宮城県登米市津山町柳津字町20-1	
担当者	笠原 幹王	E - m a i l	kasahara@sendaifu.jp
T E L	0225-68-2066	F A X	0225-68-3066

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

原材料保管 → 原材料計量 → ミキシング → ねかし → 成型カット → フライ → 乾燥 → カット → 自動計量 → 金属探知機 → 充填パック → ウェイトチェッカー → 目視検品 → 梱包 → 保管 → 出荷

写 真	写真	写真

品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有一具体的	異物検査:金属探知機 テストピース Fe1.2 Sus2.0
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	各工程作業前後の点検
	従業員の管理	作業前の衛生チェック、粘着ローラーでの異物検査
	施設設備の管理	日々の清掃、施設設備の定期点検
危機管理体制	担当者連絡先	担当者または 担当部署名
	山形 伸也	連絡先
	090-7668-4102	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
	原材料ロット管理、製造日報、記録有、品質検査(外部委託:日本冷凍食品検査協会)、PL保険加入 有	

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/food/index.html>をご覧ください。

事業者名：株式会社山形屋商店

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味期限	JANコード	商品コメント
1	仙台麴2本入(大)	2本(大)	¥385	10袋 ×4合	中2日	常温	90日	4979803100117	上質な小麦粉とグルテンを練り合わせ、良質な植物油（大豆油）で時間をかけてじっくりと揚げた宮城の伝統食材。
2	仙台麴2本入(小)	2本(小)	¥245	12袋 ×6合	中2日	常温	90日	4979803100124	仙台麴 1 本を半分にカットした使い切りタイプ。
3	仙台麴スライス14-40g	40g	¥260	12袋 ×6合	中2日	常温	180日	4979803110208	開封してそのまま使えるカットタイプ。 (カット幅14mm) 脱酸素剤（エージレス）対応で賞味期限180日。
4	仙台麴お土産パック	2本入 (小) ×3	¥900	18セット	中3日	常温	90日	4979803200121	お土産にピッタリな箱詰めタイプ。 仙台麴2本入（小）が3袋入っています。
5	仙台麴化粧箱入	2本入 (大) ×4	¥1,800	12セット	中3日	常温	90日	4979803200114	贈り物にピッタリな化粧箱入タイプ。 仙台麴2本入（大）が4袋入っています。
6	仙台麴業務用スライス9-250g	250g	オープン	4袋 ×4合	中2日	常温	90日	4979803250096	開封してそのまま使えるカットタイプ。 業務用向け商品のため大容量の250g入。 (カット幅9mm、1袋におよそ125枚前後入)
7	仙台麴業務用スライス14-250g	250g	オープン	4袋 ×4合	中2日	常温	90日	4979803250140	開封してそのまま使えるカットタイプ。 業務用向け商品のため大容量の250g入。 (カット幅14mm、1袋におよそ83枚前後入)
8	仙台麴業務用スライス18-250g	250g	オープン	4袋 ×4合	中2日	常温	90日	4979803250188	開封してそのまま使えるカットタイプ。 業務用向け商品のため大容量の250g入。 (カット幅18mm、1袋におよそ62枚前後入)
9	ミニ仙台麴業務用スライス9-200g	200g	オープン	4袋 ×4合	中3日	常温	90日	4979803520090	開封してそのまま使える一口サイズのミニ仙台麴。 業務用向け商品のため大容量の200g入。 (カット幅9mm、1袋におよそ250枚前後入)
10	ミニ仙台麴業務用スライス14-200g	200g	オープン	4袋 ×4合	中3日	常温	90日	4979803520144	開封してそのまま使える一口サイズのミニ仙台麴。 業務用向け商品のため大容量の200g入。 (カット幅14mm、1袋におよそ150枚前後入)

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☒ その他（東北6県および北海道）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／旅館・ホテル／飲食店／給食業／その他（惣菜店、弁当店、仕出し店、お土産店、高速道路SA・PA）

FCP展示会・商談会シート

 2022 年
11 月 17 日

 FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	フロム蔵王 極<KIWAMI>ヨーグルト (加糖・砂糖不使用)				
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	D+18	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	生乳:宮城県産100%	JANコード (13桁もしくは8桁)	加糖 4903181313807	砂糖不使用 4903181113858	
内容量	600g	希望小売価格	税抜	¥520	税込(切替) 税率 8% ¥561
1ケースあたり入数	12	保存温度帯	冷蔵		
発注リードタイム	5日前	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 など単位も可)	最大 30 最小 2ケース単位	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)	
			30.0 45.0 16.0	7.2	
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) HACCPに基づいた製造工程管理を実施しています。みやぎチャレンジHACCP取得済 ※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 ☒ 小売・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・おすすしのレシピ等)	40代～60代の富裕層寄りで健康志向が強く、健康に気を使いながらも美味しいものを食べたいと考えている世代 普段からおやつ時、お風呂上りのデザートなどに食べているヨーグルト。そのヨーグルトを少し贅沢に、そして格別のおいしさで召し上がっていただきたい。加糖タイプは甘すぎずそのままで美味しく、砂糖不使用は酸味を抑えた風味でそのままで美味しいですが、手持ちのジャムやはちみつをかけてさらに美味しく召し上がれます。
商品特徴	アルミパウチ以外の容器で製造しても同様な食感、風味にはならず試行錯誤の末、現在の容器を使用しております。蔵王山麓の新鮮な生乳(搾乳から60時間以内)をもとに、低温で18時間じっくり発酵させて作ったヨーグルトです。選りすぐりの乳酸菌を数種配合することで、なめらかでもちもちとした食感がおいしいプレーンヨーグルト。容器は量販店に並ぶことも意識しながら、ユーザーがすくい易いよう可能な限り広口のアルミパウチを使用。

■ 商品写真

加糖の一括表示→

生乳50%使用

糖類別名称 はちみつ
無糖乳固形分 9.0%
乳糖 5.0%
原材料名 生乳、乳製品、砂糖
内容量 600g
賞味期限 この商品の上面に記載
保存方法 密封状態で冷蔵(10℃以下)
製造者 山田乳業株式会社
宮城県白石市半沢屋敷前155

砂糖不使用の一括表示→

生乳50%使用

糖類別名称 はちみつ
無糖乳固形分 9.0%
乳糖 5.0%
原材料名 生乳、乳製品
内容量 600g
賞味期限 この商品の上面に記載
保存方法 密封状態で冷蔵(10℃以下)
製造者 山田乳業株式会社
宮城県白石市半沢屋敷前155

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×を添える。

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	フロム蔵王 山田乳業株式会社		
年間売上高	9.5億	従業員数 (社員○名、パート○名など)	52名
代表者氏名	代表取締役 山田 泰		
メッセージ	「おいしさ自然主義」のコンセプトでこだわりの乳製品を製造しております。開発の背景としては、東日本大震災で失った関東方面への販路を復活させるための武器として、 他社の製品に負けない本当に美味しいヨーグルトを作りたい!という気持ちから開発をスタートしました。 乳酸菌の配合や容器の選別など1年半の試行錯誤を行いながら完成した、フロム蔵王こだわりの一品です。		
ホームページ	http://www.from-zao.com/		
会社所在地	〒983-0003	宮城県仙台市太白区郡山8丁目5-25	
工場等所在地	〒989-0259	宮城県白石市半沢屋敷前155	
担当者	及川 秀夫	E-mail	h-oikawa@from-zao.com
T E L	022-246-4861	F A X	022-247-3179

■ 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)	自社検査室で、生乳の受け入れ検査及び製品の持ち待ち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に基づいた製造工程管理を実施しています。みやぎチャレンジHACCP取得済		
	従業員の管理	月に1回、社長及び工場長から工場内作業員に対して衛生教育を実施しています。		
	施設設備の管理	機械、設備の定期的な点検を実施し、機械メーカーの専門的なサポート体制を整えています。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	工場長 山田光彦	連絡先 0224-26-3181
	危機管理に関する対応や生産物取崩責任保険(PL保険)の加入など	工場での製造記録を基にキープサンプルの検査が出来る体制を整えております。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。

事業者名：山田乳業株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	フロム蔵王 ふわゆきチーズ(ブルーベリーソース付)	110ml+10g	¥280	24	5日	冷凍 冷蔵	D+90 解凍後 D+7	4903181116149	蔵王山麓で生産されるナチュラルチーズに牛乳と生クリームを加えて作った、まるで雪のようにふわふわのレアチーズケーキ
2	フロム蔵王 極プレーンヨーグルト (砂糖不使用)	600g	¥550	12	5日	冷蔵	D+18	4903181113858	低温長時間発酵のこだわりヨーグルト。なめらかでもっちりした食感 がおいしい砂糖不使用タイプのプレーンヨーグルト。アルミパウチ使用
3	フロム蔵王 極ヨーグルト (加糖)	600g	¥550	12	5日	冷蔵	D+18	4903181313807	低温長時間発酵のこだわりヨーグルト。なめらかでもっちりした食感 がおいしい加糖タイプのプレーンヨーグルト。アルミパウチ使用
4	フロム蔵王 極のむヨーグルト さりと とコク	720ml	¥500	12	5日	冷蔵	D+15	4903181212711	乳脂肪分3%でコクを出し、しかしサラリとした飲み口のドリンクヨー グルト。スッキリとした飲み口が特徴
5	フロム蔵王 極のむヨーグルト さりと とコク スリム	200ml	¥140	35	5日	冷蔵	D+15	4903181512705	乳脂肪分3%でコクを出し、しかしサラリとした飲み口のドリンクヨー グルト。スッキリとした飲み口が特徴
6	フロム蔵王 [芳醇] カフェオレ・モカ	180ml	¥140	35	5日	冷蔵	D+10	4903181211714	【5 つのこだわり】1. モカ豆100% 2. 100%ネルドリップで抽出 3. 添加物不使用 4. コーヒー分5% 5. 生乳60%使用
7	フロム蔵王 のむヨーグルト スリム	200ml	¥130	35	5日	冷蔵	D+14	4903181112806	蔵王山麓の新鮮な生乳で作ったのむヨーグルト 安定剤や香料は使用していない、あっさりした自然のおいしさ
8	フロム蔵王 仙台いちごヨーグルト	110g	¥140	20	5日	冷蔵	D+14	4903181314644	蔵王山麓で生産される新鮮な生乳に、宮城県亘理郡で生産され る特産の「仙台いちご」をたっぷり加えて作ったヨーグルト。安定剤、 着色料は不使用
9	フロム蔵王 ブルーベリーヨーグルト	110g	¥140	20	5日	冷蔵	D+14	4903181214654	蔵王山麓で生産される新鮮な生乳に、岩手県産のブルーベリーを 使用。ナチュラルでなめらかな下触り。安定剤、着色料は不使用
10	フロム蔵王 プレーンヨーグルト	250g	¥180	12	5日	冷蔵	D+14	4903181113537	蔵王山麓で生産される新鮮な生乳に、 岩手県産のブルーベリーを使用。ナチュラルでなめらかな下触り。安 定剤、着色料は不使用

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	スーパー／卸売業／コンビニエンスストア／旅館・ホテル

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商品名	絆おでん				
最もおいしい時期	秋冬	賞味期限／消費期限	賞味期限	90日間	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	具材6品すべて国産	JANコード (13桁もしくは8桁)	4903072200148		
内容量	400g(固形量180g)	希望小売価格(税込)	400円		
1ケースあたり入数	15袋	保存温度帯	常温		
発注リードタイム	3日	販売エリアの制限	◎ 無 ○ 有		
最低ケース納品単位	15袋入×2合	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸) 重量(%)
			35.0	45.0	16.0 12.5
認証・認定機関の 許可可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☒ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他				

ターゲット	売り先	☐ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入)
	お客様 (性別・年齢層など)	すべて国産具材、練製品にはリン酸塩も使用せず、化学調味料を使用しないこだわりのダシで仕上げ、味にこだわり健康志向の40〜50歳代のお客様
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	秋冬の肌寒い時期の夕食がメインのターゲットですが、酒のつまみにも最適です。秋冬だけでなく花見の時期、梅雨の時期の肌寒く感じられる時もお勧めです。調理済みおでんという商品の特性を活かして屋外イベントでの需要もあります。	
商品特徴	具材6種すべて国産。焼くわ、野菜湯にはリン酸塩も不使用。九州の老舗・だし屋と共同開発した化学調味料無添加のこだわりのダシでじっくり仕上げました。具だくさんのスープとしても最適。温めるだけの簡単調理。常温保存90日間。	

商品写真

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

☐ えび ☐ かに ☒ 小麦 ☐ そば ☒ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生

出展企業紹介

出展企業名	山徳平塚水産株式会社		
年間売上高	令和3年度 235,299千円	従業員数	19名
代表者氏名	代表取締役社長 平塚 隆一郎		
メッセージ	お客様の食卓に笑顔をお届けする商品、サービスを提供します。お客様の笑顔が我々の幸せの源です。 ◆安全、安心で美味しい食品作りを追求します。 ◆地元の原料、安心な素材を優先して使用し、お客様に誠実、正直な商品を作ります。 ◆自然の恵みに感謝し資源を無駄にしない商品作りを追求します。 ◆我々が作るべき商品だけを作ります。		
ホームページ	https://www.yamatoku-h.jp		
会社所在地	〒 986-0022	宮城県石巻市魚町2-8-9	
工場所在地	〒 986-0022	宮城県石巻市魚町2-8-9	
担当者	平塚 康二郎	E-mail	yamatoku@khaki.plala.or.jp
T E L	0225-22-0171	F A X	0225-95-6882

製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

具材受入・検品(仕入記録表に記録)⇒下処理・ブラッシング(大根・焼くわ・野菜湯下茹で)⇒具材・スープ充填(ロータリー式自動充填機・おわん式投入機:日産最大約5000袋)⇒加熱(加熱処理記録保存)⇒冷却(空冷)⇒エイジング(1週間室温で保存〜ビンホール検査)⇒金属探知機検査・全量検品(作業前に金属探知機作動検査)⇒目視検査・全量検品⇒箱詰め⇒出荷

品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	自社検査室:細菌検査(一般生菌・大腸菌群)・日本食品検査による検査	
衛生管理への取組	製造工程の管理	大日本水産会・水産食品加工施設HACCP認定	
	従業員の管理	個人衛生チェック・手洗い記録・ローラー検査記録	
	施設設備の管理	担当者による工場施設、温度、表示等の記録・定期的な工場内5Sチェック	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	平塚 隆一郎
	連絡先	連絡先	090-3753-5067
記録		PL保険加入・原材料仕入記録、品質管理記録、工場管理記録の保存	

事業者名：山徳平塚水産株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味期限	JANコード	商品コメント
1	絆おでん	400g	¥440	15	3日	常温	D+90	4903072200148	具材 6 種すべて国産。練製品はリン酸塩も不使用。化学調味料不使用のこだわりのダシで仕上げました。
2	牛たんつくねおでん	400g	¥440	15	3日	常温	D+90	4903072202753	牛タンならではの極上の旨みを活かしたつくねと国産の厳選素材をこだわりのダシでじっくり仕上げました。
3	絆おでん・卵なし	350g	¥370	15	3日	常温	D+180	4903072205006	具材 5 種すべて国産。練製品はリン酸塩も不使用。低カロリー。こだわりのダシでじっくり仕上げました。
4	さば味噌煮	1 切	¥385	30	3日	常温	D+90	4903072202807	新鮮で脂ののったサバを厳選使用。特製味噌タレでじっくり煮込んだプロの味を温めるだけ味わえます。
5	さば味噌煮・減塩タイプ	1 切	¥440	30	3日	常温	D+180	4903072204849	新鮮で脂ののったサバを厳選使用。減塩でも旨みたっぷりに仕上げました。
6	鯛塩焼	1 切	¥440	30	3日	常温	D+180	4903072204931	石巻に水揚げされた鯛を低塩漬けし、じっくり焼き上げ骨まで食べられるように仕上げました。
7	かつお生姜煮	1 切	¥385	30	3日	常温	D+180	4903072204832	気仙沼水揚げの新鮮なかつおを独自の製法で柔らかく仕上げました。千切り生姜を入れたさっぱり味。
8	金華さばのスモーク風味	1 切	¥440	30	3日	常温	D+90	4903072204290	石巻水揚げの金華さばを厳選使用。くん液に漬けふくら焼きあげソフトに仕上げました。
9	さばグリーンペッパー	1 切	¥500	15	3日	常温	D+90	49030722203255	石巻水揚げの金華さばを厳選使用。菜種油にさわやかなグリーンペッパーを加え仕上げました。
10	いわし梅煮	2 尾	¥385	30	3日	常温	D+90	4903072202814	石巻水揚げの脂ののった大型のイワシを梅・生姜を加えた特製醤油タレで骨まで柔らかくに煮付けました。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☒ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリ	百貨店／スーパー／卸売業／コンビニエンスストア／通販／ EC サイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

記入日2023 年6 月 30 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	冷凍ホタテ貝柱									
提供可能時期 (最もおいしい時期を(1)に定義)	通年 ()		賞味期限/消費期限	賞味期限	730	消費期限				
主原料産地 (漁獲場所等)	宮城県		JANコード (13桁もしくは8桁)	4560336001004						
内容量	1kg		希望小売価格	税抜	¥4,200	税込(8%)	¥4,536			
1ケースあたり入数	10入		保存温度等	▼ 冷凍						
発注リードタイム	1か月		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)	最大		最小	10ケース		ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)		
							30.5 × 47.5 × 19.5	10.5		
認証等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →									

ターゲット	売り先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ 小売対応可能 ☐ その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	晩酌をする方
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	自然解凍をお勧めします。寿司・お刺身・バター焼き・フライなど、いろいろな用途があります。	
商品特徴	海の栄養豊富な三陸湾で育ったホタテを剥き、トンネルフリーザーで急速冷凍しています。	

商品写真

アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有 ☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵

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、 ☐ 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。)

出展企業紹介

出展企業名	株式会社ヤマナカ		
年間売上高	令和4年度 10億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和5年5月時点 40人
代表者氏名	千葉賢也		
メッセージ	世界三大漁場のひとつの三陸沖の沿岸部全域の水産関連施設等は2011年3月11日の東日本大震災で壊滅的な被害を受けましたが、震災以降、官民問わず地域社会全体が変わろうとする機運が高まりをみせている中で、私達も水産業界に変革を起こし、サステナブルな水産の未来を創造する為(MARINOVATION)を掲げ、これからの挑戦を続けて参ります。		
ホームページ	www.yamanaka.co		
会社所在地	〒 986-2122	宮城県石巻市幸町1-38	
工場等所在地	〒 986-2122	宮城県石巻市幸町1-38	
担当者	佐久間勝行		E-mail sakuma@yamanaka.co
T E L	0225-24-3373		F A X 0225-24-4373

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

宮城県では年間約5000～6000トンの水揚げがあります。昨年は弊社では約20%、約1200トンの取り扱いがあります。水揚げから凍結までその日のうちに加工処理します。

品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有一具体的				一般生菌数・大腸菌群・腸炎ビブリオ	
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCP				
	従業員の管理	HACCP				
	施設設備の管理	HACCP				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または	総務部	連絡先	0225-24-3373	
	危機管理に関する対応や生産物品質責任保険(PL保険)の	PL保険				

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

事業者名：株式会社ヤマナカ

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	ホタテグラタン	160g	¥340	48	7日	冷凍	1 年	4560336001264	
2	冷凍ホタテ貝柱	1kg	¥4,200	10	30日	冷凍	2 年	4560336001004	
3	オイスターパテ	120g	¥750	48	14日	冷凍	1 年	4560336001080	主原料を宮城県産にこだわって仕上げた、バジルとワインとバターが香る贅沢な牡蠣のパテです。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☒ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☒ 海外（特に希望する国/地域： ）
商談希望カテゴリー	卸売業／通販／ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

2023 年
7 月 25 日
記入日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	菊芋のきんぴら 100g					
提供可能時期 (最もおしいし時間()内に記載)	通年	(収穫期から春)	賞味期限/消費期限	賞味期限	90	消費期限
主原料産地 (産地等)	宮城県南部	JANコード (13桁もしくは8桁)	4903082349011			
内容量	100g	希望小売価格	税抜	¥450	税込(切替)	¥486
1ケースあたり入数	20入	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	4日	販売エリアの制限	◎ 無	○ 有		
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/箱 など単位も記載)	最大 特になし 最小 4ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
			36.5	27.5	9.0	4.5
認証等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入) 宮城チャレンジHACCP導入施設 ※印のものは、具体的な取得内容を記載					

ターゲット	☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 専社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ゴット対応可能 ☒ その他(右に記入)
利用シーン (利用方法・おすすしのレシピ等)	売先 柳田媒体による販売 メディアで度々話題となるスーパーフードキウイモ。収穫期の11～2月には、宮城県南部の道の駅にキウイモを買い求める40～70代の方の行列ができます。このキウイモを周年召し上がれるよう、商品化しました。
商品特徴	菊芋は皮ごと食べることができ、そのまま千切りにしてサラダにしたり、揚げ物や炒め物にして食べられることが多いですが、傷みやすく生で食べられる時期は限られています。 この商品は、漬物の乳酸発酵技術を使いながら、独特のサクサク感をのこしたまま、おいしく手軽に、周年召し上がって頂けます。ご飯のおかずになる味付けで、お酒のおつまみにも健康的です。 「毎日食べたいキウイモ！」 キウイモには、「イヌリン」という食物繊維が豊富に含まれています。「イヌリン」は、糖質の吸収を抑えるといわれています。収穫期に漬込み、じっくりと乳酸発酵させたキウイモを、パリッパリな食感はそのままだに、ごま油が香ばしいきんぴら風に漬込みました。

■ 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、☐ 落花生

表示を奨励(任意表示) ☐ あわび、☐ いち、☐ いり、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ、☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☒ ごま、☐ ぎ、☐ さ、☒ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン、☐ アーモンド

備考 (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

■ 出展企業紹介

出展企業名	豊屋食品工業株式会社		
年間売上高	非公開	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	39名
代表者氏名	代表取締役社長 奥津 幸徳		
メッセージ	昭和12年にこの地に創業し、豊富な伏流水をたたる蔵王山麓のもとで育った農産物で、その時代にあった様々な製品づくりをしてまいりました。地元農家様との「目を見て話し合える関係」が弊社の財産です。		
ホームページ	https://www.yutaka-shop.com/		
会社所在地	〒 989-1613	宮城県柴田郡柴田町大字下名生字八剣20	
工場等所在地	〒 同上	同上	
担当者	日下 規雅	E - m a i l	n.kusaka@yutaka-ya.com
T E L	0224-55-1071	F A X	0224-55-4675

■ 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

【きいもについて】

毎年4月に種芋を植えた後、ぐんぐん育ちが伸び8月には3mほどの高さで名前通り菊のような愛らしい花をつける。その後茎が枯れ11月から2月にかけて、根の部分を掘り起こし、広範囲にのびた芋を収穫する。「芋」というよりは生地に似た形状で、サクサクした食感が特徴。

糖質の吸収を抑えるといわれる、「イヌリン」という食物繊維が豊富に含まれるためスーパーフードとして特に高齢者層に人気の野菜です。弊社では、この栄養機能に注目し、徐々に栽培面積を拡大、年間20トン以上の原料を確保しております。

【製造工程】

原料入荷→洗浄・塩蔵・保管→原料出し(キウイモ)→脱塩→塩分測定(脱塩分2%以下)→選別・洗浄→切断(スライス)→計量調味液混合→保管(10℃以下24時間)→検査→計量・調味液充填・包装(手詰め、デジタル秤、固形量100g)→包装(真空包装)→金属探知機(Fe2.0、Sus4.0)→加熱殺菌(80℃・35分)→冷却(20℃、溜水35分)→水切り→検品(検査)→ラベル貼付(賞味期限)→箱詰め→出荷

写真

加工前のきいも

盛付画像

商品POP

毎日食べたい菊芋!
テレビ等でも話題のキウイモ。キウイモには、「イヌリン」という食物繊維が豊富に含まれています。「イヌリン」は、糖質の吸収を抑えるといわれています。収穫期に漬込み、じっくりと乳酸発酵させたキウイモを、パリッパリな食感はそのままだに、ごま油が香ばしいきんぴら風に漬込みました。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的	微生物検査規格値	一般生菌数<100/g、大腸菌群 陰性
生産・製造工程の管理		塩分およびpH検査、金属探知の実施	
衛生管理への取組	従業員の管理	自主点検票に基づき管理。従業員対象の検便実施。	
	施設設備の管理	宮城チャレンジHACCP導入施設	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当者署名	営業部 日下
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	連絡先	0224-55-1071
		PL保険加入有	最大賠償金額1億円

事業者名：豊屋食品工業株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	三陸昆布きゅうり	110g	¥400	20	3日	常温	90日	未定	歯応えの良い三陸産昆布を、じっくりと乳酸発酵させた ゴロゴロカットの胡瓜とじっくりと漬け込みました。
2	三陸きんぴら茎わかめ	130g	¥400	15	3日	常温	90日	4903082 315085	日本一のわかめ産地三陸の、茎わかめをじっくりと漬込 んだ三陸の郷土料理です。
3	宮城県産南蛮みそ漬	80g	¥450	20	3日	常温	120日	4903082 809010	仙台牛たん焼きでおなじみの青唐辛子のみそ漬。宮城 県産青唐辛子100%使用。
4	浅漬蔵王菜	160g	¥300	24	4日	冷蔵	30日	4903082 419219	東北の伝統野菜「青菜（せいさい）」は、霜の降る時 期に収穫されワサビにも似た独特の辛みがおいしい。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／旅館・ホテル／飲食店／給食業／通販

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	かき醤油味付海苔				
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
主原料産地 (産地場所等)	宮城県産		JANコード (13桁もしくは8桁)	4951506452212	
内容量	8切40枚		希望小売価格	税抜	¥445
				税込(切替)	¥480
1ケースあたり入数	20入		保存温度等	常温	
発注リードタイム	受注後3日程 ※数量による		販売エリアの制限	○無 ○有→	
最大・最小ケース納品単位 (※ケースノリ など単位も記載)	最大	6ケース	最小	2ケース	
			ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 重量(キ)	
				36.5 31.0 13.5 1.5	
認証等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※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→)
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	お客様 (性別・年齢層など) ●男女問わず、全世代
商品特徴	●温かいご飯と一緒に召し上がり下さい。 ●おやつとして召し上がり下さい ●気仙沼産牡蠣のエキスをを使用 ●宮城県産の良質(特に香り・歯切れ)な海苔を厳選 ●温かいご飯と相性が良い甘辛い味付け ●パリッと食感がやみつきになる ●一度食べたら止まらない

商品写真



（現物の写真）

（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、 ☐ ざけ
☐ 豆、 ☒ 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)
コンタミネーション有→かに・えび

※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	株式会社横田屋本店		
年間売上高	2020年度 4400百万円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	87名
代表者氏名	猪狩 優一		
メッセージ	私たちの食卓になじみの深い海産物。創業以来、常にその海産物と共に歩み、自然の恵みを当社独自の伝統に基づく製法で製造し、変わらぬ味を皆様にご提供してまいりました。当社は、これからも創業から変わらぬ伝統の味を真心を込めて皆様にお届け致します。		
ホームページ	http://www.yokotayahonten.com/		
会社所在地	〒 988-0084	宮城県気仙沼市八日町1-4-8	
工場等所在地	〒 988-0103	宮城県気仙沼市赤岩港168-17	
担当者	猪狩 伸忠	E-mail	nobu.igari@yokotaya.co.jp
T E L	0226-48-5466	F A X	0226-48-5388

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

原料受入→冷凍保管→解凍→形状異物検査→焼き上げ→調味味付け→乾燥→計数→裁断(8切)→袋入れ→金属探知機→一括表示貼付け→箱詰め→出荷

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) 宮城県公衆衛生協会に依頼。一般細菌数。放射性物質検査。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造記録簿 金探稼働簿 製品分析記録簿		
	従業員の管理	健康衛生チェック表 リスクアセスメント		
	施設設備の管理	洗浄マニュアル 洗浄確認表		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者または担当部署名	猪狩 久仁	連絡先 0226-22-0175
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PIL保険)の加入など	事業活動包括保険加入 危機管理マニュアルにて対応		

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。

事業者名：株式会社横田屋本店

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	かき醤油味付け海苔	8切40枚	¥445	20	3日	常温	180日	4951506452212	気仙沼産牡蠣と登米市の醤油、宮城県産海苔のそれぞれの特徴を生かしつつ、しっかりとした味付けと 牡蠣の風味を大切にした味付け海苔です。
2	朝めしのり 味付	8切48枚	¥500	20	3日	常温	180日	4951506452014	朝食に、おやつに、おつまみにと飽きのこない味で、特にお子様人気の味付け海苔です。
3	おてがる漁師めし	35g	¥500	20	3日	常温	180日	4951506355230	香りや味にこだわった国産原料を厳選したふりかけです。味付けはしていませんので、様々な料理のトッピングとしてお使いいただけます。
4	おてがるとろろ昆布	50g	¥500	20	3日	常温	180日	4951506309066	三陸産の原料にこだわった荒削りのとろろ昆布です。保存料は使用しておりませんので、素材本来の味が楽しめます。
5	おてがるばら海苔	20g	¥500	20	3日	常温	180日	4951506355223	宮城県産の良質な黒ばらのりを丁寧に焼き上げました。香ばしい海苔の香りが出汁との相性が抜群です。
6	業務用 寿司海苔	全形 100枚	-	42	3日	常温	180日	-	各種グレード、サイズ等ございます。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業

FCP展示会・商談会シート

記入日2023年7月10日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

商品特性と取引条件

商品名		牛たん真空パック塩味						
提供可能時期 (最もよい時期を()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)	オーストラリア		JANコード (13桁もしくは8桁)		4525874111561			
内容量	95g		希望小売価格		税抜	¥1,600	税込(切替) 税率 8%	¥1,728
1ケースあたり入数	50入		保存温度帯		選択(又は右に記入) ▼			
発注リードタイム	4営業日		販売エリアの制限		◎ 無 ○ 有			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	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(%)	
					29.5 37.5 22.5		5.0	
認証等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※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)	30代～50代の男女。単身者・主婦層
利用シーン (利用方法・おすすしのレシピ等)	フライパンで強火でサッと焼いて夕食のメイン料理に。夏はバーベキュー、秋には芋煮会にもご利用いただけます。	
商品特徴	利久の牛たんは、牛たん焼きに適さない部位を切り落とし、柔らかい部分のみを切り分けてお客様に提供しています。スライスした牛たんの一枚一枚の大きさ、厚みを見ながら、熟練の職人が手振りで塩を振り熟成と、手造りにこだわった逸品を美味しくそのままに急速冷凍し真空パックに致しました。焼くだけで肉厚ながらサクッと噛み切れる食感・ジューシーな味わいがお楽しみいただけます。	

商品写真



(現物の写真)

食肉加工品

名 称 焼付け牛舌(未加熱)

原材料名 牛舌(オーストラリア産)、食塩、食酢、調味料(アミノ酸等)、(一部に牛脂を含む)

内 容 量 95g

賞味期限 密封下、180日

保存方法 (-10℃以下で密封して(凍))

製造者 株式会社 利久 本社工場
宮城県仙台市青葉区上二丁目1-2
TEL 022-247-910

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×ををす。

表示義務有 ☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵
☐ 乳、 ☐ 落花生

表示を奨励(任意表示) ☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いち、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ
☐ キウイフルーツ、 ☒ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ
☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、
☐ もも、 ☐ やまいち、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド

(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



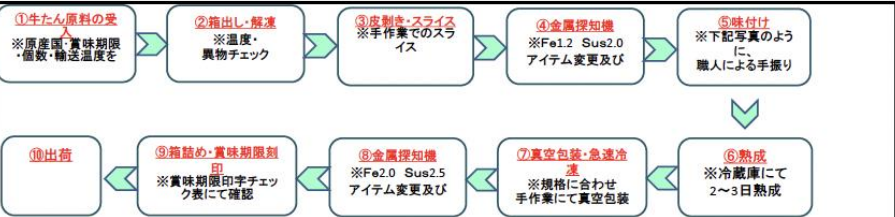
利久の牛たん

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

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 利久		
年間売上高	令和4年度 16,252百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和4年約2500名
代表者氏名	代表取締役 亀井利二		
メッセージ	「美味しいものを食べたい」というお客様の声にお応えする気持ち。安全なものだけを商品として提供するという責任感。お客様に喜んでもらうためには手間隙かいて心をこめてつくるといった素朴で一途な思い。お客様に美味しかったと思っていただけるよう努力を惜しまず取り組んでおります。		
ホームページ	https://www.rikyu-gyutan.co.jp/		
会社所在地	〒 989-2436	宮城県岩沼市吹上2丁目2-36-1	
工場等所在地	〒 989-2436	宮城県岩沼市吹上2丁目3-15	
担当者	伊藤剛久	E - m a i l	t-ito@rikyu-gyutan.co.jp
T E L	0223-29-3448	F A X	0223-29-3455

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 ☒ 一員体系的に	外注にて細菌検査の他、自社にて官能検査及び目視検査にて梱包不良・異物混入の確認をしております。
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	品質管理担当の下、生産工程を作成・記録・保管しております。
	従業員の管理	定期的に社外講師による勉強会を開催しております。また、班毎にミーティングを開きコミュニケーションをとることで、食の防衛をしております。
	施設設備の管理	毎日作業前・作業後に設備破損が無い確認し、チェックシートに記入をしています。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 国府田 徹 連絡先 0223-29-3448
	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	社内連絡網にて情報共有及びマニュアルにて対応・記録をしております。PL保険契約有(損害保険ジャパン日本興亜株)

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/food/index.html>をご覧ください。

事業者名：株式会社利久

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	牛たん真空パック 塩味	95g	¥1,600	50	4営業日	冷凍	180日	4525874111561	利久定番の厚切り牛たんを、そのまま真空パックにしました。
2	牛たん真空パック 味噌味	110g	¥1,600	50	4営業日	冷凍	180日	452587411578	利久独自の仙台味噌を加えた合わせ味噌で味付けをして、熟成させた牛たん味噌味
3	牛たん入りテールスープ	250g	¥650	30	4営業日	冷凍	365日	4525874108042	牛テールを骨ごとじっくり時間をかけて煮込んだ、牛たんには欠かせない一品
4	牛たんシチュー	180g	¥700	60	4営業日	常温	730日	4525874114111	ブラウンルウの深いコクにトマトの酸味をプラスした特製のデミグラスソースで牛たんを柔らかく煮込みました。
5	牛たんカレー	180g	¥700	60	4営業日	常温	730日	4525874114128	10種類以上のスパイスを使用した本格カレー。中辛仕上げ
6	牛たんラー油	100g	¥800	32	4営業日	常温	365日	4525874109063	ごま油とガーリックのフワツとした香りが食欲をそそる一品
7	牛たん茶漬け	100g	¥800	32	4営業日	常温	365日	4525874110717	粗挽きの牛たんと刻み青唐辛子をもろみ味噌で味付け
8	牛たん屋さんのサラム風スライス	60g	¥400	40	4営業日	常温	120日	4525874211018	牛たんを使用しゆっくりと乾燥・熟成。柔らかな食感でおつまみにおすすめです。
9	牛たん大根おろし煮	80g	¥350	48	4営業日	常温	1095日	4525874215016	牛たんを甘辛のたれと大根おろしで柔らかく煮込みました。
10	牛たん辛味噌煮	80g	¥350	48	4営業日	常温	1095日	4525874215023	にんにくや生姜を効かせたピリ辛の味噌で牛たんを柔らかく煮込みました。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／コンビニエンスストア／旅館・ホテル／通販

FCP展示会・商談会シート

記入日 令和5年 8月8日



商品特性と取引条件

商品名	やまがた最上どり プレミアムジャーキー				
提供可能時期 (最も早い時期を「」内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	120日	消費期限
主原料産地 (産地場所等)	山形県最上郡鮭川村	JANコード (13桁もしくは8桁)	4953732290644		
内容量	35g	希望小売価格	税抜		税込(密検)
1ケースあたり入数	20	保存温度帯	常温		税率
発注リードタイム		販売エリアの制限	☐ 無 ☒ 有 発売開始年月 令和2年9月8日		
最大・最小ケース納品単位 (〇ケース/〇日 など単位を記載)	最大 4C/S 最小 1C/S	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) 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→) 農産HACCP認証(プロイラー部門)・J-GAP認証・最上り乾燥施設(登録第64984477)・山形県産物等統一シンボルマーク(許可番号320048)・J-GAP認証農産物マーク(登録第06000000910600000010)・J-GAP農産物使用ロゴマーク(登録第06000001)				

ターゲット	売り先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→) ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能
	お客様 (性別・年齢層など)	大切なご家族やご友人と。少々高くても、安心安全な商品をお求めの方。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	〈お召し上がり方〉ご開封いただき、そのままお召し上がり下さい。〈アレンジレシピ〉最上どり100%の商品で、噛むほどに鶏本来の旨味を感じられ辛口の日本酒との相性が抜群です。ぜひあわせてご賞味くださいませ。	
商品特徴	原材料となる「やまがた最上どり」は、全国初の農場HACCP認証(プロイラー部門)をいただいております。安心安全です！東北産の飼料米を21日令飼に50%与え、歯ごたえの良い肉質が特徴です。OEM委託加工をいただいている「御宮内ハム」さんの職人さんが丹精込めて製造し、ひと手間加え、食感・風味ともに鶏本来の旨味を最大限に感じられるプレミアムジャーキーが完成いたしました。	

商品写真

やまがた最上どりプレミアムジャーキー

名 称 乾燥食肉製品

原材料名 鶏肉、糖類(砂糖、水あめ)、脱脂粉乳、しょう油、食塩、香辛料、酸味料(リン酸)、アミノ酸等、香料抽出物、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に乳成分・小麦・鶏卵・大豆を含む)

アレルギー表示(特定原材料)
※使用している項目に〇、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、 ☐ 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 右欄に〇をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)(☒承諾) ☐拒否

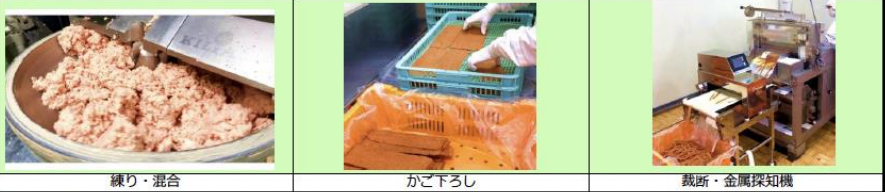
出展企業紹介

出展企業名	農業生産法人 株式会社 アイオイ		
年間売上高	1,100百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	役員3名 社員27名 パート19名
代表者氏名	代表取締役 五十嵐忠一		
メッセージ	アイオイ(相生)という言葉に「共に育つ」という意味もあります。「いのち」を育み、「いのち」をいただき、「いのち」を支える営みに感謝しながら地元鮭川、最上地域と一体となって育まれていく...そんな企業を目指してまいります。 東北県産の飼料用米を21日令飼に50%与えています。 全国初の農場HACCP認証(プロイラー部門)で安心安全！		
ホームページ			
会社所在地	〒999-5207	山形県最上郡鮭川村大字庭月4595番地の1	
工場等所在地	〒999-2242	山形県南陽市中ノ目47-5	
担当者	門脇友美	E-mail	cibo-777@amber.clala.or.jp
T E L	0233-55-3024	F A X	0233-29-6263

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

原料受入⇒開梱⇒解凍⇒検品(目視)⇒細切⇒練り⇒混合⇒型入⇒冷凍⇒スライス⇒カゴ並べ⇒乾燥⇒蒸煮⇒水分活性値検査⇒カゴ下ろし⇒裁断⇒金属探知機⇒計量・包装⇒箱詰⇒保管⇒出荷

写真



品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有 具体的に	金属探知機、一般菌数検査、黄色ブドウ球菌検査、水分活性検査、官能検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料肉は全品検査を基本に検品しております。冷凍庫、冷蔵庫、解凍肉、練り温度の記録管理、スモークハウスの加熱記録、乾燥室の温度湿度管理を行い製品の安全管理に努めております。
	従業員の管理	作業場入室時の健康状態の記録、朝礼での従業員の顔色、表情、挨拶などでの健康の把握に努めながら体調不良者が速やかに担当者へ報告する様、指導を行っております。
	施設設備の管理	清掃、メンテナンスの内容及びその頻度を明確に規定し、実施状況を記録として残しております。
危機管理体制	担当者連絡先	宮内ハム 品質管理部 宮内ハム 0238-50-2345
	危機管理に関する対応や生産物責任者(PL)係の加入など	社長をリーダーとした危機管理チームを立ち上げ、お客様対応、原因究明などの担当を明確にし、全社一丸となって対応にあたることを基本としております。

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.maff.go.jp/j/shokusan/food/index.html>をご覧ください。

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	やまがた最上どり オリジナルミックス串	もも串10本/皮串 10本/砂肝串10本	¥2,310	要相談	7日	冷凍	製造から 365日	なし	このような組み合わせの独自のやきとりセットは、極端に競合製品が少ないです。〈お召し上がり方〉BBQコンロのみならず、魚焼き器・家庭用フライパンで簡単調理できます。〈シーン〉大切なご家族やご友人とお集まりになったときご堪能下さい。また、ビールとの相性が抜群です。保存が長持ちするため、大切な方へのご贈答用にもどうぞ。
2	やまがた最上どり もも串	もも串30本	¥2,400	要相談	7日	冷凍	製造から 365日	なし	たくさんの愛情とお米50%をたべて育った、やまがた最上どり。〈お召し上がり方〉BBQコンロのみならず、魚焼き器・家庭用フライパンで簡単調理できます。〈シーン〉大切なご家族やご友人とお集まりになったときご堪能下さい。また、ビールとの相性が抜群です。保存が長持ちするため、大切な方へのご贈答用にもどうぞ。
3	やまがた最上どり もも肉	2kg/1袋	¥1,425¥1,615/1kg	要相談	7日	冷凍	730日	なし	たくさんの愛情とお米50%をたべて育った、やまがた最上どり。歯ごたえの良い肉質が特徴です。〈お召し上がり方〉フライパンでソテーしていただくだけで、美味しくお召し上がりいただけます。高たんぱく低脂肪で健康志向の方へどうぞ。 “農場H A C C P 認証・J-GAP認証”安心安全をお約束します。
4	やまがた最上どり むね肉	2kg/1袋	¥975～¥1,139/1kg	要相談	7日	冷凍	730日	なし	同 上
5	やまがた最上どり ささみ	2kg/1袋	¥1,200¥1,360/1kg	要相談	7日	冷凍	730日	なし	”
6	やまがた最上どり 砂肝	2kg/1袋	¥930～¥1,054/1kg	要相談	7日	冷凍	730日	なし	”
7	やまがた最上どり きも	2kg/1袋	¥870～¥986/1kg	要相談	7日	冷凍	730日	なし	”
8	やまがた最上どり 手羽元	2kg/1袋	¥885～¥1,003/1kg	要相談	7日	冷凍	730日	なし	”
9	やまがた最上どり 手羽先	2kg/1袋	¥975～¥1,105/1kg	要相談	7日	冷凍	730日	なし	”
10	やまがた最上どり ハーブチキンwithオリーブオイル	3本入／約230g	¥500	要相談	7日	常温	180日	4938468900012	“身ばなれが良く、軟骨まで美味しい” 〈お召し上がり方〉湯せん・電子レンジで時短調理方法です。常温にて保存可能なので、備蓄品や急なご来客にもご対応できます。〈アレンジレシピ〉ホロホロとした肉質とハーブとオリーブオイル、香辛料などのソムール液に漬けたプロの技が決め手です。絶品の手羽元チキンとオリーブオイルを余すことなしバスタと絡めて、本格イタリアンの完成です。赤ワインとの相性が抜群です。ぜひあわせてご賞味くださいませ。
11	やまがた最上どり てりやき風チキン	3本入／約230g	¥500	要相談	7日	常温	180日	4938468900029	“身ばなれが良く、軟骨まで美味しい” 〈お召し上がり方〉湯せん・電子レンジで時短調理方法です。常温にて保存可能なので、備蓄品や急なご来客にもご対応できます。〈アレンジレシピ〉ホロホロとした肉質と甘辛い特製の醤油だれが絶品です。辛口の日本酒との相性が抜群です。ぜひあわせてご賞味くださいませ。
12	やまがた最上どり プレミアムジャーキー	35g/1袋	¥500	要相談	7日	常温	120日	4953732290644	最上どり本来の旨味を最大限に感じられます。〈お召し上がり方〉ご開封いただいて、そのままお召し上がり下さい。〈アレンジレシピ〉最上どり100%の商品で、噛むほどに鶏本来の旨味を感じられ辛口の日本酒との相性が抜群です。ぜひあわせてご賞味くださいませ。職人さんが丹精込めて製造し、ひと手間加え、食感・風味ともに鶏本来の旨味を最大限に感じられるプレミアムジャーキーが完成いたしました。
13	やまがた最上どり スライスカルパス	90g/1袋	¥500	要相談	7日	常温	120日	4975184291222	他にはない逸品です。〈お召し上がり方〉ご開封いただいて、そのままお召し上がり下さい。〈アレンジレシピ〉あっさりとした味の鶏肉100%のカルパスでして、ビールとの相性が抜群です。ぜひあわせてご賞味下さい。燻製職人さんが、一般的に横スライスするものを手間暇かけ、縦スライスしました。表面積が大きく、召しあがっていただく際に、お口いっぱい美味しく召し上がれます。
14	やまがた最上どり むてんかカルパス ミニ	28g/1袋	¥278	要相談	7日	常温	120日	4975184291413	【保存料・酸化防止剤・発色剤 不使用】【無添加】にて余計なものを入れず作りました。小さなお子様にも手にとっていただけるような可愛らしさ・お値段にいたしました。〈お召し上がり方〉ご開封いただいて、そのままお召し上がり下さい。〈利用シーン〉個包装になっており、手が汚れませんのでドライブのお供にどうぞ。日本酒とのペアリングで＊日常にちよと贅沢なひとときを…＊お過ごし下さいませ＊
15	やまがた最上どり むてんかカルパス	90g/1袋	¥500	要相談	7日	常温	120日	4975184291406	【保存料・酸化防止剤・発色剤 不使用】【無添加】にて余計なものを入れず作りました。家族団らんやご友人とお集まりになった際、ぜひ皆様でお楽しみください。〈お召し上がり方〉ご開封いただいて、そのままお召し上がり下さい。〈利用シーン〉個包装になっており、手が汚れませんのでドライブのお供にどうぞ。日本酒とのペアリングで＊日常にちよと贅沢なひとときを…＊お過ごし下さいませ＊
16	やまがた最上どり 無添加ウィンナー	110g/4本	¥500	要相談	7日	冷凍	製造から 365日	なし	完全無添加！安心安全をとことん追求し完成しました！〈お召し上がり方〉ボイルした後、お好みで焼いてお召し上がり下さい。〈シーン〉大切なご家族やご友人と。少々高くても、安心安全な商品をお求めの方。朝食・夕食・お弁当総菜にどうぞ。また、ビールとの相性が抜群です。保存が長持ちするため、大切な方へのご贈答用にもどうぞ。
17	やまがた最上どり スモークチキンモモ (タレ味)	約250g	¥370/100g	要相談	7日	冷凍	製造から 365日	なし	唯一無二のオリジナルのタレが美味しいです。〈お召し上がり方〉ご開封いただいて、オープンで表面が少しカリッとなりましたら、食べ頃です。〈シーン〉大切なご家族やご友人とお集まりになったときご堪能下さい。またワインや日本酒、ビールとの相性が抜群です。保存が長持ちするため、大切な方へのご贈答用にもどうぞ。
18	やまがた最上どり スモークチキンムネ (タレ味)	約250g	¥320/100g	要相談	7日	冷凍	製造から 365日	なし	同 上
19	やまがた最上どり スモークチキンムネ (塩味)	約250g	¥320/100g	要相談	7日	冷凍	製造から 365日	なし	手間暇惜しまぬスモークの技術が、最上どりの旨味を引き出した逸品です。〈お召し上がり方〉ご開封いただいて、オープンで表面が少しカリッとなりましたら、食べ頃です。〈シーン〉大切なご家族やご友人とお集まりになったときご堪能下さい。またワインや日本酒、ビールとの相性が抜群です。保存が長持ちするため、大切な方へのご贈答用にもどうぞ。

113

記入日 5 年 7 月 14 日



商品名		山形県金山町産ピーナッツ100%ペースト						
提供可能時期 (産出から消費迄) (内に記載)		周年	()	賞味期限／消費期限	賞味期限	6ヶ月	消費期限	
主原料産地 (産獲場所等)		山形県最上郡金山町産			JANコード (13桁もしくは8桁)		4580705240049	
内容量		170g		希望小売価格	税抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 8%	¥1,080
1ケースあたり入数		20本		保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム		7日		販売エリアの制限	☒ 無 ☐ 有→			
最大・最小ケース納品単位 (※ケース／日 など単位も記載)		最大	5	最小	1	ケースサイズ(重量)		
						縦(寸)	横(寸)	高さ(寸) 重量(kg)
						6.7	6.7	7.0 300g
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に準じた取り組み						
※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)	全年齢層
利用シーン (利用方法: おすすめのレシピ等)	トーストに、和洋菓子の材料、焼き肉のたれに、しゃぶしゃぶのたれに	
商品特徴	山形県金山産ピーナッツを甘味料、添加物無しで100%ピーナッツで製造、香りと甘味が濃厚です。	

The figure shows three examples of allergen labeling:

- (A) Top Left:** A black box for "ピーナッツ Butter" (Peanut Butter). The label features a small illustration of a person's head and neck.
- (B) Bottom Left:** Two jars of "ピーナッツ 100% パースト" (Peanut 100% Paste). Each jar has a white label with a mountain range illustration and the text "アレルギー表示" (Allergen Labeling).
- (C) Right:** A close-up of a product label with Japanese text. It includes a barcode and lists ingredients and allergens. Key text includes:
 - "●砂糖原料に小麦となすアレルギー体質の方はご注意ください。"
 - "●原材料は大豆、落花生、小麦粉等に加工する場合があります。アレルギーをお持ちの方にはお気を付けください。"
 - "●アレルギー表示がなされていない商品と見受けられます。アレルギーをお持ちの方は必ずご確認ください。"

※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。)

出展企業名		農事組合法人いずえむ			
年間売上高		令和4年度4,600万円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	社員4名パート7名	
代表者氏名		青柳 栄一			
メッセージ		落花生栽培を始めて6年目を迎えます。落花生の力で金山町を元気にしたいという思い出栽培加工販売を行っています。地元養豚業者の豚糞とホタテ貝殻のみで栽培しています。農畜連携、地域循環型農業、農福連携の取り組みで地域の雇用、周年農業を実践しています。、			
ホームページ		https://izuemu.jp			
会社所在地	〒	999-5404	山形県最上郡金山町大字下野明677		
工場等所在地	〒				
担当者		青柳 栄一	E - m a i l	eiti@ian.ne.jp	
T	E	L	0233-52-3168	F A X	0233-52-3168

落花生栽培面積1.5 収穫量4t (町全体で3ha 収穫量10t)
栽培したピーナッツをペースト機にかけ、1kgずつ真空パックにし、金属探知機を通し瓶に充填して熱殺菌をし、包装を行い、目視検査を行う。

写真

--	--	--

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	金属探知機、目視での検査			
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	HACCPに準じた管理			
	従業員の管理	健康管理表の管理			
	施設設備の管理	保健所許可施設			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	青柳 栄一	連絡先	090-6223-6860
	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。

事業者名：農事組合法人いずえむ

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	ピーナッツペースト100%	170g	¥1,000	20	7日	常温	6ヶ月	4580705240049	甘味料無添加ピーナッツ100%使用

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリ	百貨店／飲食店／通販／ ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

記入日5年 月 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	自然派ワイン Gara Mogi 2022(ガラモギ)				
提供可能時期 (最もおいしい時期を1)内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	抜栓後5日	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	山形県東根市産	JANコード (13桁もしくは8桁)	4571599880077		
内 容 量	750ml	希望小売価格	税抜	¥6,980	税込(切替) 税率 10% ¥7,678
1ケースあたり入数	12	保存温度帯	冷蔵		
発注リードタイム	7日	販売エリアの制限	●無 ○有		
最大・最小ケース納品単位 (9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(P) × 横(P) × 高さ(P)	重量(kg)	
認 証 等 (食品・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)	30代以上の男女がターゲット層ですが、近年はZ世代にナチュラルワインが受けています
商 品 特 徴	オレンジワインが注目されている理由の一つが、料理との相性の良さ。白ワインのようなフルーティーさと赤ワインの渋みを感じるため、他のワインと比べて合わせる料理の幅が広がります。そのためワインには合わせないほうが良いと言われてきた食材ともマッチし、新たなフードペアリングを楽しめます。例えばは辛味のあるものや豆、魚卵。白ワインよりも飲み応えがあり、赤ワインほど渋みが強くない中間的なオレンジワインは、双方の良いところ取りのように食材の魅力を引き出してくれます。白身魚と料理がオードブルです。 無農薬・無肥料、化学資材を一切使用せずに育てた自社ぶどう(デラウェア)のみで醸造。骨格のあるデラウェアに、ポリウムのある香りの豊かなナイアガラ、果実味のあるスチューベンを房ごと醸したオレンジワイン。皮、梗、種などぶどうのすべてから その畑の豊かさを楽しめます	

商品写真

IKKA WINES | Gara Mogi 2022

日本ワイン 品目 果実酒

原料産地:ぶどう(デラウェア、ナイアガラ、スチューベン(無農薬))
(山形県東根市・自社農園)

販売者:一家農園株式会社
山形県東根市神町東3-8-10-111

製造元:株式会社グローバルアグリネット
山形県東根市東通8丁目番地

内 容 量:750ml アルコール度数12%

醸造は二十年以上前から

酸化防止剤不使用ワイン(農薬・肥料に頼らず自然の力を活かす自然栽培によって生産されたぶどうを添加物不使用・無濾過で醸造したにがりワインです。無農薬・無肥料・無化学資材を使用しています。農薬・肥料・化学資材は使用していません。)

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×をします。

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、☐やまいち、☐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

無

※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	一家農園株式会社		
年 間 売 上 高	令和4年度 800万円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	役員3名
代 表 者 氏 名	代表取締役 菅原 信広		
メ ッ セ ー ジ	～何も足さず、多くを引きすぎない正直なワインづくり～ 私たちは、自社栽培ぶどうを使い酸化防止剤不使用、無濾過、無濾過、酵母無添加、非加熱で醸造しています。ぶどうの魅力を引き出すために、醸造過程から瓶詰めまで、ぶどう以外を入れていません。そして濾過をせず、オリが沈んだ液体の上澄み(うわすみ)を使うことで、ぶどうの美味しさを「引きすぎない」よう瓶詰めしています。ぶどうの質がそのままワインの質になる、『ワイン造り』を『環境づくり』から手がけています。私たちがワインを作れば作るほど、自然との調和をもたらすことができるようにしたいと考えています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://ikkawines.shop/		
会 社 所 在 地	〒999-3764	山形県東根市神町東3-8-10-111	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	針生 栄二	E - m a i l	siji.hariu@ikkenon.com
T E L	080-5739-3749	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

圃場面積約4ha(成木2ha/苗木2ha)成木品種:デラウェア(有核)、苗木品種:MBA・ピノノワール・メルロー・ヤマソーヴィニヨンなど16種類)

令和4年度は自社ぶどう4tを収穫しました。圃場では化学資材など何も入れず、醸造でも酸化防止剤をはじめ、添加物は使用せずに醸造を行っています。

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	不要者入室禁止(見学者含む)室内の低温管理。	
	従 業 員 の 管 理	健康状態の把握・衛生管理(頭髪、つめ他)化粧品、香水、整髪料は使用しない。アクセサリの着用も禁止。	
	施設設備の管理	ゾーニングの遵守。使用器具の洗浄。醸造毎に床、器具を都度洗浄。	
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	針生 栄二
	連絡先	080-5739-3749	
危 機 管 理 体 制	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	委託醸造先にて加入済み	

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/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

事業者名：一家農園株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	Gara Mgi 2022	750ml	¥ 6,980	12本	7日	15℃ 前後	無	4571599880077	骨格のあるデラウエアに、ボリュームの香り豊かなナイヤガラ、果実味のあるス チューベンを房ごと醸したオレンジワイン。皮、梗、種などぶどうのすべてを楽しめます
2	Y!G! 2022	750ml	¥ 4,980	12本	7日	15℃ 前後	無	4571599880060	完熟デラウエアの美味しさをそのままを堪能するため、シンプルな醸造法にし、骨格があり飲みやすく、まろやかな酸味がくせになる。スタンダードな白ワイン
3	NBW 2022	750ml	¥ 6,980	12本	7日	15℃ 前後	無	4571599880084	まだ青さが残るデラウエアを早期収穫したものを使用 。ツンとした強めの酸味が人気ですが、時が経つほどにまろやかになり、クセになる味わい。乳酸発酵によってほんのりヨーグルトのようなニュアンスが楽しめます。
4	HANAEMI 2022	750ml	¥ 6,980	12本	7日	15℃ 前後	無	4571599880091	酸味が残る完熟一歩手前のデラウエアを使用。微発泡でライトな飲みごち、青い果実味としっかりとしたデラウエアの香りが楽しくて女性に喜ばれます。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☒ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／卸売業／旅館・ホテル／通販／ECサイト（ネット通販）

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	徳用麴 200g						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞味期限／消費期限	賞味期限	12か月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	国内製造		JANコード (13桁もしくは8桁)	4969509350190			
内 容 量	200g		希望小売価格	税抜	¥610	税込(8%)	¥658
1ケースあたり入数	6入り4合わせ		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	4日		販売エリアの制限	●無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (①ケースノド など単位も記載)	最大	最小	1	ケースサイズ(重量)	幅(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(kg)	
					62.0 49.0 72.0	7.1	
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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	5〜6分、水かぬるま湯でもどし、手のひらで固く絞ってご利用ください。味噌汁、煮物はもちろん、鍋ものなどにもどうぞ。	
商 品 特 徴	たんぱく質が多く、長く煮こんでも煮崩れしないのが特徴です。	

商品写真





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

表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を要助 (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、 ☐ 蕎麦、 ☐ まつたけ、 ☐ もち、 ☐ やまいち、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド
備 考	(当商品以外にアレル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 奥山製麴所		
年 間 売 上 高	5000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員4名、パート4名
代 表 者 氏 名	奥山浩登		写真
メ ッ セ ー ジ	大自然に恵まれた奥羽山脈から流れる豊かな清水、そして、ふる里人のもつ一途なこだわりと伝統の技がここに逸品を作りました。「六田の麴」は、伝統の名水「佐竹水」と小麦から生まれます。原料の一つ一つを厳選し、それぞれのもつ独特な味や風味を損なうことのないように、職人が心を込めて作り上げました。是非、ご賞味くださいませ。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://fu-okuyama.jp		
会 社 所 在 地	〒 999-3709	山形県東根市六田2丁目5番24号	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	奥山悠基	E - m a i l	info@fu-okuyama.jp
T E L	0237-42-0157	F A X	0237-43-7577

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

写真	写真	写真
写真	写真	写真

品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☐ 有→具体的に		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理		
	従業員の管理		
施設設備の管理			
	危険管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名
危険管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PH保険)の加入など			

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

事業者名：有限会社奥山製麩所

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	徳用麩	200g	¥ 610	24	4	常温	12か月	4969509350190	
2	押麩	5枚入	¥ 580	40	4	常温	12か月	4969509135506	
3	切麩	130g	¥ 570	40	4	常温	12か月	4969509236203	
4	くるま麩	2本入	¥ 265	40	4	常温	12か月	4969509415028	
5	ふ・らすく	13枚	¥ 400	30	10	常温	3か月	4969509735126	
6	なまふ	250g	¥ 580	30	7	冷凍	6か月	4969509400208	

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／旅館・ホテル／飲食店／通販／食品工業

FCP展示会・商談会シート

 記入日 2023 年
7 月 20 日

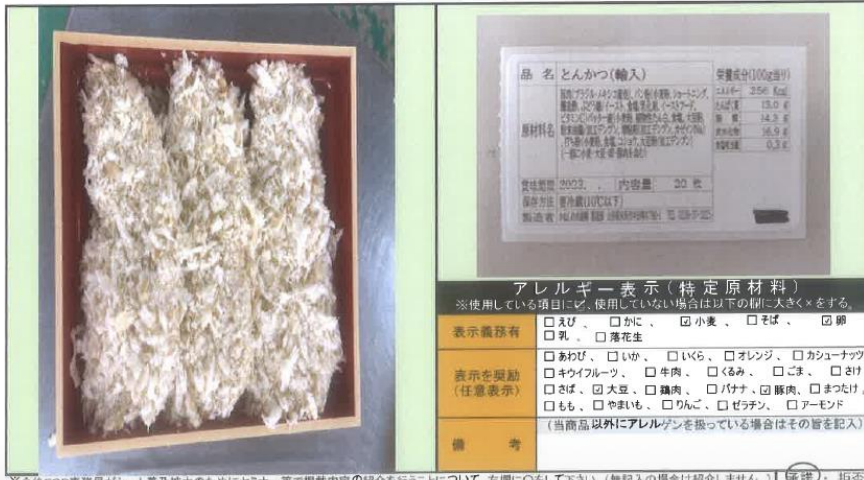
FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名		チルドとんかつ(業務用)									
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)		通 年 ()		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限		消費期限		4日	
主 原 料 産 地 (産 獲 場 所 等)		国産・メキシコ・ブラジル他		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)							
内 容 量		180g		希 望 小 売 価 格		税 後		¥398		税込(税別) 税率 8% ¥429	
1ケースあたり入数		20枚		保 存 温 度 帯		冷蔵		▼		10℃以下	
発 注 リードタイム		4日		販 売 エリア の 制 限		● 無		○ 有→			
最大・最小ケース単位 (◎ケース/日 など単位も記載)		最大	100	最小	5	ケースサイズ(重量)		縦(寸) ×	横(寸) ×	高さ(寸)	重量(kg)
								70.0	45.0	10.0	1.0
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)		☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) JFS-B規格 ※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 ☐ 業務用利用可能 ☐ 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)	「手軽にとんかつ店のとんかつをご家庭で」ソースだけでなく大根おろしや煮かつにしても美味しい、やわらかい スーパーのバックヤード
商 品 特 徴	お客様の希望する産地の豚肉を弊社の精肉課でとんかつ用にカットし、その肉を弊社の惣菜課にてパン粉付けを行い出荷するラインが構築されており、品質・鮮度も自信をもってご提案できます。一枚一枚筋切りと下味を付けております。肉のうまさを味わえる商品となっております。

■ 商品写真



※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。)

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	かねしめ水産株式会社		
年 間 売 上 高	令和5年度 1,416百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員18名 パート18名
代 表 者 氏 名	代表取締役 齋藤 隆夫		
メ ッ セ ー ジ	山形県米沢市で水産物の卸売市場(荷受)をしております。 水産物(鮮魚、冷凍魚、塩干物、水産加工品、日配品など)を取り扱っています。自社工場も所有し[JFS-B規格適合]、魚の加工(切身加工、開き干し、漬け魚など)、精肉加工(スライス、アウトバック、味付け)、惣菜加工(トンカツなど)のパン粉付け、唐揚げなどを作っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.kaneshime.jp		
金 社 所 在 地	〒992-0011	山形県米沢市中田町4790-1	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	同上
担 当 者	渡部 秀一	E - m a i l	syu.watanabe@kaneshime.jp
T E L	0238-37-3235	F A X	0238-37-5779

■ 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

厳選したとんかつ原料をお客様のご希望する産地の豚肉を仕入れ、写真左(イメージ)から、カット・スジ切・打ち粉付け・パン粉漬けと製造していきます。従業員が1枚ずつ手作業でパン粉をつけていきます。肉の厚さや枚数も自在に調整でき、幅広いニーズにお応えできる体制を整えています。とんかつだけでなく、チキンや魚介類なども幅広く対応できます。

弊社は米沢地方卸売市場内に、卸売とは別に製造工場を備えており、鮮魚・精肉・惣菜の加工を行っております。市場ならではの商品の加工にあわせ、置賜地区ならび県外のお客様のニーズにお応えすべく、精肉と惣菜の取り扱いを行っております。また、配送に関しては自社配送はもちろんの事、市場に出入りする業者様の配送便を最大活用し、お客様へいち早く出来立ての商品をお届けしております。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○無 ●有一具的に	JFS/B規格に準じ細菌検査及び消費期限の検査を実施		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	JFS/B規格に準じ原料・製造工程を管理		
	従 業 員 の 管 理	JFS/B規格に準じ従業員教育・研修・衛生管理を実施		
	施 設 設 備 の 管 理	JFS/B規格に準じ、機材の管理・メンテナンス及び建物の管理・メンテナンスを実施		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当表名または担当部署名	渡部 秀一	連 絡 先 0238-37-3235
	危機管理に関する対応や生産物検査委託(PL保険)の加入など	PL保険		

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

事業者名：かねしめ水産株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度 帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント	希望 小売価格
1	さんまやわらか煮	2尾	¥350	10	6日	冷凍 -18℃ 以下	180日	4967657206352	頭と内臓を取り除き骨まで食べやすく仕上げました	580
2	さば生姜煮	2切	¥245	10	6日	冷凍 -18℃ 以下	180日	4967657206550	脂ののったノルウェー産を使用し、生姜を利かせた調味料で炊き上げました。お弁当にもお勧め	380
3	さばみぞれ煮	2切	¥260	10	6日	冷凍	180日	4967857207212	脂ののったノルウェー産のさばをさっぱりとみぞれ煮にしました。	380
4	豚ミックスホルモン（味付け）	285g	¥275	10	6日	冷凍 -18℃ 以下	180日	4967657207229 4967657207236 4967657207243	上質な国産の豚モツをやわらか加工し、特製の調味料で味付けしました。塩味・生姜味・味噌味の3種類です	398
5	手羽元味付（加熱済）冷凍	6本	¥260	10	6日	冷凍 -18℃ 以下	180日	4967657207274 4967657207267 4967657207250	解凍してそのままでも、レンジで加熱しても美味しく召し上がれます。国産の手羽もとにそれぞれ味付けしました。和風・タンドリー・青しその味を揃えています。	398
6	チルドとんかつ（チルド）	185g	¥185	10	3日	冷蔵 10℃ 以下	4日	業務用 JANコードなし	輸入コース使用、12mm生パン粉を使用しサク見感の軽い出来上がりになっている。原料のコースは弊社の精肉部門で加工。OEMの対応可能	398
7	鶏唐揚げ（チルド）真空	2kg	¥1,700	2	3日	冷蔵 10℃ 以下	10日	業務用 JANコードなし	国産鶏モモ使用（輸入原料可能）。国産の生姜と醤油のガツンとくる味わいの唐揚げです。片栗粉をまぶしてください。手もみで味を入れています。OEMの対応可能	g 238
8	鶏手羽元フライドチキン(冷凍)	1kg	¥600	6	6日	冷凍 -18℃ 以下	180日	業務用 JANコードなし	手羽元に和風の味付けをし、衣をまわせてバラ凍結にした商品です。使い勝手が良く、お勧めです。季節限定品	g 180
9	豚バラチャーシュー	210g×5	¥2,000	6	6日	冷凍 -18℃ 以下	180日	業務用 JANコードなし	下味をつけたバラ肉をこんがりジューシーに焼き上げました。解凍してすぐにお使いいただけます。	本/680
10	牛焼肉（加熱済）冷凍 弁当用	500g	¥1,350	6	6日	冷凍 -18℃ 以下	180日	業務用 JANコードなし	湯銭、スチームですぐにお使い頂ける焼肉です。輸入牛と国産牛を使用しタレは無添加の特製たれを使用。牛肉の加工は弊社の精肉部門で行っている。OEMの対応可能。弁当用	

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／ECサイト（ネット通販）

事業者名：企業組合かほく冷たい肉そば研究会

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	干しそば（かほく冷たい肉そばセット）	2食 560g	¥1,400	20	5日	常温	6ヶ月	4580389331019	山形県河北町発祥、本場の「冷たい肉そば」をご家庭で簡単に作れるセットです。
2	かほく冷たい肉そば（冷蔵2食入）	2食 340g	¥1,300	20	5日	冷蔵	60日	4580389332016	山形県河北町発祥、本場の「冷たい肉そば」をご家庭で簡単に作れるセットです。
3	かほく冷たい肉中華（冷蔵2食入）	2食 340g	¥1,300	20	5日	冷蔵	60日	4580389332108	冷たい肉そばと並ぶ人気の「冷たい肉中華」をご家庭で簡単に作れるセットです。
4	かほく冷たい肉そば（冷凍5食入）	5食 1,350g	¥3,000	6	5日	冷凍	90日	4580389333013	山形県河北町発祥、本場の「冷たい肉そば」をご家庭で簡単に作れるセットです。
5	かほく冷たい肉中華（冷凍5食入）	5食 1,350g	¥3,000	6	5日	冷凍	90日	4580389333105	冷たい肉そばと並ぶ人気の「冷たい肉中華」をご家庭で簡単に作れるセットです。
6	親鳥チャーシュー	100g (固形量50g)	¥450	30	5日	冷蔵	60日	4580389332207	山形県河北町発祥の大人気ご当地グルメ「かほく冷たい肉そば」地元でしか味わえない、あの親鳥チャーシューがおつまみに。
7	冷たい肉そばたれ	5食 70g×5	¥1,400	1	5日	冷蔵	60日	4580389332306	「かほく冷たい肉そば」の親鳥チャーシュー入りたれのみの商品です。1食ずつ小袋にいれ5食セットにしました。蕎麦の他にもラーメン、うどん、きしめん等とよく合います。
8	かほく冷たい肉そば業務用たれセット	30～35食×5	¥42,000	1	5日	冷凍	6ヶ月	4580389333204	山形県河北町発祥の「かほく冷たい肉そば」を業務用として簡単に調理可能なセットにしました。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	百貨店／卸売業／旅館・ホテル／通販／ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

記入日
2023年
7月12日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	本場鶴岡産だだちゃ豆100%使用 だだちゃ豆おかき						
提供可能時期 (最もよい時期を()内に記載)	通年 ()		賞味期限/消費期限		賞味期限	90日	消費期限
主原料産地 (産獲場所等)	鶴岡市		JANコード (13桁もしくは8桁)		4580217353220		
内容量	96g(6袋入り)		希望小売価格		税抜	¥556	税込(8% 税率 8%) ¥600
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	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	2ケース以上(複数単位)	最小	2ケース	ケースサイズ(重量)		
					縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)
					56.0	26.0	40.0
							重量(%)
							3.5
認証等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☒ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 小売・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)	道・観光施設 お子様からお年寄りまで幅広い年齢層に喜ばれます
商品特徴	山形県鶴岡市特産の枝豆「だだちゃ豆」を100%使用し、国産もち米100%で、口当たりの軽いさくさくのサラダ味に仕上げました。だだちゃ豆の香ばしい香りとミネラル豊富な天然塩が絶妙なふんわり軽い風味豊かな絶品おかきに仕上がりました。

■ 商品写真



(現物) (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。

表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励(任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いり、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ、 ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいち、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド
備考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

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

承諾 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名		株式会社カム・ネット			
年間売上高		会社案内別紙にて		従業員数 (社員○名、パート○名など)	社員5名
代表者氏名		木村 信一			
メッセージ		山形県鶴岡市産 本場「だだちゃ豆」を100%使用し、 国産もち米で、口当たりの軽いサラダ味に仕上げました。 だだちゃ豆の香ばしい香りと、ミネラル豊富な天然塩が絶妙な ふんわり軽い風味豊かな絶品おかきに仕上がりました。			
ホームページ		www.come-net.co.jp			
会社所在地	〒	997-0841	山形県鶴岡市白山字興野148-1		
工場等所在地	〒				
担当者		阿部 みほ		E - m a i l	info@come-net.co.jp
T E L		0235-24-9021		F A X	0235-24-9022

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

原料米→洗米→浸漬→製粉→蒸練→練りこみ→容器入れ→冷蔵→切断→乾燥→焼成→味付け→個包装詰め→金属検出機(テストピース Fe:0.8mmΦ Sus:1.5mmΦ)→ウエイトチェッカー→外装詰め(8袋)→箱詰め(20袋)→出荷



■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、目視検査、官能検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	FSSC-22000 ISO-22000認証取得による衛生管理体制 包装前製品の検査検査(生産ライン職長)・包装後製品の検査検査(包装職長) ・出荷判定:外景汚れ、へこみ、濡れ等の無事を確認(出荷職長)		
	従業員の管理	教育マニュアルに基づく健康管理記録		
危機管理体制	施設設備の管理	FSSC-22000 ISO-22000に基づいた定期点検を実施		
	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	品質管理 吉野 功二	連絡先 0288-31-1600
	危機管理に関する対応や生産物格付責任保険(P/L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。

事業者名：株式会社カム・ネット

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	だだちゃ豆おかき	6 袋	¥556	20	3日	常温	90日	4580217353220	山形県鶴岡市特産の枝豆「だだちゃ豆」を100%使用し、国産もち米100%で、口当たりの軽いさくさくのサラダ味に仕上げました。
2	山形ビスコンティ 【2023.09.01発売予定品】	50g	¥351	未定	未定	常温	180日	4580217 351486	ビスコッティは「2度焼いた」という意味のイタリアを代表するビスケットです。鶴岡特産の「だだちゃ豆」を入れて焼き上げました。【2023.09.01発売予定品】
3	山形本川（山形そば・麦きり）相盛セット 【2023.09.01発売予定品】	492g	未定	未定	未定	常温	1年	4580217351479	江戸の時、内陸の最上川を下りそばを運び庄内の海へ。庄内では「北前船」で大麦が運び込まれ「麦きり」として食された 山形内陸と庄内いにしへの往来を二つの麺で表現致しました 【2023.09.01発売予定品】
4	山形名物味付け玉こんにゃく	4 個	¥90	20	3日	常温	120日	4580217351059	玉こんにゃく大好き!!でも、少しだけでいい。「おやつ・お酒のアテ」「ダイエット・・・」のお客様のアンケーでの声へ対応致しました。4 個の味付け玉こんにゃく味付個包装タイプに仕上げました。
5	味付け玉こんにゃく	12個	¥150	12	3日	常温	180日	4580217 353282	こんにゃく消費量日本一県山形県と原料(こんにゃく芋)生産日本一県群馬県がタイアップして、山形の美味しい味+群馬県の鮮度と味をミックスして製造。するめの味(山形の味)をいれた味わいの深いタレを独自に作りました。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリ	百貨店／スーパー／卸売業／コンビニエンスストア／通販／ ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

 記入日
 2023 年
 7 月 4 日

 FOOD
 COMMUNICATION
 PROJECT
 第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	雪若丸 つきころばし					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (10月~12月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	1か月程度	消費期限	
主原料産地 (通産場所等)	山形県尾花沢市	JANコード (13桁もしくは8桁)	なし			
内容量	約27キロ	希望小売価格	税抜	¥7,223	税込(切捨) 税率 8%	¥7,800
1ケースあたり入数	約27キロ	保存温度帯	常温	▼	18℃以下(オスミは冷蔵庫)	
発注リードタイム	最短翌日 最大中1日(土日祝は発送不可)	販売エリアの制限	● 無 ○ 有→			
最大・最小ケース納品単位 (※ケース1日など単位も記載)	最大 1000kg 最小 27kg	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
			60.0	42.0	20.0	約27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→) 雪若丸は山形県産GAPに取組み栽培しております。					

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→)
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	お客様 (性別・年齢層など) ホテル・レストランその他外食事業者様
商品特徴	一粒一粒が大きく食べ応えがありますので、どんな料理にも合います。おすすめはやはりそのまま白米で食べて頂きたいですが、粒の存在感があるので、カレーや釜めしにもよく合います。 新食感！が合言葉で、ひと粒ひと粒が大きくしっかりした粒感を感じられるお米です。雪若丸は日本穀物検定協会の食味ランキングでデビューの平成30年から5年連続で特Aを獲得しました。(※品種の評価であり弊社商品そのものの評価ではありません。弊社の雪若丸はすべて契約農家様より集荷されたお米で、農産物検査員が検査した品質が保証されたお米

■ 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×をします。

表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いち、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くらみ、 ☐ 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	有限会社コクブ		
年間売上高	令和4年度 453百万円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	社員6名、パート1名
代表者氏名	國分 宏樹		
メッセージ	山形県の北東部、尾花沢市にて山形県産米と尾花沢スイカの集荷業者を営んでおります。農家さんと土づくり・栽培管理を二人三脚で行い、地域に根差した事業を行っております。尾花沢市のお米とスイカを地域の宝とし全国に安心・安全な食材を広めております。		
ホームページ	kokubun-obanazawa.com		
会社所在地	〒 999-4556	山形県尾花沢市名木沢83番地	
工場等所在地	〒 999-4554	山形県尾花沢市芦沢1207-1	
担当者	濱田 悟	E - m a i l	s.hamada@kokubun-inc.com
T E L	(0237)53-9115	F A X	(0237)53-9116



■ 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

当社は、地元に根付いた米穀商として、種子・培土・肥料・農薬・資材の販売を通して、生産者のサポートを行っております。また、尾花沢市の農業再生協議会の認定方針作成者として、毎年需給状況に併せた生産計画を生産者と一緒に制作しております。約140名程の生産者から約1万1,000俵のお米を集荷させていただき、すべて自社の農産物検査員が検査を行います。

その際に食味分析計にもかけて、品質と食味の両方のデータに基づいて倉庫保管しております。精米は注文が入ってから行いますので、精米したての新鮮なお米をお届けすることができます。また、お届けするお米の生産者名と食味値もお伝えすることができます。産地を守っていくためにも、産地に近い米屋だからこそお届けできるお米があると信じて事業に取り組んでおります。品質面・価格面ともに実需者様のお力になれると思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。



育苗の時期は毎朝苗の生育状況を確認しております。ドローンなどを用いてスマート農業や減農薬の取り組みを実施。自社の農産物検査員がお米の品質を検査します。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有一具体的	生産者より集荷したお米は自社の農産物検査員によって、等級判定をおこなっております。また食味分析計も用いて、食味を数値化して管理しております。
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	収穫されたお米は、農産物検査員にて生産者事に食味検査を行っております。また、検査結果を基に生産者に栽培指導を行っております。
	従業員の管理	従業員の体調管理はもちろん、作業場に入る際の手洗い等徹底しております。
	施設設備の管理	10度前後に設定された衛生的な定温倉庫にて保管し、精米前と後に色彩選別機にて不良米の除去を行っております。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 総務部 斉藤 連絡先 0237-25-2707
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(CPL)保険の加入など	全米販の火災共済(お米等の商品2億円まで補償)

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/top/index.htmlをご覧ください。

事業者名： 有限会社コクブン

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度 帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	特別栽培米つや姫	1袋	K(キロ単価)= ¥367	27kg	－	常温	2ヵ月		節減対象農薬の使用回数が50%以下、化学肥料の窒素成分量が50%以下で栽培されたお米です。コクブン商店で扱っている「つや姫」は、使用する肥料と農薬を統一管理しております。こだわりの有機入肥料、病気や虫がつかない為の丈夫な稲づくりに欠かせないミネラル肥料の使用、更には田んぼと田んぼの間の通路の草には除草剤を使わず手刈り。といった手間ひまとかだわりの詰まった栽培がおこなわれています。
2	雪若丸	1袋	K = ¥267	27kg	－	常温	2ヵ月		「新食感」を合言葉に、ひと粒ひと粒が大きくしっかりした粒感を感じられるお米です。日本穀物検定協会の食味ランキングで特Aを獲得しております。
3	ひとめぼれ	1袋	K = ¥254	27kg	－	常温	2ヵ月		甘みや旨味が豊富で食べ応えのあるお米で炊き上がりの白さが特徴です。
4	はえぬき	1袋	K = ¥247	27kg	－	常温	2ヵ月		甘さは控えめであっさりしているので毎日食べても飽きがこないのが特徴です。炊き上がりは粒立ちが良く、冷めても味が落ちにくいお米です。
5	つきあかり	1袋	K = ¥233	27kg	－	常温	2ヵ月		もちもちとした食感と甘みがあり、炊き上がりもふっくらしています。
6	尾花沢スイカ	1ケース	¥4,050	2玉	－	常温	1週間程度		夏スイカ日本一のブランドスイカです。高い糖度とシャリシャリ食感が特徴です。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	旅館・ホテル／給食業／食品工業／飲食店

FCP展示会・商談会シート

記入日2023年1月31日



商品特性と取引条件

商品名	雪室熟成珈琲 スタンド袋100g 粉									
提供可能時期 (最も近い月・時期を()内に記載)	通年 ()		賞味期限/消費期限		賞味期限	365日	消費期限			
主原料産地 (産地・産地等)	ブラジル・コロンビア		JANコード (13桁もしくは8桁)		4589749730233					
内容量	100g		希望小売価格		税抜	¥815	税込(切替)	税率	8%	¥880
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	3~5営業日		販売エリアの制限		● 無 ○ 有					
最大・最小ケース納品単位 (〇ケース/日 など単位も記載)	最大	10	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(37) × 横(37) × 高さ(37) 重量(%)			
						32.0	44.0	17.0	3.0	
認証等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →									

ターゲット	売り先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→) ☐ その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	生活に少し余裕のある30代から50代。雪室が究極のエコエネルギーであることから、エシカルな消費に関心のある方々
利用シーン (利用方法・おすすのレシピ等)	お客様のご自身のコーヒータイムを充実させるときにご利用いただく。または、ちょっとしたプチギフトにご利用いただけます。	
商品特徴	雪室は、雪という自然エネルギーだけを利用した貯蔵施設です。究極の再生可能エネルギーです。そこで、コーヒー豆を貯蔵すると不快な香り成分が減少し、スムーズでマイルドな珈琲になります。エシカルやエコに関心のある層にアピールできる珈琲です。	

商品写真

(現物の貼付)

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。

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、 ☐ くらみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ そば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ うんご、 ☐ セラチン、 ☐ 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。)(水産・畜産)

出展企業紹介

出展企業名	こしやる合同会社		
年間売上高	10,000,000円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	2名
代表者氏名	船渡川 葉月		
メッセージ	夫婦で山形県に移住して、農家レストランからはじめて、「雪室熟成珈琲」の製造販売を始めました。地元の資源(雪室)を活用して、生活ができるように頑張っています。地方の資源だったり、雪室という自然エネルギーだったり、地方に寄り添う事業を行ってゆきたいと考えています。		
ホームページ	https://coshell.jp/		
会社所在地	〒999-0433	山形県西置賜郡飯豊町大字上屋地192	
工場等所在地	〒999-0433	山形県西置賜郡飯豊町大字上屋地192	
担当者	船渡川 賢一	E-mail	ken1701f@gmail.com
T E L	090-8855-1278	F A X	050-3451-7039

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

コーヒー豆 購入 原産地証明 トレーサビリティー書類アリ

↓

雪室貯蔵 雪室管理組合利用明細あり

↓

焙煎 粉砕 袋詰め 官能検査

↓

梱包・出荷 数量確認 控えあり

写真

写真

品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	官能検査・目視確認			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの考え方に基づく管理			
	従業員の管理	健康診断および、腸内菌検査を行っています			
危機管理体制	施設設備の管理	専用の加工場を設け、網戸、虫よけなどを行っています			
	担当者連絡先	担当者または担当部署名	本店	連絡先	0238-87-0255
	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			

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/food/index.html>をご覧ください。

事業者名：こしゃる合同会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	雪室熟成珈琲 ドリップバッグ 4 個入小箱	10g× 4	¥880	12	5日	常温	1 年	4589749730608	雪室熟成珈琲のドリップバッグを 4 個入れた小箱にしました
2	雪室熟成珈琲 スタンド袋 1 0 0 g 豆	100g	¥880	12	5日	常温	1 年	4589749730226	1 0 0 gのスタンド袋にしました。豆タイプです
3	雪室熟成珈琲 スタンド袋 1 0 0 g 粉	100g	¥880	12	5日	常温	1 年	4589749730233	1 0 0 gのスタンド袋にしました。粉タイプです
4	雪室熟成珈琲 アイスコーヒー 1 L 紙パック	1L	¥980	12	5日	常温	6 月	4589749731407	お手軽な紙パックにしました。アイスコーヒータイプ
5	米沢牛の油そば 2 食入り	240g	¥880	12	5日	常温	6 月	4589749731384	乾麺で賞味期限を長くしました

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☒ 海外（特に希望する国・地域： 中東 ）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／コンビニエンスストア／旅館・ホテル／飲食店／通販／ ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

記入日2023年7月18日

様式2号

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	チーズのバジルオイル漬						
提供可能時期 (最も古い・最新期を()内に記載)	通年 (7・8月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	365日	消費期限		
主原料産地 (産後場所等)	バジル: 自社農園(国産)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4515446391606				
内容量	130g	希望小売価格	税抜	¥900	税込(切替) 税率 8%	¥972	
1ケースあたり入数	20	保存温度帯	常温				
発行リードタイム	営業日より5~6日	販売エリアの制限	● 無 ○ 有				
最大・最小ケース納品単位 (のケース・日 など単位も記載)	最大	最小	混載3ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)	
				30.0	27.0	12.0	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 → HACCPに基づく管理基準						

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 ☒ ソフト対応可能
	お客様 (性別・年齢層など)	お酒(ワイン)のおつまみチーズ。お酒(ワイン)を好む20代~60代の男女
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	チーズはお酒(ワイン)のおつまみに、残ったオイルもバジルオイルとしてパスタやピザ、サラダ等にお使い頂けます。	
商品特徴	バジルは自社農園(国産)バジルを使用しております。	

商品写真

写真
貼る写真を貼付

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	☐ 卵白、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 豚
表示を奨励 (任意表示)	☐ 乳、 ☐ 落花生
備考	☐ 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、 ☐ くらみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ そば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ セサミン、 ☐ 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)

※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。)

出展企業紹介

出展企業名	有限会社 後藤屋		
年間売上高	20,000万円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	25名
代表者氏名	代表取締役 鈴木司郎		
メッセージ	山形県の気候・風土・大自然の恵みに育まれた食材を使い、山形ならではの、山形らしい新商品の開発に常にチャレンジしております。 創意工夫・日々改善を図りながら、安全・安心で美味しい、お客様に喜んでいただける商品を提供してまいります。		
ホームページ	http://www.gotouya.jp		
会社所在地	〒992-0334	山形県東置賜郡高畠町大字一本2519-3	
工場所在地	〒	同上	
担当者	営業部 係長 渡部幸太	E-mail	k-watanabe@gotouya.jp
T E L	0238-52-3572	F A X	0238-52-4071

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

◆ご提案のチーズのバジルオイル漬の他にディップ・ソース類のバジルは自社農園にて栽培されたものを使用しております。



品質管理情報

商品検査の有無	☒ 無 ☐ 有一具体的	外部機関に検査を依頼			
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	自社基準に沿って管理			
	従業員の管理	衛生管理指導、機密保持契約			
危機管理体制	施設設備の管理	保健所立ち合いのもと、衛生監視表の作成			
	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	製造管理室長 大場政一	連絡先	0238-52-3572
危機管理に関する対応 や生産物検査責任 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。

事業者名：有限会社後藤屋

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	米沢牛入り いも煮 (大)	600g	¥1,600	16	5~6日	常温	365日	4516446303371	里芋、牛肉、こんにゃく等を醤油味で煮込んだ山形自慢の郷土料理です。牛肉は米沢牛を使用しております。上質の脂と旨味が溶け出した汁は格別の美味しさです。
2	さくらんぼカレー	200g	¥700	24	5~6日	常温	730日	4515446390548	山形県産のさくらんぼ果実が入ったピンクのカレーです。まろやかで不思議な味わいをお楽しみ下さい。
3	いも煮カレー	220g	¥700	24	5~6日	常温	730日	4515446390616	山形名物の郷土料理いも煮に、スパイシーで辛みの効いたルウで仕込んだ、和風仕立てのご当地カレーです。いも煮カレーうんとしてもお使い頂けます。
4	にんにく味噌	100g	¥450	32	5~6日	常温	150日	4515446101892	超辛い！後藤屋特製の山形辛みそです。味噌ラーメン、鍋物、炒め物、焼肉・焼き鳥、馬刺し、野菜スティック、白いご飯にそのまま付けてもよし！営業担当イチオシです！
5	チーズのバジルオイル漬	130g	¥900	20	5~6日	常温	365日	4515446391606	自社農園バジルを使用した爽やかな風味のおつまみチーズです。残ったオイルもバジルオイルとしてパスタやピザ、サラダ等にお使い頂けます。
6	チーズと粗挽きサラミのオリーブオイル漬	130g	¥900	20	5~6日	常温	365日	4515446392221	山形県産豚肉の粗挽きサラミとチーズをスパイシーなオリーブオイルに漬け込みました。ワインやお酒のおつまみ、サラダやパスタ、アヒージョなどにもどうぞ。
7	バジル＆ガーリック マヨネーズ	130g	¥700	20	5~6日	常温	365日	4515446391637	風味豊かな自社農園バジルをガーリック入りマヨネーズで和えました。野菜スティック、肉・魚料理、パン、揚げ物等にお使い下さい。
8	タルタルソース	130g	¥600	20	5~6日	常温	365日	4515446391439	自家製のピクルス、山形県産紅花たまごを使用。ほのかな酸味と具材感を楽しめるタルタルソースです。エビフライ・白身魚のフライなどにどうぞ。
9	ご飯にかける生姜焼き	130g	¥1,000	20	5~6日	常温	365日	4515446392047	平牧三元豚を、ご飯にかけて食べやすい生姜焼きにしました。おにぎりの具、冷奴、野菜炒めの味付けなどにもご使用頂けます。卵かけご飯の味付けにも好評です。
10	バジル胡椒	55g	¥600	30	5~6日	常温	365日	4515446391842	ゆず胡椒の洋風版。自社農園バジルと国産青唐辛子・オリーブオイルを使用した辛みの効いた調味料です。肉料理や魚料理、ピザ、パスタなどの薬味にどうぞ。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／旅館・ホテル／通販

FCP展示会・商談会シート

記入日
令和5年
4月1日



商品特性と取引条件

商 品 名		鯨プレミアムスモークベーコン SUUMOCK(スーモック)									
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)		ミンク鯨(ノルウェー産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4573592520615					
内 容 量		27g		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		10x1		保 存 温 度 帯		冷凍		▼			
発 注 リードタイム		1週間程度		販 売 エリア の 制 限		●無 ○有→					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)		最大	10x4	最小	10x1	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)		重量(%)	
								26.0 × 37.0 × 8.5		0.5	
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)		☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →									

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商店・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・レストラン ☐ その他(業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30~40代の男女の方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	鯨ベーコンを燻製することで鯨の旨みが凝縮されています。チーズやナッツと合わせることで、ウイスキーやワイン等の洋酒に合うちょっとお洒落なオードブルとして召し上がれます。	
商 品 特 徴	原料はノルウェー産ミンクジラを使用しています。脂身と赤身のバランスの良い軟須ベーコンを枝のチップで燻製することで余分な脂が落ち、スモークの香りと脂身の適度な歯応え・旨味をお楽しみいただけます。	

商品写真



品名	鯨ベーコンスライス スーモック
名称	鯨ベーコン
原材料名	ミンク鯨(ノルウェー)、食塩、還元水飴、卵たん白、菜種油、植物性たん白、粉末たん白、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)
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、 ☐ いも、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くらげ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

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

承諾・拒否

出展企業紹介

出 展 企 業 名		有 限 会 社 シ ー ブ ロ ー ズ		
年 間 売 上 高		120,000千円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	社員10名、パート3名
代 表 者 氏 名		代表取締役社長 鈴木徹郎		
メ ッ セ ー ジ		弊社は株式会社山形丸魚の子会社として令和2年6月に設立され、鯨ベーコンや切り身・漬け魚の製造・販売を行っております。特に日本古来の鯨食文化の継承を志し、鯨肉を原料としたベーコン・他鯨製品の普及に取組んでいます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://seablows.jp/		
会 社 所 在 地		〒 994-0057	山形県天童市石鳥居二丁目2番69号	
工 場 等 所 在 地		〒 994-0057	山形県天童市石鳥居二丁目2番69号	
担 当 者		安藤 裕之	E - m a i l	ando@maruuo.co.jp
T E L		023-629-5001	F A X	023-658-3351



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

冷凍原料入庫→解凍→熟成作業→インジェクション→液漬け→ボイル→皮むき→成形→殺菌→乾燥→燻製加工→製品加工→凍結→箱詰→金属探知機検査→出荷

インジェクション工程

ボイル工程

皮むき・成形工程

燻製工程

冷凍庫

計量・盛付室

燻製機

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(一具体的に)	自社検査にて毎生産ごと一般生菌及び大腸菌群の検査。		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	半製品の温度管理、作業室の室温管理、金属探知の実施		
	従 業 員 の 管 理	体調管理チェックシート、手洗い及び衣服ローラー掛けチェックシート		
	施 設 設 備 の 管 理	エアーシャワー、冷蔵庫、冷凍庫、金属探知機の設置		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 通 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	安藤 裕之	通 絡 先 023-629-5001
	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		

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。

事業者名： 有限会社シーブローズ

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味期限	JANコード	商品コメント
1	スモークベーコン SUUMOCK (スーモック)	35g	¥800	10x4	－	冷凍 (-18℃以下)	1年 (-18℃以下)	4573592520424	桜のチップで燻製にしました。余分な脂が落ち、鯨の旨みが凝縮されています。
2	【New】スモークベーコン SUUMOCK (スーモック)	27g	¥600	10x4	－	冷凍 (-18℃以下)	1年 (-18℃以下)	4573592520615	桜のチップで燻製にしました。余分な脂が落ち、鯨の旨みが凝縮されています。
3	プレーン鯨ベーコン レッド ノルウェー産	35g	¥600	10x4	－	冷凍 (-18℃以下)	1年 (-18℃以下)	4573592520592	新パッケージです。1枚5g前後のスライスを、6～8枚程度並べています。
4	プレーン鯨ベーコン ホワイト ノルウェー産	35g	¥600	10x4	－	冷凍 (-18℃以下)	1年 (-18℃以下)	4573592520608	新パッケージです。1枚5g前後のスライスを、6～8枚程度並べています。
5	鯨ベーコン スライス 赤 4 A ノルウェー1級	40g	¥600	10x4	－	冷凍 (-18℃以下)	1年 (-18℃以下)	4573592520172	量販店・小売店向けのスタンダード商品です。
6	鯨ベーコン スライス 白 4 A ノルウェー1級	40g	¥600	10x4	－	冷凍 (-18℃以下)	1年 (-18℃以下)	4573592520189	量販店・小売店向けのスタンダード商品です。
7	スモークベーコン ブロック SUUMOCK (スーモック)	1ヶ約300g	Kg¥18,000	3kg x 2	－	冷凍 (-18℃以下)	1年 (-18℃以下)	4573592520516	業務用向けのスモークベーコンブロックタイプです。
8	鯨ベーコン ブロック レッド ノ ルウェー産	1ヶ約300g	Kg¥14,000	3kg x 2	－	冷凍 (-18℃以下)	1年 (-18℃以下)	4573592520158	業務用向けブロックタイプです。用途に合わせたスライス加工が可能です。
9	鯨ベーコン ブロック ホワイト ノルウェー産	1ヶ約300g	Kg¥14,000	3kg x 2	－	冷凍 (-18℃以下)	1年 (-18℃以下)	4573592520196	業務用向けブロックタイプです。用途に合わせたスライス加工が可能です。
10	鯨ベーコン スライス 4 A (深 絞) ノルウェー産	40g	¥500	20 x 3	－	冷凍 (-18℃以下)	1年 (-18℃以下)	4573592520141	1枚約5g程度のスライスを、7～9枚ほど積み重ねた商品です。
11	鯨ベーコン スライス ホワイト 4 A (深絞) ノルウェー産	40g	¥500	20 x 3	－	冷凍 (-18℃以下)	1年 (-18℃以下)	4573592520165	1枚約5g程度のスライスを、7～9枚ほど積み重ねた商品です。
12	鯨ベーコン スライス 紅白 8 A ノルウェー産	80g	¥1,200	10 x 1	－	冷凍 (-18℃以下)	1年 (-18℃以下)	4573592520134	贈答品・ギフト詰合せに適した紅白盛りタイプです。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	百貨店／卸売業／飲食店／ ECサイト（ネット通販）

記入日 2023 年 7 月 10 日

商品名	山形つや姫玄米ごはん										
提供可能時期 (最もお申し込み時期をく)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)	日本			JANコード (13桁もしくは8桁)		4973505 675300					
内容量	150g			希望小売価格		税抜		¥200		税引(切捨) 税率 8% ￥216	
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	東北・関東東エリア2日後			販売エリアの制限		● 無 ○ 有→					
最大・最小ケース納品単位 (のケース/日 など単位も記載)	最大	100/日	最小	5	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)		重量(%)			
						37.5 26.0 15.5		4.4			
認証等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農薬生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →										

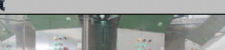
ターゲット	売り先	☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入)
	お客様 (性別・年齢層など)	健康食に興味がある方、玄米ごはんの好きな方
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	2分～3分電子レンジにて調理可能。普段食べている白米を変えるだけ、カレーに置き換えると普段と違った食感を楽しむことができます。	
商品特徴	昨今の健康ブームより玄米ごはんを試してみたい方は年々増えているものの中々ご自宅で玄米を炊くのがめんどろな片向けに皆様がよく知るお米「つや姫」の玄米を使用したパックごはん。	

	名称: 包穀米類 原材料名: 玄米(山形県産「やね」) 内容量: 150g 賞味期限: 希有 / 無期限 保存方法: 常温多湿中においた強い場所、直射日光を避け冷蔵で保存してください。開封後は密封式株式会社 山形県山形市中央二丁目2番17号 ●本製品は工場です。「小麦」「大豆」を含む製品を生産しています。 ●この食品は、アレルギーのある食品を包装し入れ、使用した後、追加の検査結果、心当たりがある場合は、お電話にてお問い合わせください。 [取扱い上の注意] ●すべての包穀米類はなるべく早くお召し上げください。 ●アレルギーと関係のない食品でもアレルギー反応を引き起こす場合があります。 ●アレルギー症状があらわれる場合は速に医師にご相談ください。 ●本品には万全を期して付着、万一アレルギー食品がご入庫されたら、下記電話番号にてご連絡ください。 ●お客様のご意見・ご要望をお聞かせください。0120-433555 受付時間 9:00~17:00(土、日、祝日も除く) 賞味期間 <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">栄養成分表示 1食(150g)あたり</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>エネルギー</td> <td>203 kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>3.2 g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>0.3 g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>46.8 g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>0 g</td> </tr> </tbody> </table> この表示値は、目安です。 4 973505 675300	栄養成分表示 1食(150g)あたり		エネルギー	203 kcal	たんぱく質	3.2 g	脂質	0.3 g	炭水化物	46.8 g	食塩相当量	0 g
	栄養成分表示 1食(150g)あたり												
エネルギー	203 kcal												
たんぱく質	3.2 g												
脂質	0.3 g												
炭水化物	46.8 g												
食塩相当量	0 g												
アレルギー表示（特定原材料） ※使用していない項目に×、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td>えび、☐ かじ、☐ 小粟、☐ 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、☐ いも、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ りんご、☐ まま、☐ さけ ☐ そば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ ナバナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、 ☐ もも、☐ やまいち、☐ りんご、☐ セザンシ、☐ 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、 ☐ かじ、 ☐ 小粟、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	あわび、 ☐ いち、 ☐ いも、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ りんご、 ☐ まま、 ☐ さけ ☐ そば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ ナバナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいち、 ☐ りんご、 ☐ セザンシ、 ☐ 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、 ☐ かじ、 ☐ 小粟、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生												
表示を奨励 (任意表示)	あわび、 ☐ いち、 ☐ いも、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ りんご、 ☐ まま、 ☐ さけ ☐ そば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ ナバナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいち、 ☐ りんご、 ☐ セザンシ、 ☐ 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。)

出展企業名		城北麵工株式会社				
年間売上高		15億円		従業員数 (社員○名、パート○名など)	社員50名、パート30名	
代表者氏名		伊藤 栄司			写真	
メッセージ		私達は、豊かな日本の伝統食品「めん、もち」を通して、健康と社会に貢献する企業を目指します。				
ホームページ		http://yamagata-johoku.co.jp/				
会社所在地	〒	990-0825	山形県山形市城北2丁目2-17			
工場等所在地	〒	990-0825	山形県山形市城北2丁目2-17			
担当者		斎藤 悠		E - m a i l	y.saitho@yamagata-johoku.co.jp	
T	E	L	023-643-5501		F A X	023-643-1735

原料を全て玄米の状態です入れ、弊社にて精米し使用しております。もち米を精米後36時間以内に餅へ加工することが弊社のこだわりでして、安心安全と美味しさを追求する為に徹底しております。餅へ加工する際は杵つき製法で製造しております昔ながらの手で搗いた搗きたての餅を目指し、最適な重量・回数で餅を搗くことで、伸びと腰の強さを両立させた餅に仕上げております。

写真		写真
		写真

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	微生物(一般生菌数)、水分			
	生産・製造工程の管理	異物混入対策として、クリーンルームへの入室時は下着着用、全てクリーンルームの前室にて専用のインナーにのみ着、シューズに替替、エシローを掛けて入室するよう管理しております。また、工場では、異物検出機(風速計・温度計、色相選別機、マグネット)を使用し、原料由来の異物を除去しております。金属異物対策におきましても、作業開始前にかき取り後2時間おきにテスト品にて金属探知機による作動を確認しております。			
	衛生管理への取組	従業員の管理	工場と養豚所の出入り口が見える位置に鏡面鏡面付カメラを設置しており、また、指紋認証による従業員の入室の確認を行っております。工場入室時には、手指の傷の有無、健康状態などを確認して記録し、製造現場内への持ち込み可能品は作業服守事項にて提示し、管理しております。		
		施設設備の管理	外断熱入気対策として、工場入口の自動ドア、工場内の窓に遮光性のフィルムを張り、玄関に換気扇を設置しております。また、クリーンルーム内の冷暖房の温度や湿度内の圧力を毎回確認し記録しております。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	清原 学	連絡先	023-643-5501
	危機管理に関する対応や生体物検査費負担(自費)の加入など	緊急時には緊急の情報の商品管理部に連絡するようになり、商品管理部が主にお客様への対応を行っております。また、原料の価格や作業日曜等の工場稼働時の情報を記録し、問題のあった製品がいつ、どのように製造されたのかさかのぼれるようになっています。PR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。

事業者名：城北麺工株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味期限	JANコード	商品コメント
1	山形県産 つや姫玄米ごはん	150g	¥200	24	1～5日	常温	1年	4973505 675300	山形県産つや姫玄米100%使用のパックごはん
2	業務用トッポギ	500g	¥400	15	1～5日	常温	9ヶ月	4973505 860157	甘辛炒めでも鍋の具材にも用途様々
3	業務用トック	500g	¥400	15	1～5日	常温	9ヶ月	4973505 860164	韓国のお餅で薄くスープのトッピングにおすすめ
4	赤飯	180g	¥200	20	1～5日	常温	1年	4973505 675102	添加物・着色料不使用
5	サフランライス	150g	¥250	24	1～5日	常温	1年	4973505 675133	おうちでも本格的なサフランライスを手軽に味わえます
6	低糖質麺	180g	¥330	20	1～5日	常温	1年	4973505 253317	糖質を50%をカットし1食で1日の食物繊維を摂取可能
7	低糖質そば	180g	¥360	20	1～5日	常温	1年	4973505 253614	糖質50%カットし通常のそばと変わらない味
8	厚さ半分杵つき餅	500g	¥650	10	1～5日	常温	1年	4973505 630224	通常の半分の厚さのお餅です。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	スーパー／飲食店／給食業／食品工業

FCP展示会・商談会シート

記入日2023年2月10日

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	やさしい大豆ハンバーグ									
提供可能時期 (最もおいしい時期を 主原料産地 (漁獲場所等))	通年		賞味期限/消費期限		賞味期限		12か月		消費期限	
内容量	100g		希望小売価格		税別		¥324		税込(税別) 税率 8 ¥350	
1ケースあたり入数	30ヶ		保存温度帯		-18℃					
発注リードタイム	3日間(応相談)		販売エリアの制限		なし		発売開始年月 2023/1/1			
最大・最小ケース納品単位	最大	35ケース	最小	4ケース	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)		重量(kg)	
認証等 (商品・工場・農場等)	HACCP導入型基準施設として届出(山形県)									
※印のものは、具体的な取扱い内容を記載 →										

ターゲット	売り先	スーパー・百貨店・ギフトショップ・物産館等
	お客様 (性別・年齢層など)	特に小さなお子さんを持つお母さんや、食生活の改善など健康に気を遣う中高年の方が主な対象。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	昼食や夕食を簡単に準備したい、簡単調理だけど美味しい、そして栄養価の高いヘルシーなものを食べたい。そんな時にぴったりです。焼くひと手間を加えるだけで焼き立てのおいしさを味わえます。大人は大豆おろしポン酢、子どもはケチャップなどお好きな味でお召し上がりいただけます。	
商品特徴	自社で製造販売する「山形大豆ミート」に舟形町産マッシュルームや独自の香辛料を配合し、肉の旨味を再現。動物性食品不使用。本物のお肉の食感を目指しました。	

商品写真

名 物やさしい大豆ハンバーグ

大豆加工品(国内製造)、青豆・大豆・小麦胚芽・たまねぎ・白ワイン・マッシュルーム・味噌・大豆油・にんにく・米酢・酢・醤油・食塩・食酢・食酢・食酢(メチルセルロース)。(一部に小麦・大豆を含む)

内容量 100g | 賞味期限 発売後下記記載

保存方法 冷凍保存(-18℃以下)

製造者 株式会社食のカコーポレーション

製造所 山形県新庄市下金沢町15-1

製造所 山形県新庄市下金沢町15-1

お召し上がり方は、フライパンで両面の表面を加熱し、お召し上がりください。(中火で表面を2分焼き、その後裏面を1分焼く。お召し上がりください。)

栄養成分表(100gあたり)

エネルギー 131kcal、たんぱく質 9.1g、脂質 3.8g、炭水化物 15.9g、食塩相当量 0.9g (この表示値は、目安です)

アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に×を記入。

表示義務有	小麦
表示を奨励 (任意表示)	大豆
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○を記入して下さい。(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	株式会社食のカコーポレーション		
年間売上高	7000万円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	社員4名・パート8名
代表者氏名	福原 和輝		
メッセージ	SDGsの気候変動、食糧問題を解決する為に2022年に農業に参入しました。自社で大豆栽培し、「やさしい大豆シリーズ」を製造販売しています。2022年に閉校になった金山町明安小学校を活用し、「食べる学び舎 明安食学校」を開校しています。		
ホームページ	https://shokuchika.jp		
会社所在地	〒999-5404	山形県金山町下野明1696-1(旧 明安小学校 音楽室)	
工場等所在地	〒996-0051	山形県新庄市松本394-20	
担当者	濱 徹史	E-mail	syokuchika@gmail.com
TEL	023-329-8232	FAX	050-3737-6443

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

- ・自社栽培した山形県産大豆「里のほほえみ」を丸ごと粉砕して「山形大豆ミート」にしています。
- ・科学調味料や合成着色料は使用していません。ハンバーグのみ纏める為に添加物を使用しています。

写真



品質管理情報

商品検査の有無	金属探知機・試食・保健所での菌検査実施			
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	山形ハサップに基づき実施		
	従業員の管理	定期的に検便実施		
	施設設備の管理	定期的に防虫防鼠(専門業者に依頼)		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	渡辺 瑞樹	連絡先 8016822895
	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(三井住友海上 ビジネスプロテクター NH33441725)		

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。

事業者名：株式会社食の力コーポレーション

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味期限	JANコード	商品コメント
1	DAIZNEXT DRY-1 150グラム	150g	¥690	30	3日	常温	製造より1年	4595121350135	山形県産大豆「里のほほえみ」を主原料に薄皮と油脂もそのまま粉碎加工。美味しい大豆ミート、お待たせしました。たんばく質の含有量も59%。糖質、炭水化物は、大手大豆ミートと比べてみても低い。
2	DAIZNEXT DRY-1 250グラム	250g	¥980	30	3日	常温	製造より1年	4595121350135	山形県産大豆「里のほほえみ」を主原料に薄皮と油脂もそのまま粉碎加工。美味しい大豆ミート、お待たせしました。たんばく質の含有量も59%。糖質、炭水化物は、大手大豆ミートと比べてみても低い。
3	やさしい大豆ハンバーグ	100g	¥350	30	3日	マイナス18度	製造より1年	4595121350074	「やさしいくせに、濃厚」山形県産大豆（里のほほえみ）を油脂も薄皮もそのまま粉碎加工しました。大豆のやさしさと野菜の旨味の掛け合わせで、小さいお子様・ママさん健康診断で。。。のパパも安心して食べれます。化学調味料・着色料、未使用。
4	やさしい大豆キーマ	120g	¥350	30	3日	マイナス18度	製造より1年	4595121350081	「やさしいくせに、濃厚」山形県産大豆（里のほほえみ）を油脂も薄皮もそのまま粉碎加工しました。大豆のやさしさと野菜の旨味の掛け合わせで、小さいお子様・ママさん健康診断で。。。のパパも安心して食べれます。添加物・化学調味料・着色料、未使用。
5	やさしい大豆ボロネーゼ	120g	¥350	30	3日	マイナス18度	製造より1年	4595121350104	「やさしいくせに、濃厚」山形県産大豆（里のほほえみ）を油脂も薄皮もそのまま粉碎加工しました。大豆のやさしさと野菜の旨味の掛け合わせで、小さいお子様・ママさん健康診断で。。。のパパも安心して食べれます。添加物・化学調味料・着色料、未使用。
6	やさしい大豆山形ガパオ	120g	¥350	30	3日	マイナス18度	製造より1年	4595121350098	「やさしいくせに、濃厚」山形県産大豆（里のほほえみ）を油脂も薄皮もそのまま粉碎加工しました。大豆のやさしさと野菜の旨味の掛け合わせで、小さいお子様・ママさん健康診断で。。。のパパも安心して食べれます。添加物・化学調味料・着色料、未使用。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☒ 海外（特に希望する国・地域： 中国 ）
商談希望カテゴリ	百貨店／スーパー／卸売業／コンビニエンスストア／給食業

FCP展示会・商談会シート

商品特性と取引条件

商品名	揚げ麩煮付け(あげふにつけ)				
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 (産地場所等)	焼麩(国内製造)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4965680203584		
内容量	160g	希望小売価格	税抜	¥568	税込(切替) 税率 8% ¥613
1ケースあたり入数	25	保存温度帯	冷凍	▼	
発注リードタイム	D+3	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	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
				26.0	17.0 20.0 4.3
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 ☐ 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)	主に中高年の方、一人暮らしのご年配の方、家事で忙しい主婦の方
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	おかずが一品足りない時、忙しい朝の食卓や酒の肴に、自然解凍で召し上がれます。お弁当には凍ったまま入れてください。	
商品特徴	「揚げ麩の煮付け」は車麩に卵を絡め唐揚げにし、甘辛く煮付けた、山形の懐かしいふるさとの味。甘辛の味付けと、肉のような食感が、温かいご飯のお供にピッタリです。お弁当のおかずや、お酒のつまみ、また、ひと手間加えて卵とじや煮物の具材、和え物、種類の具などにも、ご家庭の常備菜として便利にご利用いただけます。解凍するだけでそのまま美味しく召し上がれます。	

商品写真

	<table><tr><td>名称</td><td>惣菜</td></tr><tr><td>原材料名</td><td>焼麩(国内製造)、植物油、鶏卵、醤油、砂糖、清酒、みりん、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)、(一部に小麦・卵・大豆を含む)</td></tr><tr><td>内容量</td><td>160g</td></tr><tr><td>賞味期限</td><td>枠外上部記載</td></tr><tr><td>保存方法</td><td>冷凍(−18℃以下)で保存してください。</td></tr><tr><td>製造者</td><td>株式会社 鈴木製麩所 山形県山形市五日町3番24号 TEL023(645)0621</td></tr></table> 栄養成分表示(100g当たり) エネルギー 309kcal たんぱく質 8.4g 脂質 22.3g 炭水化物 16.4g 食塩相当量 1.9g この表示は、目安です。 <table><tr><td colspan="2">アレルギー表示(特定原材料)</td></tr><tr><td colspan="2">※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。</td></tr><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、☐ せり ☐ さば、☒ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、 ☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ せり、☐ 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>	名称	惣菜	原材料名	焼麩(国内製造)、植物油、鶏卵、醤油、砂糖、清酒、みりん、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)、(一部に小麦・卵・大豆を含む)	内容量	160g	賞味期限	枠外上部記載	保存方法	冷凍(−18℃以下)で保存してください。	製造者	株式会社 鈴木製麩所 山形県山形市五日町3番24号 TEL023(645)0621	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、 ☐ せり ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ せり、 ☐ 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)
名称	惣菜																						
原材料名	焼麩(国内製造)、植物油、鶏卵、醤油、砂糖、清酒、みりん、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)、(一部に小麦・卵・大豆を含む)																						
内容量	160g																						
賞味期限	枠外上部記載																						
保存方法	冷凍(−18℃以下)で保存してください。																						
製造者	株式会社 鈴木製麩所 山形県山形市五日町3番24号 TEL023(645)0621																						
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、 ☐ せり ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ せり、 ☐ アーモンド																						
備考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)																						

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

承諾 拒否

出展企業紹介

出展企業名	株式会社鈴木製麩所		
年間売上高	令和4年度1,300百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員21名(役員含む)、パート4名
代表者氏名	鈴木 浩一		
メッセージ	弊社は創業以来、時代のニーズに合わせてつ、地域のお客様より愛される「食」としての製品作りを継承してまいりました。たんばく質豊富で消化が良い「麩」は食の多様化が進む昨今においても日本の食卓には欠かせない食材であると認識しております。お客様に安心してご利用いただけるよう日々の製品管理に努め、お客様に選ばれる製品作りに努めます。		
ホームページ	https://fu-suzuki.co.jp/		
会社所在地	〒 990-0829	山形県山形市五日町3-24	
工場等所在地	〒 990-0829	山形県山形市五日町3-24	
担当者	松本 浩司	E - m a i l	matsumoto@fu-suzuki.co.jp
T E L	023-645-0621	F A X	023-643-2830

生産・製造工程アビールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収量なども記載

明治44年の創業より100年以上にわたり地元山形の食卓の味として、代々受け継いできた技と味。変わらぬ製法で1本1本丹精込めて焼き上げる、スズキの車麩は、香ばしい風味とコシのある食感が特徴です。そのくるま麩を→水戻し→絞り→全卵液を絡め→菜種油でじっくりから揚げにし→醤油+酒+みりん+砂糖+だし汁の合わせたれで、カラッと揚げた揚げ麩をつやがなくなるまで丹念に含めると完成となります。手間暇をかけて作りあげた昔ながらの手作りの味わいです。是非一度食べてみてください！



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	必要に応じ、商品の衛生検査(一般細菌、大腸菌群、大腸菌、など)を実施。製造過程における目視確認、及び、一部金属探知機による金属系異物の確認等を実施。	
	従業員の管理	HACCP管理の考え方を基軸に、原料の入荷→製造→製品出荷までの一連を記録(焼麩製品他)し、製造工程で発生するリスクの管理に努めております。	
	施設設備の管理	従業員衛生規範を定め、日々日報による衛生、健康の確認を実施しております。	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	松本 浩司 連絡先 070-5095-1731
	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	製品回収に至る危機管理事業に対して対応模擬訓練、各工程での記録済帳票類を照合し、トレスバック、トレスフォワードの模擬訓練を実施しております。PL保険加入済。	

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

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度 帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	揚げ麩煮付け160g	160g	¥568	25	1w	冷凍	6 m	4965680203584	唐揚げしたくるま麩を甘辛く煮付けた人気の麩惣菜
2	くるま麩80g	80g	¥360	20	1w	常温	1 0 m	4965680202587	山形やきふのお土産規格品。ひも縛りパッケージ
3	スズキのおもてなしセットF	1cs	¥3,481	-	1w	冷凍	6 m	-	人気商品の「揚げ麩煮付け」と生麩各種の詰合せ品
4	牛すき麩セット	1cs	¥4,244	-	1w	冷凍	6 m	-	山形牛と、「金のから揚げ麩」で作る絶品の惣菜キット
5	カットやき麩30g	30g	¥130	40	1w	常温	1 0 m	4965680203133	手頃な価格サイズの山形くるま麩。香ばしくておいしい
6	やまと麩50g	50g	¥230	50	1w	常温	1 0 m	4965680202488	煮込んでおいしい！山形の細焼きくるま麩
7	深炒り玄米麩35g	35g	¥230	30	1w	常温	1 0 m	4965680202730	山形産はえぬき玄米の焙煎粉を使用。風味豊かな麩
8	手まり麩・天然色素品（冷チル品）	10個	¥600	30	1w	冷凍	d + 7 d	4965680303604	天然色素を使用した、お椀ネタ用細工麩。正月商材に。
9	梅麩・紅白セット（冷チル品）	各1本	¥440	30	1w	冷凍	1 4 d	4965680202143	天然色素を使用した、お椀ネタ用細工麩。正月商材に。
10	よもぎ麩（冷チル品）	1本	¥440	30	1w	冷凍	1 4 d	4965680201634	山形県産よもぎを使用した生麩。田楽、鍋具材等に。
11	あわ麩（冷チル品）	1本	¥440	30	1w	冷凍	1 4 d	4965680201641	国産糯きび、糯あわ使用。素材の味を生かした生麩。
12	カットやき麩業務用1kg	1 kg	-	4kg	1w	常温	6 m	-	病院、学校、高齢者施設等給食食材商品。細焼品
13	くるま麩バラカット業務用1kg	1kg	-	3kg	1w	常温	6 m	-	病院、学校、老人施設など給食食材商品。標準規格品
14	きざみ庄内麩500g	500g	¥1,650	20	1w	常温	1 y	4970441122165	病院、学校、老人施設など給食食材商品。椀ネタ用
15	梅麩・中	1本	¥630	30	1w	冷凍	1 y	-	業務用規格品。他に小サイズもございます。
16	桜麩・中	1本	¥630	30	1w	冷凍	1 y	-	業務用規格品。他に小サイズもございます。
17	もみじ麩・中	1本	¥630	30	1w	冷凍	1 y	-	業務用規格品。他に小サイズもございます。
18	よもぎ麩 業務用	1本	¥650	25	1w	冷凍	1 y	-	業務用規格品。ホテル、旅館、飲食店様向け。
19	あわ麩 業務用	1本	¥650	25	1w	冷凍	1 y	-	業務用規格品。ホテル、旅館、飲食店様向け。
20	青のり麩 業務用	1本	¥910	25	1w	冷凍	1 y	-	業務用規格品。香り良い国産の川海苔を使用した生麩。
21	そば麩 業務用	1本	¥910	25	1w	冷凍	1 y	-	業務用規格品。山形産そば粉を使用した生麩。田楽等に。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／旅館・ホテル／飲食店／給食業／通販／ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

記入日2023 年6 月 25 日



商品特性と取引条件

商品名	味付け玉こんにやく				
提供可能時期 (最も早い時期を()内に記載)	通年	賞味期限/消費期限	賞味期限	90日	消費期限
主原料産地 (産地・産地等)	群馬県産	JANコード (13桁もしくは8桁)	4973693622254		
内容量	500g	希望小売価格	税抜	¥400	税込(税別) 税率 8% ¥432
1ケースあたり入数	1ケース10入り×4合わせ	保存温度帯	常温		
発注リードタイム	要相談	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 500ケース 最小 5ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 200mm 370mm 100mm 4.3kg		
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 ☐ ゴフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	お客様 (性別・年齢層など)	老若男女問わず山形県への観光客様層。地方食お取り寄せ。
商品特徴	山形県名物の玉こんにやくを簡単に食べられるように味付けのたれに仕込みました。	

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 ☐ 小麦、☐ かに、☐ 小豆、☐ そば、☐ 卵
☐ 乳、☐ 落花生
表示を奨励
(任意表示) ☐ あわび、☐ いち、☐ いも、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ
☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ
☐ さば、☒ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナ、☐ 豚肉
☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン
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。)

出展企業紹介

出展企業名	株式会社住吉屋食品		
年間売上高	令和3年度 390百万円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	令和4年6月時点 47名
代表者氏名	代表取締役社長住吉克久		
メッセージ	昭和7年の開業以来、地元の素材や私達が厳選した素材にこだわった豆腐作りをしています。地元山形の食文化発展のため、料理を楽しむお客様のため「手間を惜しまない、昔ながらの手作りの味は大きく違う」スローガンに製造から販売まで一貫した管理を実践しています。また、地元の小学校を中心に、毎年20校ほど豆腐作りの体験教室を開き食育に努めています。		
ホームページ	http://sumiyosya.jp		
会社所在地	〒991-0002	山形県寒河江市字下河原76-1	
工場等所在地	〒	同上	同上
担当者	佐藤盛夫	E-mail	info@sumiyosya.jp
TEL	023-86-2610	FAX	0237-86-8196

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

製造工程
①原材料計量(目視検品)
②のりタンク注水
③原材料こんにやく粉混合
④わけせ
⑤凝固剤混合
⑥成形
⑦放置
⑧充填(玉こんにやくたれ)混合
⑨金属探知機(ウェイトテッカー)
⑩加圧加熱殺菌
⑪冷却
⑫取出検品
⑬高温保管
⑭出荷

品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有(具体的に)	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、目視検査、官能検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程表毎に記入し、品質の安定に努めています。製造帳票を記入し賞味期限、数量管理をしています。		
	従業員の管理	毎日の製造会議、体調管理表(アピランス)の記入。月1回の勉強会で従業員の意志疎通を努めています。		
	施設設備の管理	週1度の保守点検の日を設け、地元業者による専門的なサポート体制を整えています。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	今井浩之	連絡先 0237-86-2610
	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	帳票管理		

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。

事業者名：株式会社住吉屋食品

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	山形名物味付け玉こんにゃく	10個	¥400	10	5日	常温	90日	4973693622254	山形名物の玉こんにゃくを簡単にお召し上がりいただけます。
2	地大豆豆腐（木綿）	350g	¥180	10	3日	冷蔵	7日	4973693011003	山形県産大豆を100%使用したこだわりのもめん豆腐です。
3	地大豆豆腐（絹）	350g	¥180	10	3日	冷蔵	7日	4973693012000	山形県産大豆を100%使用したこだわりのきぬ豆腐です。
4	地大豆豆腐ツインパック（木綿）	175g	¥200	10	3日	冷蔵	7日	4973693011010	山形県産大豆を100%使用したこだわりのもめん豆腐です。
5	地大豆豆腐ツインパック（絹）	175g	¥200	10	3日	冷蔵	7日	4973693012109	山形県産大豆を100%使用したこだわりのきぬ豆腐です。
6	野菜と昆布のたっぷり絹あげ	2枚	¥170	9	3日	冷蔵	8日	4973693211229	国産野菜と昆布が入った絹揚げです。
7	ひじきがたっぷり絹あげ	2枚	¥170	9	3日	冷蔵	8日	4973693211236	ひじき・人参・こんにゃくが入った絹揚げです。
8	玉ねぎたっぷり絹あげ	2枚	¥170	9	3日	冷蔵	8日	4973693211243	国産玉ねぎと生姜が入った絹揚げです。
9	口どけがんも	6個	¥170	8	3日	冷蔵	5日	4973693313008	国産の大豆を100%使用したがんもです。なめらかな口当たりと 柔らかさが特徴のがんもです。
10	豆乳甘酒	500ml	¥900	6	5日	冷蔵	45日	4973693114933	山形県産大豆と山形県産米を使用した豆乳甘酒です。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／通販／ ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

記入日 月 日 年

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	生産者限定 蔵王和牛				
提供可能時期 (最もおしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	40日	消費期限
主原料産地 (産地場所等)	山形県、宮城県	JANコード (13桁もしくは8桁)			
内容量	1ブロック 不定貢	希望小売価格	税抜	税込(切替)	税率
1ケースあたり入数	1ケース(要相談)	保存温度等	その他(詳細記載) ▼ 冷蔵又は冷凍		
発注リードタイム	7日	販売エリアの制限	○ 無 ● 有 → 国内		
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頭	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) 30～60代
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	すき焼き、しゃぶしゃぶ、ステーキ、焼肉等
商品特徴	高橋畜産グループ直営牧場(農場HACCP認証農場)で丹精込め育てられたお肉は、牧場環境から育て方、飼料、安全性等繁殖・育成から販売までのほぼすべてを自社で行いこだわりの積み重ね育てられた安心・安全な産地直送ではなく生産者直送のお肉です。

■ 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、 ☐ くらみ、 ☐ 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	高橋畜産食肉株式会社		
年間売上高		従業員数 (社員○名、パート○名など)	社員 60名、パート100名
代表者氏名	代表取締役 高橋 勝幸		
メッセージ	牛肉の生産、加工、販売をグループ会社の各牧場とともに、独自システム(高橋畜産食肉一貫生産体制)により、安定供給を行なっております。山形、宮城の自然豊かな蔵王山麓の牧場で、独自飼料の設計の下、愛情こめて育てております。 自社カット工場(山形ビーフセンター)にて一次成形を行い、量販店・お肉専門店へ販売。又、自社工場のミートファクトリーにて、カタログ通販・飲食店・宿泊業・ブライダル業界にカット加工を行い、安心、安全なお肉と様々な関連商品を提供しております。		
ホームページ	https://www.takahashi-chikusan.co.jp/		
会社所在地	〒 990-2435	山形県山形市青田1-1-44	
工場等所在地	〒 990-2211	山形県山形市十文字1639番地	
担当者	井上 修	E-mail	o-inoue@takachiku.jp
T E L	023-664-1230	F A X	023-664-1628

■ 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

弊社は山形と宮城に自社牧場があり、そこで自社ブランド蔵王和牛(黒毛和牛の繁殖、育成)山形側では山形牛と米沢牛、宮城側では交雑種の蔵王牛を肥育しております。
 自然豊かな環境のもと高橋畜産グループ直営牧場(農場HACCP認証農場)で丹精込め育てられ、牧場環境から育て方、飼料、安全性等繁殖・育成から販売までのほぼすべてを自社で行い、こだわりの積み重ね育てられた文字どおり産地直送ではなく生産者直送の安心、安全なお肉です。

写真



写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(具体的に) 年2回		
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	ISO22000 取得		
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	連絡先
危機管理体制	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/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

事業者名：高橋畜産食肉株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	蔵王和牛	kg	-	-	-	冷蔵	-		高橋畜産オリジナル和牛
2	山形牛	kg	-	-	-	冷蔵	-		
3	米沢牛	kg	-	-	-	冷蔵	-		
4	やまがた雪豚	kg	-	-	-	冷蔵	-		

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリ	旅館・ホテル／飲食店／ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

記入日365年7月2日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名			米沢牛 麻婆豆腐									
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)			通 年 (夏)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限		365日		消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)			牛肉:山形県		JAN コー ド (13 桁 も し く は 8 桁)		4938468115188					
内 容 量			ソース110g、別添スパイス0.3g		希 望 小 売 価 格		税抜		¥500		税込(8%) 税率 8% ¥540	
1ケースあたり入数			50入		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	30	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)		重量(kg)	
									29.5 50.0 21.5		8.0	
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→) 山形県自治体HACCP ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →									

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	20代～70代で本物志向が強い女性や男性。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	普段の食卓にもう一品。豆腐を加えるだけで本格四川風麻婆豆腐に。軽く油で揚げた茄子を使用すれば麻婆茄子としてもアレンジ可能。	
商 品 特 徴	一般的には豚肉や鶏肉を使用しますが本品は贅沢に米沢牛を使用することで、辛さの奥に濃厚な旨味の詰まった麻婆に仕上げました。別添の四川花椒を使用することでよりしびれる辛さをプラスできます。 ・本品1袋2～3人前です。 ・本品の他に豆腐、お好みで長ねぎなどご用意ください。	

商品写真



商品の全体がわかる写真を貼付

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
表示を奨励 (任意表示)	☐ 乳、 ☒ 落花生
	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ
	☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ
	☒ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、
	☐ もも、 ☐ やまいち、 ☐ 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)

えび、かに、そば、卵、いか、さけ、さば、バナナ、豚肉

出展企業紹介

出 展 企 業 名	(株)タスクフーズ「みやさかや」		
年 間 売 上 高	389百万円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	32名
代 表 者 氏 名	宮坂 宏		
メ ッ セ ー ジ	嘉永二年(1849年)煮しめ屋として、この地に暖簾を揚げ170余年。みやさかやの「鯉の甘煮」は山形県米沢市を代表する郷土料理として、皆様に愛されてまいりました。変わりゆく時代の中でも、変わらずに守り続けてきた味と技をこれからも後世に伝え同時に変わりゆく時代の中でも、愛され続ける存在であるために新そうざい創造企業として、これまで培った「煮炊きの技術」で皆様の食卓に新しい感動をお届けします。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://koi-miyasaka.com/		
会 社 所 在 地	〒 992-0032	山形県米沢市相生町7-130	
工 場 等 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	東條 真	E - m a i l	info@koi-miyasaka.com
T E L	0238-22-7188	F A X	0238-21-2309

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

原材料品質検査⇒肉野菜下処理⇒調味料配合・加熱調理⇒冷却⇒品質検査⇒瓶詰(計量充填)⇒品質検査⇒加圧殺菌・冷却処理⇒除水処理⇒ X線検査⇒保管⇒箱詰め⇒出荷

写真



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ ● ● 一具体的	X線による異物混入検査、自社細菌検査、官能検査		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	自社チェックリストを使用し、原材料仕入れ時の状態確認及び賞味期限確認実施。冷蔵庫冷凍庫の温度管理。		
	従 業 員 の 管 理	衛生管理点検表により健康状態確認実施。入室時の異物混入防止ローラー掛け、手洗いの徹底。		
	施 設 設 備 の 管 理	調理器具の使用後清掃徹底。外部業者による防虫防鼠管理。定期メンテナンス実施。		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	品 質 管 理 宮坂匡	連 絡 先 0238-22-7188
	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保険加入有		

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。

※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

事業者名：株式会社タスクフーズ

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	米沢牛 牛丼の具	130g	¥900	1CS/50 (混載可)	7日	常温	1年	4938468293855	日本三大和牛とも呼ばれる、米沢牛を丹精込めて煮込みました。特製の割下に加えた山形県産の赤ワインが味の決め手です。
2	米沢牛 麻婆豆腐の素	ソース110g 別添スパイス 0.3g	¥500	1CS/50 (混載可)	7日	常温	1年	4938468115188	米沢牛を使用した贅沢かつ本格中華の麻婆を再現しました。
3	山形県産黒毛和牛 しぐれ煮	90g	¥1,300	2CS/24本	7日	常温	180日	4938468290175	赤ワインを加えたオリジナルのタレでお肉をじっくり炊き上げました。山椒の風味が爽やかな一品です。
4	みやさかやの佃煮 すき焼き風	90g	¥1,000	2CS/24本	7日	常温	180日	4938468029164	すき焼きの味わいをイメージした牛肉の佃煮です。山形県産黒毛和牛を使用。
5	米沢牛 ビーフカレー	200g	¥1,300	1CS/50 (混載可)	7日	常温	1年	4938468029010	箸でちぎれるほど柔らかく40 g 近いお肉の塊が入っています。ルーは弊社オリジナル。欧風カレーです。
6	米沢牛 ビーフシチュー	200g	¥1,300	1CS/50 (混載可)	7日	常温	1年	4938468029027	箸でちぎれるほど柔らかい30 g ほどのお肉の塊が入っています。地元産赤ワインとデミグラスソースで仕上げました。
7	鯉甘煮Lサイズ真空パック	170g	¥800	1CS/50 (混載可)	7日	常温	90日	4938468510013	骨は硬く食べられませんが、昔ながらの製法で炊き上げた鯉本来の味が楽しめる伝統料理です。
8	鯉やわらか煮真空パック	140g	¥800	1CS/50 (混載可)	7日	常温	90日	4938468510044	甘煮の煮姿そのままに骨まで柔らかく炊き上げた当店一番の人気商品です。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリ	百貨店／スーパー／卸売業／コンビニエンスストア／通販

FCP展示会・商談会シート

記入日
2023 年
1 月 6 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名		【2023年新商品】ブルーインパルスパスタ(2月販売予定)						
提供可能時期 (最も早い時期を()内に記載)	通年 (3月)		賞味期限/消費期限		賞味期限	12ヶ月	消費期限	-
主原料産地 (産地・産地等)	デュラム小麦のセモリナ(国内製造)、玄米粉(米(山形県産))		JANコード (13桁もしくは8桁)		4534757007150			
内容量	100g/袋(業務用もごさいます)		希望小売価格		税抜	¥400	税込(税別) 税率 8%	¥432
1ケースあたり入数	12入り		保存温度帯		常温 ▼			
発注リードタイム	受注後3営業日以内		販売エリアの制限		◎ 無 ○ 有一			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	10ケース/日	最小	混載5ケース/日	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)	
					27.5 22.5 15.5		1.5 1.5	
認証等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	売り先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→) (※業務用対応可能) (※ギフト対応可能)
利用シーン (利用方法・おすしレシビ等)	お客様 (性別・年齢層など)	ブルーインパルス好きの10〜70代の方々。飛行機好きなお子様を応援する親御さま、祖父母の方々。「全国のブルーインパルスファン」「写真愛好家」。業務用対応も可能です。
商品特徴	航空祭の余韻を楽しむ食卓に、サラダやスープ、グラタンお弁当などにご使用ください。	玉谷製麺が誇る技術で造った、宮城県黒川郡市を拠点とする「ブルーインパルス」を象ったマカロニです。2種類の「機体」、人気の展示飛行機目「サクラ」「スター・クロス」「キュービッド」の5つの形。ブルーインパルスのパイロットを元気に、かつ「同じ形の機体」をファンの方々にも食べてもらうべく「山形県産米」を入り、復興と折り、人々を元気づける空からエールをもらえるパスタです。 低温長時間乾燥により、茹でても型くずれせず、もちり食感。食卓で「オリジナルのブルーインパルスの航空ショー」が楽しめます。 ブルーインパルスが「製造への挑戦」を楽しむ食卓でサラダやスープ、グラタンなどに、添えていただくのがおすすめです。

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

表示義務有 ☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵
☐ 乳、 ☐ 落花生

表示を奨励
(任意表示) ☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いも、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ
☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くらみ、 ☐ ごま、 ☐ そば
☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、
☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド

備考 (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社 玉谷製麺所		
年間売上高	令和元年度 249百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	23名(社員16名 パート7名)
代表者氏名	代表取締役社長 玉谷 隆治		
メッセージ	山形県の中央、月山の麓で製麺業をしております。昭和24年にうどんの製造から始まり、そば・麦切り等の乾麺・生麺の製造販売を行っております。身元の確かな原材料を吟味して使用し、手打ちの原理をふまえて、職人的な製法にこだわり製造を行っております。お客様の視点に立った製品作りをします。一人一人のお客様の満足度向上に努めています。時代の変化に応じ、日々進化し続ける製麺所でありたいと思っています。		
ホームページ	http://www.tamayaseimen.co.jp/		
会社所在地	〒 990-0701	山形県西村山郡西川町睦合甲242	
工場等所在地	〒 同上	同上	
担当者	専務取締役 玉谷 貴子	E - m a i l	kako@tamayaseimen.co.jp
T E L	0237-74-2817	F A X	0237-74-2598

■ 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

山形県産米の玄米粉です。

原料 デュラム小麦のセモリナ 玄米粉

計量 → イタリア製パスタマシンで混合 → 高圧力をかけてオリジナル金型から押し出す → 低温乾燥(約3.6時間) → 検品 → 包装 → 出荷

※金型のデザインそのままだと細さをパスタにできるのは玉谷製麺が生み出した独自製法です。

※水分量の確認 ※茹で具合の食味検査

※金属探知機にて検査 ※SUSφ2.5 Feφ1.5

写真

オリジナル金型から高圧力で押し出します。ラックに広げ、36時間以上の低温乾燥を行います。全ての商品を目視点検しています。

こちらのQRコードにて弊社製造基本方針youtubeをご覧いただけます。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有-具体的に	金属探知機・食味検査・保管品質管理検査(一般生菌数・大腸菌群)・目視検査(包装不良・異物混入・商品品質・賞味期限の印字等)
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HASSPIに基づく機械類始業点検記録・製造工程フローチャート・製造日報による原料から製品化までの一元管理、5Sの徹底
	従業員の管理	従業員衛生管理記録(体調申告・つめ・服装等/毎日)・衛生教育(2ヶ月に1回)・緊急時における社内体制の整備
	施設設備の管理	器具類のチェックリスト・異物混入防止対策管理記録簿、資材管理記録簿、作業手順書・記録の管理保管
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当者署名 専務取締役品質管理担当 玉谷 貴子 連絡先 090-4043-4815
	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	・各ロット毎における製品の危機管理用商品と製造記録保管。緊急時における連絡網の整備。 ・製造業による、自社内トレーサビリティシステム ・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。

事業者名：有限会社玉谷製麺所

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味期限	JANコード	商品コメント
1	【2023年新商品】 ブルーインパルスパスタ	100 g	¥400	12	3営業日	常温	製造月より 12ヶ月	4534757007150	玉谷製麺が誇る技術で造った、宮城県東松島市を拠点とする「ブルーインパルス」を象ったマカロニです。2種類の「機体」、人気の展示飛行科目「サクラ」「スター・クロス」「キュービッド」の5つの形。ブルーインパルスのパイロットを元気に、かつ「同じ釜の飯」をファンの方々にも食べてもらうべく「山形県産米」を入り。復興と祈り、人々を元気づける空からエールをもらえるパスタです。低温長時間乾燥により、茹でても型くずれせず、もちり食感。食卓で「オリジナルのブルーインパルスの航空ショー」が楽しめます。ブルーインパルスが描く「創造への挑戦」を楽しむ食卓でサラダやスープ、グラタンなどに、添えていただくのがおすすめです。
2	【2023年新商品】 かさね福	100 g	¥400	12	3営業日	常温	製造月より 12ヶ月	4534757007211	玉谷製麺が誇る技術で造った、山形県酒田市の傘福のモチーフを象ったマカロニです。食べた方々の幸せを願い「打出の小槌」「梅」「鯛」「ひょうたん」「七宝」の5つの形がた楽しめます。山形県産の小麦を自社の石臼で製粉した小麦粉を使用。ピーツで優しいピンク色に仕上げました。低温長時間乾燥により、茹でても型くずれせず、もちり食感。食卓で「日本ならではの幸せ」を楽しめます。
3	【2023年新商品】 山形米菓 さくらさくっ	70 g	¥450	15	3営業日	常温	製造月より 3ヶ月	4534757371022	玉谷製麺が誇る技術で造った、「桜」を象った米菓です。小麦粉不使用。山形県産米とでんぷんで作ったパスタを素揚げし、きび砂糖と天然塩で味付け。あられのように優しい味が、パリパリと楽しめます。「サクラパスタがそのまま食べられたいのにお客様の声から生まれた待望のバスタスナックです。
4	将棋駒パスタ	100 g	¥400	12	3営業日	常温	製造月より 12ヶ月	4534757007419	日本の文化「将棋」を象ったパスタです。「王将」「左馬」「飛車」「と」の4つのデザインが楽しめます。今まで廃棄をされていた「未熟ラ・フランス」を入れることにより、もちり食感とポリフェノールたっぷりのパスタ。低温 3 6 時間以上乾燥により、茹でても形が全く崩れず、モチモチの食感を楽しめます。日本の伝統文化が食卓で楽しめる。日本だからできたパスタです。
5	雪結晶パスタ〜つや姫	100 g	¥450	5	3営業日	常温	製造月より 12ヶ月	4534757010686	雪の結晶の繊細な形をパスタに象った、世界で唯一のパスタです。自慢の製法により、ゆでても形が全く崩れません。「GABA」も含有。「グッドデザイン賞 2014」、「フード・アクション・ニッポン アワード2014 プロダクト部門」など受賞商品。
6	サクラパスタ	100 g	¥400	12	3営業日	常温	製造月より 12ヶ月	4534757008980	日本の代表的な花「サクラ」を象ったパスタです。無添加で、サクラのピンク色は、野菜のピーツで着色。「おみやげグランプリ2017」でアメリカ賞受賞商品。NHKでも紹介されました。
7	さくらんぼパスタ	100 g	¥550	10	3営業日	常温	製造月より 12ヶ月	4534757008720	山形県代表の果実「サクランボ」をモチーフにして造り上げた世界で唯一のサクランボの形のマカロニです。山形県産サクランボ（佐藤錦）とピーツを使用し、着色料を使わず造り上げました。生パスタのようなモチモチ食感で、爽やかな酸味が残るパスタです。【山形ふるさと食品コンクール2017 最優秀賞受賞】
8	月山そば	180 g	¥160	30	3営業日	常温	製造月より 10ヶ月	4534757021019	毎日でも食べたくなるお蕎麦。自社の石臼で挽いたそば粉を使用。山形のお蕎麦を「毎日食べたい」という声から生まれたロングセラー商品です。「マツコの知らない世界」の「そばの世界(2020年6月23日放送)」に登場しました。海外でもコストパフォーマンスが良いと評価されています。
9	月山麦切り	180 g	¥150	30	3営業日	常温	製造月より 12ヶ月	4534757022016	山形伝承麺。のどごしつるつるの細いうどんです。包丁切りを踏まえた、秘伝の製法で作り上げるうどんは、夏ギフトでとても人気の商品です。2020年タイ・ベトナム輸出強化商品として選出。岸朝子先生の「ご長寿お取り寄せ」にも紹介された、お取り寄せNo.1人気の商品です。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☒ その他（九州・北海道）） ☒ 海外（特に希望する国・地域：）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／旅館・ホテル／給食業／通販／食品工業

FCP展示会・商談会シート

記入日2023年7月15日



商品特性と取引条件

商品名	さわやかプレーン										
提供可能時期 (最も早い時期を()内に記載)	通年 ()		賞味期限/消費期限	賞味期限	16	消費期限					
主原料産地 (産地場所等)	山形県		JANコード (13桁もしくは8桁)	4539751113272							
内容量	900g		希望小売価格	税抜	¥686	税込(切替)	税率	8%	¥740		
1ケースあたり入数	7		保存温度帯	冷蔵	▼						
発注リードタイム	4日		販売エリアの制限	● 無 ○ 有→							
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大		最小	2c/s	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	×	横(寸)	×	高さ(寸)	重量(kg)
						17.0	×	51.0	×	17.5	6.8
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→) ☐ その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	ファミリー層、30代から60代女性、健康志向の方
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	朝食のお供として、砂糖・人口甘味料等使用しておりませんので健康に気を使っている方におすすです。	
商品特徴	山形県産生乳100%で作った砂糖不使用のヨーグルトです。低温でじっくり時間をかけ発酵させ、酸味を抑えたためらかな舌触りで爽やかな後味が特徴です。	

商品写真

種類別名称: はっ酵乳
原乳乳成分: 8.0%
乳脂肪分: 0.3%
原材料名: 生乳(山形県産)
内容量: 900g
賞味期限: この面の下部に記載
保存方法: 10℃以下で保存してください。
製造者: 山形県酒田市市条字横枝 23-1
鳥海やわた観光株式会社
TEL 0900-800-4960
http://www.choukai.jp/

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、 ☐ くら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナツ、 ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ 豚肉、 ☐ ごま、 ☐ せ、 ☐ さ、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ け、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ セラチン、 ☐ 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	鳥海やわた観光株式会社 ヨーグルト工房鳥海		
年間売上高	令和4年度 54000万円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	社員28名 パート62名
代表者氏名	代表取締役社長 莊司 忠和		
メッセージ	当社は、山形県酒田市鳥海山の麓にて宿泊施設・観光施設の管理運営及び乳製品の製造、販売をしております。地域全体を元気にしたい、そんな思いで「鳥海山6次産業連携」を進めています。こんな地域が美しくあり続けるために安心できる環境、安心できる製品を作り続けております。		
ホームページ	http://www.choukai.jp/		
会社所在地	〒 999-8231	山形県酒田市麓字緑沢29-8	
工場等所在地	〒 999-8232	山形県酒田市市条字横枝23-1	
担当者	加藤 淳	E-mail	j-kato@choukai.jp
T E L	0234-64-2411	F A X	0234-64-2426

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

平成22年新工場設立
自動ライン洗浄システム・クリーンルーム
金属探知機での異物混入チェック
製品検査:官能検査 大腸菌群検査(デソキシコレート寒天地培養)



品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	大腸菌及び大腸菌群検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生乳受入チェック 製造工程記録表			
	従業員の管理	作業従事者の健康管理記録 充填入室記録			
	施設設備の管理	24時間培養タンク内温度チャート記録簿			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	小松 ひとみ	連絡先	0234-64-2411
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	PL保険加入			

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。

事業者名：鳥海やわた観光株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	のむヨーグルト	900ml	¥552	12	3日	冷蔵	16日	4539751113012	濃厚でコクのあるのむヨーグルトです。
2	クリーミースイート	400g	¥370	10	3日	冷蔵	16日	4539751113241	とろ〜とした食感でなめらかなヨーグルトです。
3	さわやかプレーン	400g	¥370	10	3日	冷蔵	16日	4539751113258	酸味を抑えた生乳 1 0 0 %のヨーグルトです。
4	甘さすっきり加糖	400g	¥370	10	3日	冷蔵	16日	4539751113265	すっきりとした甘さで優しい酸味のヨーグルトです。
5	さわやかプレーン	900g	¥686	7	3日	冷蔵	16日	4539751113272	アルミパウチ入り砂糖不使用タイプのヨーグルトです。
6	甘さすっきり加糖	900g	¥686	7	3日	冷蔵	16日	4539751113265	アルミパウチ入り加糖タイプのヨーグルトです。
7	鳥海高原ヨーグルトブルーベリー	400g	¥540	10	3日	冷蔵	16日	4539751113173	国産ブルーベリーソースを乗せた 2 層のヨーグルトです。
8	鳥海高原ヨーグルトおとめ心	400g	¥540	10	3日	冷蔵	16日	4539751113180	山形県産いちごソースを乗せた 2 層のヨーグルトです。
9	鳥海高原ヨーグルトラ・フランス	400g	¥540	10	3日	冷蔵	16日	4539751113203	山形県産ラ・フランスソースを乗せた 2 層のヨーグルトです。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリ	スーパー

FCP展示会・商談会シート

記入日2023 年7 月 1 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	Yamagata claft cola YATA COLA 角瓶					
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)	鶴岡市	JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	4580407050069			
内 容 量	375ml	参 考 小 売 価 格	税 抜	¥2,500	税込(切替) 税率 8%	¥2,700
1 ケースあたり入数	6本	保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	5日(北海道、中国、四国、九州、離島は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・12 など単位を記載)	最大 6箱で1個口	最小 1箱	ケースサイズ(重量) 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 16.0 16.0 23.0 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 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)	老若男女問わず。原液シロップのため、お好みに合わせたアレンジが可能で、お子様にはミルク割り、ご年配の方にはお湯割りなど、様々な評判をいただいている。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	基本的な飲み方は本品：炭酸水＝1：3で割って飲む。他にも水割り、お湯割り、ミルク割り、ハイボール、ソーダ、カクテルなど、派生レシピは多数。お店独自の色を出すことも可能。 また、料理に調味料としても、多種のスパイスが織り成す香りづけを楽しむことができます。 業務用として450mlパウチ、お試し用として180mlビンも用意しております。	
商 品 特 徴	3種類の糖類、12種類のスパイス、2種類の柑橘をブレンドし、スパイスの芳醇な香り、キレの良い甘さ、スツキリとした柑橘の爽快感が特徴。 砂糖類は天然由来のものを使用し、無添加、オーガニッククラフトコーラになっている。 製造工程の中で、3日間の熟成期間を設けることで、17種類の原材料のバランスが良くなり、飲みやすさに繋がります。	

商品写真



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

表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を要助 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いり、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ、 ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くらみ、 ☐ 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	有限会社ティーズファクトリー		
年 間 売 上 高	令和2年度 35百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	役員2名 社員2名
代 表 者 氏 名	鈴木敏徳		
メ ッ セ ー ジ	品質の良い商品をお客様に届けることをモットーに、まずは自分たちが食べて美味しいを基準として農産物の生産と加工品の開発を行っています。また、地域農業の担い手として、地域のためにできることを考えて営業を行っています。 農業は「3K」のイメージが付きまとっておりますが、働く環境の改善を進め、イメージの改善を目指しており、現在弊社スタッフは20代～30代の女性が多めで多く働いております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://yatacolatsuoka.city/		
会 社 所 在 地	〒 9970009	鶴岡市中京田乙75	
工 場 等 所 在 地	〒 9970015	鶴岡市末広町17-15	
担 当 者	鈴木俊将	E - m a i l	toshi.suzuki.dadacha@gmail.com
T E L	0235251856	F A X	0235267510

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

製造工程
原料計量→スパイス類を煮沸→糖類を加え煮沸→柑橘類を加え煮沸→粗熱を取り、3日間熟成→3日後ボトルング

製造場所
元々飲食店であった場所を居抜きとして使用しており、衛生環境も整っている。製造担当者は健康チェック、消毒、防止を始めとした異物混入対策を施し、清潔な環境で製造を行っている。

水源
水は鶴岡市水道水を使用している

製造環境
保健所を含め、第3者による定期的なチェックを行い、清潔な環境の確保に努めている。

写 真



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ◎ 有→具体的に	毎日→真空度、酸度、pHチェック 毎月→細菌検査	
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造工程表を基に製造過程の記録を行い、衛生環境と品質を担保しております。	
	従 業 員 の 管 理	毎日の健康チェックを行っています。	
	施 設 設 備 の 管 理	毎日→清掃、使用器具の洗浄	
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	取締役 鈴木俊将
	危 機 管 理 に 関 する 対 応 や 生 産 物 諸 君 責 任 保 険 (PL 保 険) の 加 入 有 無	連 絡 先	08018042146
		PL保険加入済	

事業者名： 有限会社ティーズファクトリー

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	YATACOLA	375ml	¥2,500	6	7平日	常温	365日	4580407050069	スパイスの香りと飲みやすさのバランスが調和したクラフトコーラ
2	YATAGINGER	375ml	¥2,500	6	7平日	常温	365日	4580407050212	しっかりした辛めのジンジャーと飲みやすさのバランスが調和したクラフトジンジャー

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／卸売業／旅館・ホテル／通販／ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

記入日 2023 年
8 月 1 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	ドリームズファーム 美味かめし つや姫				
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	240日	消費期限
主原料産地 (産地・産地等)	山形県庄内産	JANコード (13桁もしくは8桁)	4519257912234		
内容量	180g×3P	希望小売価格	税抜	¥400	税込(8%) ¥432
1ケースあたり入数	8	保存温度帯	常温	▼	
発注リードタイム	3日～8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 160ケース 最小 20ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸) 重量(kg)
			27.5	43.0	14.0 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 → 22000				

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) ※ ☐ その他(業務用対応可能) ☐ ギフト対応可能
ターゲット	お客様 (性別・年齢層など) 男女 年齢10代～80代
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	レンジで簡単に温めるだけでおいしいごはんが食べられます
商品特徴	今、日本で一番おいしいお米と言われるつや姫のみを使用しています。つや姫発祥の地でもある山形県庄内地方で収穫された米のみを使用。

■ 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、 ☐ いも、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ こま、 ☐ せけ ☐ 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○をしてお下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

【承認】 担当

■ 出展企業紹介

出展企業名	有限会社 ドリームズファーム		
年間売上高	1,601百万円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	35名
代表者氏名	東海林 秀宣		
メッセージ	庄内平野は古くから米の生産が盛んで北に鳥海山、東に月山などに囲まれ豊富な雪解け水が流れ美味しい米の生育に適した地域です。この広大な庄内平野で先人たちが築きあげた米づくりの思いを後世へと伝えながら緑豊かな環境を保全することで地域の発展に寄与するとともに全国の皆様へ安心安全な美味しいお米をお届けいたします。		
ホームページ	https://www.umakamesi.com/about.html		
会社所在地	〒 997-1125	山形県鶴岡市馬町字枇杷川原67番地	
工場等所在地	〒 同上	同上	
担当者	吉川 栄次	E - m a i l	ji.yoshikawa@umakamesi.com
T E L	090-2982-4591	F A X	0235-33-0415

■ 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

	ISO22000とは、「食品安全」のためのマネジメントシステムです。農業から食卓まで、食品に関するすべての過程において、食品危害を防ぐための仕組みを作ります。世界規模で食品安全対策に取り組むため、世界中の全分野に普及させることを重要な目的とし、フードサプライチェーンの中に存在する多くの食品安全規格を網羅しており、世界も認めた安全基準です。
写真	 写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有(具体的に)	水分、pH、微生物検査(無菌試験)、官能検査
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	ISO22000:2018認証取得(全工程の危害分析による重要管理点のモニタリング、検証の実施。) 従業員教育 2回/年 実施。 施設の拭き取り検査 1回/週 実施。
危機管理体制	担当者連絡先 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	担当者名または担当部署名 品質管理課 連絡先 0235-33-4586 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。

事業者名： 有限会社ドリームズファーム

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	美味かめし 山形県産米	200g×3p	¥380	8	3日～ 8日	常温	240日	4519257912531	原料は全て山形県産のはえぬき、こしひかり、つや姫をブレンドしています。容量はたっぷり200gです。
2	美味かめし 山形県産米	150g×3p	¥340	8	3日～ 8日	常温	240日	4519257912630	原料は全て山形県産のはえぬき、こしひかり、つや姫をブレンドしています。容量は少な目の150gです。
3	美味かめし つや姫（山形県産庄 内産）	180g×3p	¥400	8	3日～ 8日	常温	240日	4519257912234	今、日本で一番おいしいお米と言われるつや姫のみを使用しています。つや姫発祥の地でもある山形県庄内地方で収穫された米のみを使用。
4	美味かめし コシヒカリ（山形県庄 内産）	180g×3p	¥400	8	3日～ 8日	常温	240日	4519257912135	米どころ山形県庄内産のコシヒカリのみを使用しています。
5	美味かめし 雪若丸（山形県 産）	180g×3p	¥390	8	3日～ 8日	常温	240日	4519257912739	つや姫に次ぐブランド米として今、山形県が一押しの雪若丸。山形県産の雪若丸のみを使用した無菌米飯です。
6	炊きたてごはん	150g×6p	¥720	6	3日～ 8日	常温	240日	4519257101560	国内産米を使用しています。
7	炊きたてごはん	180g×6p	¥750	6	3日～ 8日	常温	240日	4519257101867	国内産米を使用しています。
8	美味かめし 山形県産米	200g×6p	¥820	6	3日～ 8日	常温	240日	4519257912562	原料は全て山形県産のはえぬき、こしひかり、つや姫をブレンドしています。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／コンビニエンスストア

FCP展示会・商談会シート

記入日2023年7月25日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

商品特性と取引条件

商品名	雑と果実(さくらんぼ)					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (8月～9月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	120日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	米(国産)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4978161 506964			
内容量	180g	希望小売価格	税抜	¥450	税込(切捨) 税率 8%	¥486
1ケースあたり入数	20入	保存温度帯	冷蔵			
発注リードタイム	5日	不意	●無	○有→		
最大・最小ケース納品単位 (〇ケース・1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(F) × 横(F) × 高さ(F)	重量(%)
				29.0	24.0	17.5 7.4
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 →					

ターゲット	売り先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→) (☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能)
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	暑い夏には冷やしたり、シャーベットにして。寒い冬にはホットにして。また、豆乳や牛乳割りもおススメです！！
商品特徴	山形を代表するフルーツ(さくらんぼ)と国産米にこだわった甘酒は、口あたりが良く、フルーティな味わいがミックスした贅沢な逸品です。また、砂糖不使用・ノンアルコールですので、いつでも御飲食できます。

商品写真

●名称/甘酒●原材料名/米、米麹、サクラボ果汁、ビタミンC、酸味料、調味料(無糖類)、香料、ビタミンB1 ●内容量/180g ●賞味期限/開封後下部に記載 ●保存方法/直射日光、高温多湿を避けて保存

●製造者/内藤醸造株式会社
山形県米沢市窪田町窪田2233
TEL 0238-3713020

賞味期限 17.1.28

砂糖不使用
ノンアルコール

雑と果実
ROUGH to KAHNEN
さくらんぼ
Cherry

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

表示義務有 ☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵
☐ 乳、 ☐ 落花生

表示を奨励(任意表示) ☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いち、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ
☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ
☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉
☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいち、 ☐ 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)
もも、りんご

※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○を付けて下さい。(無記入の場合は紹介しません。) ☒ 賛成 ☐ 拒否

出展企業紹介

出展企業名	内藤醸造株式会社		
年間売上高	令和4年度 3.4億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和5年7月時点 社員17名 パート3名
代表者氏名	代表取締役社長 内藤 徳和		
メッセージ	経営方針 ①田舎の一流と誇れる社員、会社を目指す ②歴史の香りのするモノ作りを目指す 地元こだわった素材で美味しい漬物づくり。契約栽培された旬の野菜を昔ながらの手造り製法で漬け込みます。		
ホームページ	http://marumago.jp/		
会社所在地	〒 992-0003	山形県米沢市窪田町窪田2233	
工場等所在地	〒 同上	同上	
担当者	篠原 政人	E - m a i l	info@marumago.jp
T E L	0238-37-3020	F A X	0238-37-6101

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

米・もち米を洗う⇒米・もち米を炊く⇒雑と水と添加物を混合⇒糖化(60度 8時間)⇒袋詰め(1kg)⇒加熱殺菌①(80度 30分)⇒冷却(流水にて)⇒翌日、再度加熱殺菌②(70度 30分)⇒冷却(流水にて)⇒香料・果汁混合⇒攪拌⇒製品分析(自社品質管理室にて)⇒ビン洗浄・殺菌⇒ビン詰め(自動充填機にて)⇒計量(台秤にて)⇒加熱殺菌③(75度 30分)⇒フタ閉め⇒加熱殺菌④(80度 30分)⇒自然冷却⇒ラベル貼り・目視検査⇒梱包(ダンボール)⇒検品⇒出荷

写真

ビン詰め(自動充填機にて)

加熱殺菌④

ラベル貼り(ラベルは一例です)

品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有一体系的に	検査項目: 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	品質管理責任者を置き、全ての製品の塩分、ph、糖度、味、色を分析し、それを記録につけて管理しています。
	従業員の管理	毎月2回製造者全員集めて社内の衛生管理責任者より指導を受け、専門的な知識を身につけています。
	施設設備の管理	機械設備の定期的なメンテナンスをおこなっています。また機械のメーカーの専門的なサポート体制も整えています。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名 篠原 政人 連絡先 0238(37)3020
	危機管理に関する対応 や生産物検査、保証(PL保険)の加入など	PL保険加入有り。緊急時、商品の履歴がわかる記録有り。

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

事業者名：内藤醸造株式会社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税込)	ケース 入数	リード タイム	温度 帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	糀と果実 さくらんぼ	180g	¥486	20	5日	冷蔵	D+120	4976161506964	山形を代表するフルーツ（さくらんぼ）と国産米にこだわった甘酒は口当たりが良く、フルーティーな味わいがミックスした贅沢な逸品です。また、砂糖不使用・ノンアルコールですのでいつでもご飲食できます。
2	糀と果実 らふらんす	180g	¥486	20	5日	冷蔵	D+120	4976161506971	山形を代表するフルーツ（らふらんす）と国産米にこだわった甘酒は、口当たりが良く、フルーティーな味わいがミックスした贅沢な逸品です。また、砂糖不使用・ノンアルコールですのでいつでもご飲食できます。
3	糀と果実 プレーン	180g	¥486	20	5日	冷蔵	D+120	4976161506957	飲む点滴とまで言われている甘酒！当社の甘酒は濃厚ですので、お米本来の甘味が口いっぱいに広がります。また、砂糖不使用・ノンアルコールですのでいつでもご飲食できます。
4	糀と果実 もも	180g	¥486	20	5日	冷蔵	D+120	4976161506988	国産米にこだわった濃厚な甘酒に、ももの果汁を加えた口当たりの良いフルーティーな逸品です。また、砂糖不使用・ノンアルコールですので、いつでもご飲食できます。
5	梵天丸からし漬	130g	¥594	30	3日	常温	D+90	4976161502614	昔から地元で好まれていたからし茄子を当社では、二度漬けて中までじっくり味を染み込ませました。
6	梵天丸粕漬	150g	¥594	30	3日	常温	D+180	4976161503482	地元の酒屋さんの貴重な粕をベースに、当社でさらに手を加え美味しく仕上げた酒粕に、梵天丸茄子（新品種・・・地元の窪田茄子と仙台長茄子を交配させた茄子）をじっくり漬け込みました。
7	梵天丸米糀漬	140g	¥594	30	3日	冷蔵	D+30	4976161400149	新品種の梵天丸茄子（米沢の窪田茄子と仙台長茄子を交配させた茄子）を当社オリジナルの米糀にしました。
8	さくらんぼブッセ	5個	¥864	24	5日	常温	D+180	4976161507510	さくらんぼ味のバタークリームをブッセにしました。1つ1つ手づくりで仕上げています。中のクリームも全て自社製造しています。あえて堅めに焼き上げた生地サクッ！ホロッ！の食感もお楽しみください。
9	ラフランスブッセ	5個	¥864	24	5日	常温	D+180	4976161507626	ラフランス風味のバタークリームをブッセにしました。1つ1つ手づくりで仕上げています。中のクリームも全て自社製造しています。あえて堅めに焼き上げた生地サクッ！ホロッ！の食感もお楽しみください。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	旅館・ホテル／通販／ ECサイト（ネット通販）／その他（観光施設）

FCP展示会・商談会シート

記入日2023年8月1日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	＜Gシリーズ＞ the SOURCE								
提供可能時期 (最も早い時期を()内に記載)	通年 ()		賞味期限／消費期限	賞味期限	製造後3ヶ月	消費期限	製造後3ヶ月		
主原料産地 (生産場所等)	山形県長井市		JANコード (13桁もしくは8桁)	4582539861001					
内 容 量	100g		希望小売価格	税抜	¥648	税込(8%)	¥700		
1ケースあたり入数	6本		保存温度帯	常温					
発注リードタイム	4日		販売エリアの制限	●無 ○有					
最大・最小ケース納品単位 (①ケースノリ など単位も記載)	最大	要相談	最小	ケースサイズ(重量)					
				幅(寸)	×	横(寸)	×	高さ(寸)	重量(kg)
				20.0	×	25.0	×	5.0	2kg
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・レストラン ☐ その他(右に記入) ☐ その他(右に記入)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすしレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など)	手軽に本格的な「ニンニク料理」を食べたいと思う30代、40代の女性。 イタリアンやハワイの料理が好きな方が使いたくなる商品。
商 品 特 徴	「混ぜて炒める」だけで簡単に、本格的なニンニク料理が作れる商品です。 山形県長井市で堆肥、糞殻を使った自然農法で栽培したニンニクを、生産者の強みを活かし、 ふんだんに使っています。「すりおろし」「みじん切り」「粗切り」の3種類にカットしたニンニクの旨味 が、しっかりと感じられる料理に仕上がります。	

商品写真



名称	ガーリックオイル調味料
原材料名	オリーブオイル、にんにく(山形県産)、 食塩、黒胡椒、砂糖、デキストリン、牛蒡、 でん粉(小麦を含む)、粉末しょうゆ(大豆 を含む)、シーズニングパウダー・調味料 (アミノ酸等)、カラメル色素、クエン酸
内容量	100g
賞味期限	
保存方法	直射日光を避け、常温で保存して下さい 仲島農園 仲島屋 代表者 多田野啓 山形県長井市時庭580 TEL090-2636-4021 FAX0238-84-6468
製造者	
開封後は冷蔵庫で保管してください	

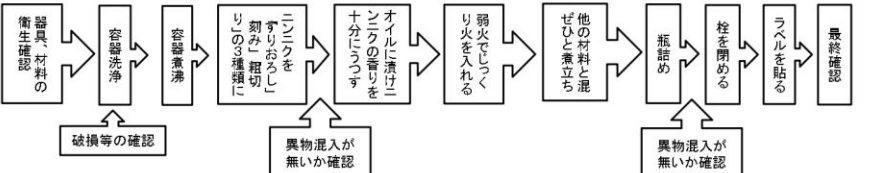
アレルギー表示(特定原材料)
※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。
表示義務有 ☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵
☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励
(任意表示) ☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いも、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ
☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ こま、 ☐ ぎけ
☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、
☐ もも、 ☐ やまいち、 ☐ りんご、 ☐ せりふ、 ☐ アーモンド
備考 (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

※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。)

出展企業紹介

出 展 企 業 名	仲島農園 仲島屋		
年 間 売 上 高	令和4年度 290万円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	令和4年度 社員1名
代 表 者 氏 名	代表 多田野 啓		
メ ッ セ ー ジ	「笑顔で楽しんでやれば、イイ仕事ができる」がモットーです。お客様が笑顔になれば、僕らも笑顔になる。この度、健康に良い有効成分がたっぷり含まれた「黒にんにく」を作りました。お客様が元気に笑顔になって、僕らも直接その笑顔を感じてより良い商品ができるよう、励んでいます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://nakeima-farm.jp/		
会 社 所 在 地	〒 993-0035	山形県長井市時庭580	
工 場 等 所 在 地	〒 993-0033	山形県長井市時庭580	
担 当 者	多田野 啓	E - m a i l	akira.nakajimafarm@gmail.com
T E L	090-2636-4021	F A X	0238-84-6468

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



```
graph LR
    A[衛生確認  
器具・材料の  
確認] --> B[容器洗浄]
    B --> C[容器煮沸]
    C --> D[粗切りのニンニク  
すりおろし  
の3種類に  
切り分ける]
    D --> E[ニンニクを  
十分にすりおろす]
    E --> F[オイルに漬け  
ニンニクの香りを  
十分にうつす]
    F --> G[弱火でじっくり  
煮込む]
    G --> H[他の材料と混ぜ  
ひと煮立ち]
    H --> I[瓶詰め]
    I --> J[栓を閉める]
    J --> K[ラベルを貼る]
    K --> L[最終確認]
```

写真



「すりおろし」「粗切」「粗切り」のニンニク 弱火でじっくりと風味をオイルにうつす 材料を混ぜひと煮立ちさせる

品質管理情報

商品検査の有無	●無 ○有一具体的	一般生菌、大腸菌群の菌検査を実施中。		
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	使い捨ての手袋を使用して、衛生的に作業を行っている。		
	従業員の管理	パート従業員の健康状態、衛生状態を毎日チェック。管理簿をつけて生産を行う上で、間違いが起らないように確認している。		
危機管理体制	施設設備の管理	定期的に清掃し、備品類の点検を行って異物混入の防止に努めている。		
	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	多田野啓	連絡先 090-2636-4021
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/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

事業者名：仲島農園 仲島屋

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	「G」the SAUCE	100g	¥ 648	6	4日	常温	3か月	4582539861001	ガーリックライス等ニンニク料理がこれ 1 本で
2	黒にんにく	70g	¥ 648	30	4日	常温	6か月	4582539860011	こだわりの熟成黒にんにく 2 週間分目安

商談希望バイヤー地域	☒ 国内 （ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☒ 海外 （特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／旅館・ホテル／飲食店／通販／ECサイト

FCP展示会・商談会シート

記入日 2023 年
6 月 13 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	スモッチ1個真空袋入(半熟くんせい卵)						
提供可能時期 (最もお買い得な時期を()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 (産地・産地等)	国産(山形県、岩手県、秋田県)		JANコード (13桁もしくは8桁)		4935007000288		
内容量	約55g		希望小売価格		税抜	¥147	税込(税別) 税率 8% ¥158
1ケースあたり入数	100個		保存温度帯		冷蔵 ▼		
発注リードタイム	1~2		販売エリアの制限		◎ 無 ○ 有一		
最大・最小ケース納品単位 (0ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	1個	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)	
					46.0	31.0	23.0 7.5
認証等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農産生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入) 2023年2月にJFSB取得済 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売先 ☒ 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・おすすしレシピ等)	①お酒のおつまみ・夕食の一品 ②調理方法の例 ラーメンや種類関係のトッピング、サラダの付合せ、ポテトサラダ、サンドイッチの具材、お弁当のおかずや登山時の栄養補給など、いろいろなご利用シーンにお使いいただける商品です。
商品特徴	契約農場の若鶏が産んだMSサイズ限定の卵を、半熟にゆで、海水100%から取れた食塩で味付けし、桜のチップと山形県産サクラノボの木のチップをブレンドしたもので本格焼製。卵の中までしっかりと香りを浸透させるため特殊な冷蔵車で3日間熟成し、一つ出来上がるまで10日間を要する手間暇かけて作られる逸品です。

■ 商品写真

名称: くんせい卵 原材料名: 鶏卵(国産)、食塩、内容量: 1個 賞味期限: 約外表面下部記載、保存方法: 要冷蔵(10℃以下で保存)
 製造者: (株) 半澤鶏卵 山形県天童市大字高橋北2050 TEL: 023-655-2556
 新潟所: 山形市くぬぎざわ西3-1
 4 935007 000288
 本商品の製造には万全を期してありますが、万一お買付の卵がご不明な点ございましたら製造者までご連絡ください。
 023-655-2556
 023-655-2556
 0120-890-141
 http://www.sumotti.com

アレルギー表示(特定原材料)
 ※使用している項目に②、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)	☐ あび、 ☐ いち、 ☐ いち、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ ☐ もも、 ☐ やまいち、 ☐ 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。)

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 半澤鶏卵		
年間売上高	11億6700万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	65名
代表者氏名	半澤 清彦		
メッセージ	創業昭和35年。鶏卵に携わり63年の企業です。経営理念にもある「私たちは、生命の源である完全栄養食品の美味しい卵を通して豊かな食と健康、そして幸せをお届けいたします」をもとに日々努力を続けています。その結果、令和2年10月に経済産業大臣から地域未来牽引企業に認定され、令和3年には食品産業優良企業等表彰の最高賞・農林水産大臣賞を授与していただきました。		
ホームページ	URL: http://www.sumotti.com		
会社所在地	〒994-0068	山形県天童市高橋北2050	
工場等所在地	〒990-0850	山形県山形市くぬぎざわ西3-1	
担当者	営業課 石山和男	E-mail	oishi@sumotti.com
T E L	023-655-2556	F A X	023-655-3723

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

原材料入荷→原料卵養生→ボイル→味付け→くんせい→養生→検品→賞味期限印字→商品個包装→金属探知機検査→検品→商品箱詰め→発送

店舗内工場外観

くんせい作業

真空包装作業

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有(具体的)	一般細菌、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌、セシウム134・137(鶏卵・水道水)、クロストリジウム菌属数
生産・製造工程の管理	自社でマニュアル化し、製造工程ごとルール化しています。	
衛生管理への取組	従業員の管理	健康管理、手洗い、アルコール殺菌
	施設設備の管理	第三者機関の検査も含め適切な処置をしています。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 加工課・熊谷 連絡先 023-655-2556
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	生産者賠償責任保険(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。

事業者名：株式会社半澤鶏卵

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	スモッチ 1個真空袋入	約55g	¥147	100個	1～2日	冷蔵	21日	4935007000288	契約農場の若鶏が産んだ鶏卵を、半熟にゆでて、海水100%から取れた食塩で味付けし、桜のチップと山形産サクラノボの木チップで本格燻製いたしました。
2	無添加 しあわせのチキンジャーキー	40g	¥530	50袋	1～2日	常温	90日	4935007000936	弊社農場、出羽の郷しあわせファームで安全性に配慮した飼料で育てた親鶏肉100%で作った無添加のチキンジャーキーです。
3	無添加 しあわせのチキンソーセージ	65g	¥530	50袋	1～2日	常温	90日	4935007000943	弊社農場、出羽の郷しあわせファームで安全性に配慮した飼料で育てた親鶏肉100%で作った無添加のチキンソーセージです。
4	しあわせのたまごボーロ	110g	¥420	20袋	1～2日	常温	180日	4935007001056	弊社農場、出羽の郷しあわせファームで育てた純国産鶏種「もみじ」が産んだもみじ卵を使用した昔ながらのたまごボーロです。
5	半澤鶏卵のこだわり卵 マヨネーズ	170g	¥725	12本	1～2日	常温	180日	4935007001032	弊社農場、出羽の郷しあわせファームで育てた純国産鶏種「さくら」が産んださくら卵を使用した少々酸味がある濃厚なマヨネーズです。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☒ その他（中部）） ☒ 海外（特に希望する国・地域：アジア地域）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／コンビニエンスストア／飲食店／通販／ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

記入日2023年7月27日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	瞬間冷凍フルーツ、焼き芋				
提供可能時期 (最も早い時期を()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 (産獲場所等)	山形県産	JANコード (13桁もしくは8桁)			
内容量	商品ごとに異なる	希望小売価格	税抜		税込(切替)
1ケースあたり入数	商品ごとに異なる	保存温度帯	冷凍		
発注リードタイム	2〜3営業日	販売エリアの制限	● 無 ○ 有		
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/日 など単位も記載)	最大 最小	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 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	健康志向の女性(30〜60代)およびその家族、お子さん、お孫さんに「美味しく」「健康的」に、栄養を摂取出来る食べ物としておやつ感覚で食べてもらいたい。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	半解凍でそのままでも十分美味しく召し上がれます。その他にパフェやケーキのトッピング、スムージーやカクテルの具材、朝食のヨーグルトやボリッジのトッピングに最適です。	
商品特徴	主要品目にて「山形県産」を使用。無添加、非加熱により果物の自然な甘さ、香りを楽しめます。冷凍方法は最新技術「凍眠」をすることで、新感覚の食感と生に近い風味を味わえます。果物王国山形が誇る様々な果物を一番美味しい時期に凍眠することで、通年供給が可能です。SDGs、持続可能な社会形成の一助となるよう、当社ではフードロス対策、生産者の魅力ある青果物の発信のため瞬間冷凍フルーツ販売に邁進しております。	

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、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いかり、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ、 ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くらげ、 ☐ ごま、 ☐ そば、 ☐ 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。) ☒ 承認 ☐ 拒否

出展企業紹介

出展企業名	株式会社東根農産センター		
年間売上高	令和4年度170,000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和4年 社員22名 パート34名
代表者氏名	代表取締役 奥秋 亘		
メッセージ	当社は青果物総合商社として、「青果物仲卸」「商品企画開発プロデュース」「自社通販サイト運営」「青果物加工」などを行っております。「北海道・東北の美味しさを全国へ」を企業理念とし、生産者が丹精込めて育てた作物をその想いとともにお客様にお届けする橋渡し役を務めております。食の安心・フードロス対策・SDGsへの取組として仕入から製造まで一貫した自社工場を保有しております。地域農業の火付け役、盛り上げ役としてこれからも邁進してまいります。		
ホームページ	なし		
会社所在地	〒 999-3766	山形県東根市神町西4-5-29	
工場等所在地	〒 997-0332	山形鶴岡市西荒屋字川原田77-1	
担当者	中野 迅人	E-mail	h.nakano@hgs-nousan.co.jp
T E L	080-6039-9262	F A X	0237-53-0173

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

当社の青果物加工工場の強みは「青果物仲卸業」「厨房型」「産地拠点型」であることです。
「青果物仲卸業」とは、当社の既存事業が多種多様な青果物を取り扱う業態のため、仕入調達力を活かし、同業製造業に比べ価格優位性と商品差別化を図ることが出来ます。
生産者と日々顔を合わせ、地域の魅力ある農家の発掘に日々邁進しております。珍しい青果物や地域の伝統食材などの加工につきましてもお気軽にご相談ください。
「厨房型」とは、大量生産型の工場ではなく、拡張性を持たせた厨房型のレイアウトにしております。上記の加工以外にも惣菜・菓子製造も視野に入れ、より高付加価値の商品提案を致します。
「産地拠点型」とは、魅力溢れる青果物が盛んに生産される地域を拠点としているため「山形県産」採れたて「もぎたて」を臨んだ商品開発が可能です。近年の食の安全意識や国産志向、地域の特産品を食べたいといった顧客ニーズに叶う商品提案を致します。

【工場概要】
土地約1,000坪 工場300坪 冷蔵庫60坪 冷凍庫10坪
冷凍食品製造業許可取得 HACCPに基づいた衛生基準および衛生ガイドライン策定
主な加工として「カット」「加熱処理」「乾燥」「冷凍」「真空包装」など、菓子製造、二次加工なども対応予定
工場視察、サンプル依頼、新商品開発などお気軽にご相談ください。

写真



品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有一員具体的に	金属探知、菌検査など
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPに基づく衛生管理マニュアルのもと生産・衛生管理を実施。汚染区域と衛生区域をクリーンパネルで分離し、職員への衛生教育を徹底することで交差汚染や食中毒対策をしております。冷凍食品製造業の許可取得済み
	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	小鹿 拓郎
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	連絡先 090-3647-5966
		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。

事業者名：株式会社東根農産センター

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	生の青果物全般								さくらんぼ、ラフランスなど県産品ご案内いたします
2	冷凍さくらんぼ	100g 500g	¥300 /100g	－	－	冷凍	－	4573271211124	山形が誇る名産品さくらんぼ「佐藤錦」 ルビー色の愛くるしい見た目、酸味と甘みのバランスが特徴 です
3	冷凍シャインマスカット	100g 500g	¥300 /100g	－	－	冷凍	－	4573271211131	エメラルドのような見た目とスッパリした甘さが特徴の「シャイ ンマスカット」
4	冷凍ラフランス	ホール、カット	¥200/カット	－	－	冷凍	－	4573271211155	果物の女王と呼ばれる「ラフランス」は芳醇な香りと甘さが 特徴です。
5	冷凍庄内柿	ホール、カット	¥180/カット	－	－	冷凍	－	4573271211148	渋抜きされた「庄内柿」は甘みが強く、「柿が赤くなると医 者が青くなる」と言われる程、豊富な栄養価を含んでいま す。
6	冷凍焼き芋	300～600g	¥1,200/kg	－	－	冷凍	－	4573271211247	人気品種「紅はるか」はねっとりしていて、甘みが強いのが 特徴です。冷やしても、温めても美味しく2度楽しめます。
7	冷凍スイカバー	1本	¥250/本	－	－	冷凍	－	4573271211216	夏スイカ日本一の生産量を誇る「尾花沢スイカ」はシャリッ とした食感と爽やかな甘さが特徴です。
8	冷凍メロンバー	1本	¥190/本	－	－	冷凍	－	4573271211902	庄内砂丘で作られる「庄内メロン」はとろけるような食感と 甘さが特徴です。
9	冷凍柑橘	ホール、カット	オープン	－	－	冷凍	－		愛媛県で作られた柑橘類「せとか」「甘平」はフレッシュな 香りと心地よい甘さが特徴です。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	百貨店／卸売業／旅館・ホテル／飲食店／通販／ ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

記入日 2021 年
7 月 20 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	山形産さくらんぼ粒入ジェラート									
提供可能時期 (最もお買い得時期を()内に記載)	通年 ()			賞味期限/消費期限		賞味期限	無	消費期限	無	
主原料産地 (産地・産地等)	牛乳(国産)、さくらんぼ(山形県産)			JANコード (13桁もしくは8桁)		4562245684897				
内容量	100ml、2000ml、4000ml			希望小売価格		税抜	¥407	税込(切捨) 税率	8%	¥440
1ケースあたり入数	78個、6パット、3パット			保存温度帯		冷凍	▼			
発注リードタイム	5日間			販売エリアの制限		◎ 無 ○ 有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	20ケース/日	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)			
						510.0	285.0	175.0	7.0	
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) 山形県HACCP導入型基準施設として承認 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →									

ターゲット	売先 ☒ 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)	カップジェラート百貨店、高級スーパー、こだわり食材販売店、通販等。業務用パットはホテルレストランの食後のデザート等。比較的高額商品ですので、30代からの富裕層。山形県をPRする方へ最適商品です。
商品特徴	ちょっと贅沢なお食事のデザートや大事なお客様への贈り物、家庭でのお客様のおもてなしにフルーツソースを添えて高級デザートに。日本ジェラート協会製のジェラートマエストロが製造しておりますのでプロの飲食店の方のデザートに、おしゃれなスイーツ、パフェにご利用頂けます。 山形県を代表する果物さくらんぼの粒を豊富に入れて贅沢に仕上ったジェラートです、さくらんぼを粒のまま入れることにより味と香りと食感を楽しんで頂けるジェラートに仕上がりました。2016年ご当地アイスクリームグランプリにて最高金賞受賞。山形県ならではの逸品ジェラートです。

■ 商品写真



さくらんぼジェラート

アイスマルク

賞味期限 100ml入り

13桁 JANコード 4562245684897

内容量 100ml

製造者 株式会社 ビックエフ商会 (山形県山形市)

TEL 0238-21-8228

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、☐ おさ

☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン、☐ アーモンド

(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)

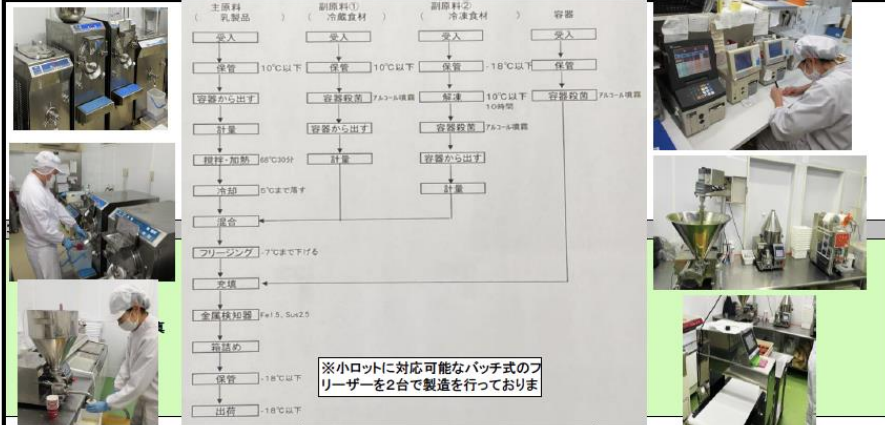
備考

※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○を付して下さい。(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	有限会社ビックエフ商会		
年間売上高	7,700万円(平成30年度)	従業員数 (社員○名、パート○名など)	8名・パート6名
代表者氏名	代表取締役 小島尚樹		
メッセージ	社はグレイスのブランドで山形県の食材を中心に、美味しいジェラートを全国に向けて製造しております。日本ジェラート協会の認定を受けているジェラートマエストロの代表は、技術はもとより衛生面の指導を協会に勉強して、社員教育にも役立てております。令和2年山形県HACCP導入型基準施設として認証。外部より現場指導、改善の勉強会、社員の教育も実施して頂いております。会社全体で一丸となってより安心安全な商品作りを目指しております。		
ホームページ	WWW.bigf.jp		
会社所在地	〒992-0047	山形県米沢市徳町2-67	
工場等所在地	〒992-0047	山形県米沢市徳町2-67	
担当者	小島尚樹	E-mail	bigf0306@clock.ocn.ne.jp
T E L	0238-21-8228	F A X	0238-33-9335

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



※小ロットに対応可能なパッチ式のフリーザーを2台で製造を行っておりま

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有(一具体的)	菌検査: 外部委託。目視検査。食味検査。
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	保健所立寄りによる食品衛生監視票の取得。社外より現場指導と社員教育の実施。
	従業員の管理	腸内細菌検査年6回。施設細菌検査指導年6回。健康管理。社外より衛生教育指導。
	施設設備の管理	施設、機器整備点検: 外部委託。ねずみ、害虫駆除: 外部委託。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 小島尚樹 連絡先 090-2847-7979
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	緊急時は担当者である社長に連絡。情報収集と共に記録を対応。早急原因究明をして、処置に当たる。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。

事業者名：有限会社ビッグエフ商会

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税込)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	山形県産さくらんぼジェラート	100ml	¥450	78	5日	冷凍	無	4562245689229	山形県産のさくらんぼ使用。さくらんぼの粒を入れてさくらんぼの キュールで香り付けした贅沢なジェラートです。2016年ご当地ア イスクリムグランプリ最高金賞受賞。
2	山形県産ラフランスシャーベット	100ml	¥400	78	5日	冷凍	無	4562245689182	山形県産の果実ラ・フランスで作った芳醇で上品なシャーベット。
3	山形県産秘伝豆ずんだジェラート	100ml	¥350	78	5日	冷凍	無	4562245689359	香り高い山形県産の枝豆「秘伝豆」の粒を残してずんだ餡のように 作ったジェラートです。味と食感をお楽しみ下さい。
4	山形県産紅玉りんごシャーベット	100ml	¥350	78	5日	冷凍	無	4562245689212	山形県産の香りが高く酸味の強い「紅玉りんご」を使ったシャーベット です。赤色は自然の皮の色です。
5	山形県産よもぎ餅ジェラート	100ml	¥350	78	5日	冷凍	無	4562245689366	山形県産のよもぎと山形県産の米粉使用しました。よもぎの香りと味 米粉の食感を単身で頂けるジェラートです。
6	山形県産米つや姫ジェラート	100ml	¥350	78	5日	冷凍	無	4562245689199	山形県産米つや姫を使用しました。米粒の食感とミルクジェラートの 味をお楽しみ下さい。
7	山形県産そばジェラート	100ml	¥350	78	5日	冷凍	無	4562245689250	山形県産そば「でわかおり」のそば粉とそば茶で作ったジェラートです。 平成26年やまがたふるさと食品コンクール優秀賞受賞商品。
8	日本海塩ミルク	100ml	¥350	78	5日	冷凍	無	4562245689267	日本海の笹川の流れてとれた塩を使いました。やわらかい塩の味が 美味しさと旨味を引き出してくれます。
9	山形県産だだちゃ豆ジェラート	100ml	¥400	78	5日	冷凍	無	4562245689205	山形県を代表する枝豆「だだちゃ豆」を使用。甘味、香り、味に優れ 食感も楽しんで頂ける逸品です。
10	山形銘菓ふうき豆ジェラート	100ml	¥400	78	5日	冷凍	無	4562245689427	山形銘菓ふうき豆を使用したジェラートです。えんどう豆を柔らかく炊 いた豆の味と食感をお楽しみ下さい。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリ	百貨店／スーパー／卸売業／コンビニエンスストア／旅館・ホテル／飲食店／給食業／通販／ ECサイト（ネット通販）／食品工業

様式第2

FCP展示会・商談会シート

記入日2023年6月27日



商品特性と取引条件

商 品 名	燻製職人のこだわりサラミ				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	120日	消費期限
主 原 料 産 地 (産地・産場等)	国内産	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4975184253152		
内 容 量	80g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥600	税込(切替) 税率 8% ¥648
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	4営業日	販 売 エリアの制限	●無 ○有→		
最大・最小ケース納品単位 (○ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	1ケース〜	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
				360.0	270.0 150.0 1.9
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →				

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) お 客 様 (性別・年齢層など) 30代以上の男女で健康志向の高い方、またより高質な商品をお求めになるミドル世代のご夫婦。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすのレシピ等)	お酒の風味を損なわない味付けとなっておりますので、特にワインのお供に最適です。また最近では無添加商品の為安心して食して頂けるとのことでお子さまのおやつとしての需要も高まっております。
商 品 特 徴	東北地方を主とした国産豚、国産牛を使用。素材、味、すべてにこだわりました。発色剤、保存料、酸化防止剤、着色料の添加物を使用しておりません。

商品写真

品 名	燻製職人のこだわりサラミ
品 称	乾燥食肉製品
原材料名	豚肉(国産)、豚脂肪(国産)、牛肉(国産)、還元水あめ、粉末水あめ、食塩、香辛料、ビーフエキス、酵母エキス
内 容 量	枠外右下部記載
賞味期限	枠外右下部記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて冷暗所に保存してください。
製 造 者	株式会社 風味堂 山形県天童市大字道満867 電話 023-654-5011

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	☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励(任意表示)	☐ おろし、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まいたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン
備 考	(当商品以外にアレルゲンを含んで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 風味堂		
年 間 売 上 高	300百万円(令和元年度)	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	社員20名 パート10名
代 表 者 氏 名	守山 勝雄		
メ ッ セ ー ジ	創業以来使用されている直火炊き釜や巧みな技の燻製職人を大事にし、常にお客様のおいしい笑顔を描きながら「安心安全」の本格サラミをお届けいたします。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.tendoham-fumido.jp		
会 社 所 在 地	〒 994-0102	山形県天童市大字道満 867	
工 場 等 所 在 地	〒	同 上	
担 当 者	丸山 克行	E - m a i l	maruyama@tendoham-fumido.jp
T E L	023-654-5011	F A X	023-654-6928

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・年間収量なども記載

原料肉受入	原料肉解凍	塩漬	グロウアップ	ミキシング	充填・撚り	燻製・焼き	乾燥	切断	金属探知機	ひねり包装	計量・袋詰め	段ボール詰め	出荷
肉を塩漬で漬ける	肉を塩漬で漬ける	肉を塩漬で漬ける	肉を塩漬で漬ける	肉を塩漬で漬ける	肉を塩漬で漬ける	肉を塩漬で漬ける	肉を塩漬で漬ける	肉を塩漬で漬ける	肉を塩漬で漬ける	肉を塩漬で漬ける	肉を塩漬で漬ける	肉を塩漬で漬ける	肉を塩漬で漬ける

写真

品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(具体的)	自社菌検査(ロット毎)、水分活性値(台車毎)、金属探知機(全量)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	仕入れから出荷までの全工程の記録。設定管理基準(コントロールレベル)の遵守。		
	従業員の管理	毎日の日報作成による衛生基準の記録と管理。週1回の安全・衛生講習会実施。		
	施設設備の管理	作業手順書に基づいた管理基準の平準化。防虫・防鼠・防菌対策と月1回の外注点検。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	連絡先	023-654-5011
	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	原材料情報、品質検査記録、商品仕様書、クレーム報告書等は品質管理課にて一括管理。PL保険加入済。		

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(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。

事業者名：株式会社風味堂

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	黒毛和牛サラミ	60g	¥800	20	5日	常温	120日	4975184256115	国産黒毛和牛を丸ごと使用。牛肉の風味満点な品です。
2	やわらかロッキーカルパス	13g×10本	¥700	20	5日	常温	120日	4975184232089	すべて国産肉使用。太く柔らかく、真空包装だから携帯に便利です。
3	炭火焼風焼鳥カルパス	100g	¥600	20	5日	常温	120日	4975184232263	すべて国産肉使用。焼鳥風の味付けをしました。お酒が進むカルパスです。
4	伊達鶏入りソフトカルパス	85g	¥600	20	5日	常温	120日	4975184241128	福島県産「伊達鶏」を入れた軽い味の商品です。お子様のおやつに、またお茶請けにどうぞ。
5	豚珍乾	100g	¥600	20	5日	常温	120日	4975184217185	棒状のカルパスを縦にスライスしました。ダイレクトに伝わる味をご堪能ください。
6	王将ビーフジャーキー	100g	¥1,500	10	5日	常温	120日	4975184209425	天童市に地なんでも特大の肉を使い作りました。まさにビーフジャーキーの「王将」です。
7	牛たん入り南蛮味噌サラミ	80g	¥600	20	5日	常温	120日	4975184286075	高島町の「晩菊」でおなじみの三奥屋の南蛮味噌を使いました。ピリッとした辛さが美味しい逸品です。
8	燻製職人のこだわりサラミ	80g	¥600	20	5日	常温	120日	4975184253152	東北地方を主とした国産原料を使用し添加物を使わない事にこだわりました。（発色剤、保存料、酸化防止剤不使用）
9	燻製職人のこだわりビーフジャーキー	30g	¥600	20	5日	常温	120円	4975184253237	あじわい深い「もも肉」のみを使用。添加物を使わない事にこだわりました。（発色剤、保存料、酸化防止剤不使用）
10	米沢牛入り本格サラミ	60g	¥600	20	5日	常温	120円	4975184911052	日本3大和牛の「米沢牛」を入れたサラミです。奥深い味をご堪能ください。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☒ その他（九州・四国・北海道）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／コンビニエンスストア／旅館・ホテル／飲食店／通販／ECサイト（ネット通販）／食品工業

FCP展示会・商談会シート

記入日2023年7月12日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	冷凍やきいも						
提供可能時期 (最も早い時期を()内に記載)	2024年開始 ()		賞味期限/消費期限	賞味期限	冷凍1年	消費期限	冷蔵2週間
主原料産地 (産地場所等)	茨城県、千葉県		JANコード (13桁もしくは8桁)	未定			
内容量	未定		希望小売価格	税抜	未定	税込(切替) 税率	#VALUE!
1ケースあたり入数	20入		保存温度等	冷凍	販売時冷蔵		
発注リードタイム			販売エリアの制限	● 無 ○ 有			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大		最小	ケースサイズ(重量)			
認証等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入) ※印のものは、具体的な取得内容を記載						

ターゲット	売り先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入)
	お客様 (性別・年齢層など)	20代～30代の女性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷蔵庫にてお好みの固さに解凍させると、しっとりとした味わいの冷やし焼き芋を楽しめます	
商品特徴	キュアリング貯蔵にて熟成した糖度の高い焼き芋を急速ブライン凍結しました【夏】は解凍後、冷たいまま冷やし焼き芋がおすすめ！	

商品写真

名称	焼き芋
原材料名	さつまいも(茨城・千葉県産)
内容量	枠外に記載
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	冷凍(-18℃以下)で保存してください。
販売者	株式会社グリーンファーム 千葉県船橋市習志野台3-17-21 東海ビル2F 製造所固有記号は枠外下部に記載
栄養成分表示(100g当たり)	
エネルギー	たんぱく質 脂 質 炭水化物 食塩相当量
151.0kcal	1.4g 0.2g 39.0g 0.0g
カルシウム	(推定値)
34.0mg	
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、 ☐ やまいち、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド
備考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

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

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 藤丸		
年間売上高	25,000万	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	28人
代表者氏名	齋藤 恵		
メッセージ	【経営方針】 ●変化に対応できる柔軟性のある会社を心がけております ●基本を大切に安全安心な商品を提供いたします ●探求心を忘れず探求心を忘れずに、新しい商品づくりにチャレンジを続けます ●無駄をなくし、高品質でありながら低コストの生産を心掛けます ●常に信頼される会社を目指した行動を行います		
ホームページ			
会社所在地	〒 999-6403	山形県最上郡戸沢村大字角川244-2	
工場等所在地	〒	同 上	
担当者	齋藤 淳	E - m a i l	i.saito@kk-fujimaru.jp
T E L	0233-32-0855	F A X	0233-32-0856

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

貯蔵方法による糖度の高い原料を使用し、遠赤効果による香ばしく糖度を上げる焼き方工程を行っております。
焼き上がり後は旨味を引き出す為、一晚冷蔵熟成しマイナス30℃のアルコールブライン凍結(急速冷凍)にて仕上げております。

写真

次亜塩素酸水にて原料殺菌

回転式の焼成機にて焼きムラがない

マイナス30℃のアルコールブライン凍結

品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	自社検査／一般生菌、大腸菌群	
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理	HACCPを基準とした危害分析管理	
	従業員の管理	工場入場時の検査、各エリアの監視カメラにて録画保存	
	施設設備の管理	・製造品に応じたCCP管理の徹底 ・総菜管理士1級(2名)、2級(2名)、3級(5名)	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	齋藤 淳
	危機管理に関する対応 や生産物賠償責任 保険(PL保険)の加入 など	連絡先	0233-32-0855
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。

事業者名：株式会社藤丸

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	冷凍焼芋	1 食	未定	20	－	冷凍	1年		解凍後、冷蔵で2週間

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／飲食店

FCP展示会・商談会シート

記入日 2023 年
6 月 26 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	マッシュルームとクリームスープの素10食					
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 (適量場所等)	マッシュルーム 山形・北海道	JANコード (13桁もしくは8桁)	4571158990445			
内容量	110g	希望小売価格	税抜	¥1,100	税込(切替) 税率 8%	¥1,188
1ケースあたり入数	10p	保存温度帯	常温			
発売リードタイム	4日 (4ケース)	販売エリアの制限	● 無 ○ 有→			
最大・最小ケース納品単位 (〇ケース・日 など単位も記載)	最大 100ケース 最小 4ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	336.0 × 306.0 × 269.0	重量(%)	1.4
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 → マッシュルームスライス工程					

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→) ☐ その他(右に記入→)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	朝食時 ランチ・ディナー(パン食)
商品特徴	乾燥マッシュルームを使用した他では無い、味・コク・香り高い他では無いクリームスープ が湯を注ぐだけで手軽に楽しめます。(調味料不使用)

■ 商品写真



※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)舟形マッシュルーム		
年間売上高	約 13億	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	120名
代表者氏名	長澤光芳		
メッセージ	水と空気の澄んだ山形・舟形から、世界レベルの設備と独自の栽培ノウハウで安心・安全なマッシュルームを全国にお届けします。		
ホームページ	http://www.f-mush.com/		
会社所在地	〒 999-4605	山形県最上郡舟形町長沢6831	
工場等所在地	〒 999-4605	山形県最上郡舟形町長沢6831	
担当者	石渡淳一	E - m a i l	f-11@vega.ne.jp
T E L	090-7795-3977	F A X	045-262-8001

■ 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

乾燥マッシュルームの製造方法は山形県工業技術センター・山形大学農学部・慶應大学先端生命科学研究所・舟形マッシュルーム4者の研究チームにより、マッシュルームのうま味・コク・香りを最大限引き出す乾燥方法で作られています。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	細菌検査(大腸菌群、一般生菌数)、原料の放射能、残留農薬検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	山形県HACCPに登録済みであり、これに基づいた管理
	従業員の管理	年1回の健康診断、2カ月に1回の腸内検査、各講習会等への積極的参加。
	施設設備の管理	防虫防鼠会社と委託契約を結んでおり、月1回社員同行の巡回、モニタリングを行っている。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名 海藤弘子 連絡先 0233-32-8064
	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保険に相当する保険に加入

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/top/index.html>をご覧ください。

事業者名：有限会社舟形マッシュルーム

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	マッシュルームとクリームスープの素 10食	110g	¥1,100	10	4	常温	1 y	4571158990445	国産乾燥マッシュルームの凝縮された旨み
2	マッシュルームとトマトスープの素	130g	¥1,100	10	4	常温	1 y	4571158990421	国産乾燥マッシュルームの凝縮された旨み
3	乾燥マッシュルーム	10g	¥400	5×6	4	常温	1 y	4571158990452	国産乾燥マッシュルームの凝縮された旨み
4	旨いピクルス	90g	¥300	8×5	4	常温	1 y	4571158990285	厳選された山形県産マッシュルームをピクルスにしました
5	マッシュルームうま煮	70g	¥300	8×5	4	常温	1 y	4571158990292	厳選された山形県産マッシュルームの佃煮
6	舟形マッシュカレー ビーフ	200g	¥750	5×4	4	常温	2 y	4571158991251	マッシュルームを丸ごと煮込んだ旨みタップリカレー
7	舟形マッシュカレー ベジタブル	200g	¥700	5×4	4	常温	2 y	4571158991268	マッシュルームを丸ごと煮込んだ旨みタップリカレー

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリ	スーパー／卸売業／コンビニエンスストア／飲食店／食品工業

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		つや姫 こうじ味噌					
提供可能時期 (最も早い月/時期(1)内)に記載)		通年 ()		賞味期限/消費期限		賞味期限 9ヶ月 消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)		山形県(米、大豆)		JANコード (13桁もしくは8桁)		4978195545582	
内容量		300g		希望小売価格		税抜 ￥680 税込(切替) 税率 8% ￥734	
1ケースあたり入数		6個×2		保存温度帯		常温 ▼	
発注リードタイム		3日程度		販売エリアの制限		● 無 ○ 有一	
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/△ など単位は記載)		最大	最小 混載5ケース	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)	
						32.5 22.0 17.0 4.4	
認証等 (商品・工場・環境等)		☒ 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 → ISO9001、ISO22000、HALAL、JAS認定工場Aシステム(自社格付)					

ターゲット	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)	(☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
	お客様 (性別・年齢層など)	主婦層
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	定番の味噌汁はもちろん、焼きおにぎり用の味噌として、また塩分9.8%と控えめですので野菜につけても美味しくお召し上がりいただけます。	
商品特徴	山形県産米の新品種「つや姫」と山形県産大豆を100%使用したこうじ味噌です。十五割麹で、香りが高く甘みのある「つや姫」ならではの味をご堪能いただけます。	

商品写真



●名称 米みそ●原材料名 米(山形県産)、大豆(分別生産流通管理済み)、食塩/酒精●内容量 300g●賞味期限 松外上部に記載●保存方法 直射日光を避け常温で保存●製造者 株式会社丸九大屋 山形市十日町3丁目10-1

栄養成分表示
(100gあたり)

エネルギー	212kcal	たんぱく質	10.4g
脂 質	4.7g	炭水化物	32.1g
食塩当量	10.0g		

※この表示値は、目安です。

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

表示義務有	☐ えび、 ☐ かにか、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あび、 ☐ いち、 ☐ いら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ ふるま、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ も、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ おも、 ☐ 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) 小麦、乳、いか、牛肉、ごま、さば、鶏肉、豚肉、ゼラチン

※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。)

■ 出展企業紹介

出展企業名		株式会社 丸十大屋			
年間売上高		-		従業員数 (社員○名、パート○名など)	
代表者氏名		代表取締役社長 佐藤利右衛門		39名	
メッセージ		1844年4月紅花商として創業。1900年頃よりその醸造を始め、1912年に醤油醸造を開始し、今年179年を迎えております。 食生活の変化に合わせて健康・グルメ指向の新製品開発に取り組み、しゅうゆ風調味料・つゆ・即席みそ汁等を市場に出しています。1999年みそについてはオーガニック国際認証(OCIA)を取得し、2000年ISO9001、2007年ISO22000を取得。そして、2014年6月に「NPO法人日本ハラル協会(JHA)」よりHALAL認証を取得しました。			
ホームページ		https://maruiyu.com			
会社所在地	〒	990-0031	山形県山形市十日町三丁目10番1号		
工場等所在地	〒	990-0031	山形県山形市十日町三丁目10番1号		
担当者		奥山 泰由		E - m a i l okuyama@maruiyu.com	
T	E	L	023-632-1122(代)		F A X 023-623-5815

■ 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

大豆⇒蒸煮-A
米⇒蒸し⇒製麴⇒塩切(食塩)-B
A+B=仕込混合⇒熟成⇒計量・充填

寫真



写真



品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	外観、ラベル、打栓、もれ、色、ロット番号、員数等			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	品質管理責任者を置き、ISO9001、ISO22000及びHALALIに基づき、製造プロセスの生産過程を記録を作成・保管しており、品質管理に問題があった場合の原因解明や生産品の品質向上に努めている。			
	従業員の管理	毎月食品安全会議を開催し、その内容を各部門毎部門会議を行ない専門的知識や作業者の人間性やモラル向上に力を入れている。			
	施設設備の管理	ISO9001、ISO22000及びHALALIに基づき、機械、設備の定期点検を実施するとともに、機械メーカーの専門的なサポート体制を整えている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	管理責任者	連絡先	023-632-1122(代)
	危機管理に関する対応 や生産物賠償責任 保険の加入状況 など	不適合製品回収記録、苦情受付カルテ、苦情処理票、不適合品報告書、是正処置・予防処置報告書、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/1/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

事業者名：株式会社丸十大屋

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	味マルジュウ新鮮ボトル	200ml	¥430	12	3日	常温	365日	4978195200085	4種の一番だし香る万能醤油風調味料です。
2	味マルジュウ新鮮ボトル	450ml	¥670	12	3日	常温	365日	4978195200368	4種の一番だし香る万能醤油風調味料です。
3	味マルジュウ減塩新鮮ボトル	200ml	¥450	12	3日	常温	365日	4978195250080	味マルジュウのうま味はそのまま塩分は半分に。
4	マルジュウ醤油減塩新鮮ボトル	200ml	¥380	12	3日	常温	365日	4978195135080	「かるしお」認定品の本醸造減塩醤油です。
5	芋煮のたれ	300ml	¥530	24	3日	常温	365日	4978195331345	芋煮を美味しく簡単に作りたい方におススメです。
6	芋煮のたれ（みそ味）	300ml	¥530	24	3日	常温	365日	4978195331352	これを使えば仙台風・庄内風も美味しく簡単に。
7	無添加みそ地蔵減塩	650g	¥420	12	3日	常温	270日	4978195567577	「かるしお」認定品で減塩ですが美味しさはそのまま。
8	こうじ味噌つや姫十五割麴	300g	¥680	12	3日	常温	270日	4978195545582	つや姫と県産大豆100%の上品な甘さが特徴です。
9	山形牛ほぐし肉ビーフカレー（甘口）	200g	¥750	12	3日	常温	730日	4978195680122	山形牛をふんだんに使用したスパイシーなカレーです。
10	山形牛ボロニャソース	140g	¥500	12	3日	常温	730日	4978195680160	山形牛を贅沢に使用した本格的なパスタソースです。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	スーパー／給食業／食品工業

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	棒だら里いも煮						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞 味 期 限	90日	消 費 期 限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	全品国産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4571275240751			
内 容 量	250g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥700	税 込 (税 率 8%)	¥756
1 ケースあたり入数	10袋		保 存 温 度 帯	冷蔵			
発 注 リードタイム	7日		販 売 エリア の 制 限	☒ 無 ☐ 有→			
最 大 ・ 最 小 ケース納品単位 (※ケースノド など単位も記載)	最 大	3 ケース / 1 日	最 小	35 袋 / 1 日	ケースサイズ (重量)	縦 (cm) × 横 (cm) × 高さ (cm)	重量 (kg)
						250.0	340.0 190.0 2.5kg
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機 JAS ☐ ISO 系 ☐ HACCP 系 ☐ 農産生産工程管理 (GAP) 系 ☐ その他 (右に記入) ※印のものは、具体的な取付内容を記載 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 お 客 様 (性別・年齢層など)	☐ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (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)	商品それぞれはそのままでもお召し上がりいただけますが温めると更に美味しく召し上がれます。	
商 品 特 徴	山形名物の芋煮鍋は棒だらと里いもから始まったとされています。当店ではそれぞれの食感を活かす為にそれぞれを調理してから合わせております。	

商品写真



商品写真



棒だら里いも煮
がいに煮鍋のはじまりです。

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

表示義務有

☐ えび、☐ かじ、☐ 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、☐ くらげ、☐ こま、☐ せけ
☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、
☐ もも、☐ やまいも、☐ うなぎ、☐ セラチン、☐ 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

一括表示
(現物の写真を字が読めるように)

内容量: 250g (棒だら5重いも煮)
賞味期限: 0000/00/00
保存方法: 要冷蔵 (10℃以下)

4 571275 240751

※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		丸原鯉屋	
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	専従者2名、パート1名
代 表 者 氏 名		佐藤雄一	
メ ッ セ ー ジ		当店は田舎の小さなお店です。 小さなお店だからこそ希望サイズや数量、プライベートブランドなどを小ロットで細かな対応、丁寧な対応が可能です。 従来は食用鯉の専門店でしたが現在は国産原材料、化学調味料不使用の各種の甘露煮や佃煮などの加工を手掛けております。	
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.maruhara.biz/	
会 社 所 在 地	〒 991-0063	山形県寒河江市柴橋662-1	
工 場 等 所 在 地	〒 991-0063	山形県寒河江市柴橋662-1	
担 当 者	佐藤雄一	E - m a i l	master@maruhara.biz
T E L	0237-84-2752	F A X	0237-84-2746

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

・全品手づくりで技術を活かします。
(水産庁長官賞などを受賞しております。)

・細かな作業、丁寧な作業で対応致します。
(小ロットのPBIに対応致します。)

・国産原材料を中心とした製造に取り組んでおります。
(国産原材料・化学調味料不使用の甘露煮、佃煮など)





品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有 (一具体的)	金属探知機、目視確認
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	下処理から加熱調理、下処理から冷蔵保存までの時間を短くし劣化をさせないように心掛けております。調理師免許を保持し衛生管理責任者でもある代表が直接管理しております。
	従 業 員 の 管 理	小規模事業所である事有利性を活かし個別に逐次指導、改善を行なっております。
	施 設 設 備 の 管 理	作業後清掃を衛生管理責任者自らが行なっております。ハード面で劣っている部分をソフト面で細かく補うように心掛けております。
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名 佐藤雄一 連 絡 先 0237-84-2752
	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	全調査団体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。

事業者名：丸原鯉屋

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	鯉の甘煮一食入	1切/1袋	¥620	20	7日	常温	60日	4571275240089	山形で永く食されている伝統の味です。
2	鯉ぶかし一食入	1切/1袋	¥731	20	7日	常温	60日	4571275240140	骨までやわらかく仕上げました。
3	棒だら煮	250g/1袋	¥910	15	7日	常温	90日	4571275240478	助惣鱈を甘露煮の技術を活かしてやわらかく仕上げました。
4	棒だら里いも煮	250g/1袋	¥710	20	7日	冷蔵	90日	4571275240751	山形名物の芋煮鍋は棒だらと里いもから始まりました。
5	にしん甘露煮3枚入り	3枚/1袋	¥520	20	7日	常温	120日	4571275241024	煮締めずにふつくと煮たにしんの甘露煮です。
6	にしん甘露煮130g	130g/袋	¥460	30	7日	常温	120日	4571275240423	ひとくちサイズにカットされたにしんの甘露煮です。
7	の恵み 鯉ぶかし一食入（雲龍袋）	1切/1袋	¥800	15	7日	常温	90日	4571275240836	原材料国産、原材料主原料国産、化学調味料不使用
8	の恵み あゆ甘露煮二尾（雲龍袋）	2尾/1袋	¥1,000	15	7日	常温	90日	4571275240843	水産庁長官賞を受賞した鮎の甘露煮です。
9	の恵み しいたけ佃煮（雲龍袋）	85g/1袋	¥500	25	7日	常温	180日	4571275240966	山形県産のしいたけを使用した佃煮です。
10	の恵み きゃらぶき（雲龍袋）	70g/1袋	¥500	25	7日	常温	180日	4571275240973	山形県産・岩手県産の山落を使用した佃煮です。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☐ 関西圏 ☒ その他（東北圏）） ☐ 海外（特に希望する国・地域：）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／通販

FCP展示会・商談会シート

記入日 2023 年 7 月 14 日



商品特性と取引条件

商品名		MASSUGU 山形県産100%りんごジュース						
提供可能時期 (最も早い/遅い時期を()内に記載)	通年 (7~8月)		賞味期限/消費期限		賞味期限	180日	消費期限	-
主原料産地 (産地場所等)	山形県内		JANコード (13桁もしくは8桁)		4 582157 310257			
内容量	720mℓ		希望小売価格		税抜	¥700	税込(切捨) 税率 8%	¥756
1ケースあたり入数	6		保存温度帯		常温 ▼			
発注リードタイム	3日(関東・東北) 4日(上記以外)		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	1箱	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)	
					175.0 270.0 300.0		8.0	
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→) FSSC22000 果汁・ピューレー製品の製造 ※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 ☒ 専社・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・おすすめのレシピ等)	・朝の食卓のお供に最適。 ・お酒と混ぜてフルーツカクテルもおおすすめです。
商品特徴	・山形県産サンふじを100%使用しています。 ・顔の見える生産者からの仕入品を原料としたジュースです。

商品写真

りんごジュース(ストレート)
りんご (山形県産) / 酸化した果汁
(ビタミンC)

内容量 720ml
賞味期限 2022年 5月
保存方法 直射日光を避けて常温で保存
販売者 株式会社丸松青果
山形県寒河江市大字日田字五反田
TEL: 0237-86-7549

製造所: 鈴木食品製造 株式会社
山形県寒河江市大字日田字五反田141-1

栄養成分表示 (100ml 当たり)
エネルギー 44kcal・たんぱく質 0.2g
脂肪 0.1g・炭水化物 11.8g・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。

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、☐ 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。)

出展企業紹介

出展企業名	株式会社丸松青果		
年間売上高	116,800万円(令和4年度実績)	従業員数 (社員○名、パート○名など)	35名
代表者氏名	芳賀 秀明		
メッセージ	当社は、東北の地の豊かな台地と自然に育まれ、四季折々に生み出される数々の果物、穀物等、実直な生産者が丹精込めて育てた安全・安心な農産品を、全国のお客様へ供給して半世紀。21世紀に入り、事業の独自性とプロ集団化を進めるために、それぞれの事業目的ごとに3つの企業からなる丸松グループとして新たなスタートを切りました。 「3本の矢」の如く、強く柔軟で独自性を持った企業集団を実現するために、社員一人ひとりが個性と能力を充分に発揮し、生産地と消費地を一本の糸で結び役割を担っていくよう、これからも日々努力をして参ります。		
ホームページ	http://www.e-marumatsu.co.jp/		
会社所在地	〒991-0011	山形県寒河江市大字日田字五反89	
工場等所在地	〒991-0041	(鈴木食品製造株式会社) 山形県寒河江市大字寒河江字仲田141-1	
担当者	小玉 俊史	E-mail	t-kodama@e-marumatsu.co.jp
TEL	0237-86-7549	FAX	0237-86-6356

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

原料 ⇒ 選別 ⇒ 搾汁 ⇒ 殺菌(94℃達温) ⇒ マグネット(8000ガウス) ⇒ 80メッシュ通し ⇒ 充填 ⇒ 湯ホールド ⇒ 冷却 ⇒ 検品・品質検査 ⇒ 出荷

写真

品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ◎ 有・具体的に	理化学検査、微生物検査(大腸菌群、一般生菌数、カビ・酵母)、官能検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	FSSC22000に準ずる		
	従業員の管理	2回/年 腸内菌検査、1回/年 健康診断、毎日 検温、体調確認		
	施設設備の管理	外部と防虫、防鼠契約、1回/月モニタリング・施工		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質保証部	連絡先 0237-86-5161
	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 保証額1億円		

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

事業者名：株式会社丸松青果

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	山形のフルーツゼリー 12個入	さくらんぼ、 ラ・フランス、黄金桃 各110g x 3種 x 4個	¥3,600	12	3〜4日	常温	300日	4582157310332	山形県産のさくらんぼ、ラ・フランスの果肉と黄金桃の ピューレを爽やかなゼリーに閉じ込めました。一口ほおば れば山形を代表するフルーツのすっきりとした甘みと爽やか な香りが口いっぱい広がることでしょう。
2	MASSUGU 山形県産100%りんごジュース	720ml	¥700	6	3〜4日	常温	180日	4582157310257	太陽をたっぷり浴びて育った山形産のりんごを丸ごと 絞ってジュースにしました。栄養分もそのままの非濃縮還 元果汁 1 0 0 %りんごジュースで、りんご本来の味をお 楽しみいただけます。
3	MASSUGU 山形県産100%ラフランスジュース	720ml	¥750	6	3〜4日	常温	180日	4582157310264	上品な香りと、とろけるような甘さで人気の山形県産 ラ・フランスを、濃縮還元せず砂糖や水を一切入れずに絞 りました。香りや味がそのまま楽しめる 1 0 0 %果汁の ラ・フランスジュースです。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☒ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／コンビニエンスストア／旅館・ホテル／飲食店／給食業／通販／ECサイト（ネット通販）

FCP展示会・商談会シート

記入日 月 年



商品特性と取引条件

商品名	晩菊						
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	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	国産		JANコード (13桁もしくは8桁)		4953789011032		
内容量	100g		希望小売価格		税抜	¥430	税込(税別) 税率 8% ¥464
1ケースあたり入数	50		保存温度帯		常温 ▼		
発注リードタイム	3日 (土日祝日の出荷を要す)		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 など単位を記載)	最大	最小	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 ☐ 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)	中高年齢層
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	お酒のつまみ、ご飯と一緒に、お茶漬けや炊いたご飯に混ぜておにぎりにしても美味しいです。	
商品特徴	●東北の漬物としてのお土産 10種類の山野菜を一年以上熟成させ、梅酢と焼酎でさっぱりとした味わいに仕上げた三奥屋の逸品です。	

商品写真



名 称	しょうゆ漬(刻み)
原 材 料 名	大根、胡瓜、せいさい、茄子、茗荷、菊、人参、わらび、しその実、唐辛子、漬け原材料(糖類(水あめ、ぶどう糖)、焼酎、しょうゆ、みりん、食塩、梅酢、醸造酢)/調味料(アミノ酸等)、酒類、酸味料、pH調整剤、保存料(ナリピン酸K)、(一部に小麦・大豆を含む)
原料産地名	国産(大根、胡瓜、せいさい、茄子、茗荷、菊、人参、わらび、しその実、唐辛子)
内 容 量	表示面右上に記載
賞 味 期 限	表示面右上に記載
保 存 方 法	直射日光・高温多湿を避けて、保存してください。
製 造 者	株式会社 三奥屋 山形県東置賜郡高畠町大字糠野目1664番地
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☒ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド
備考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

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

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 三奥屋		
年 間 売 上 高	3億5千万	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	社員33名 パート7名
代 表 者 氏 名	近 清 剛		
メ ッ セ ー ジ	我が社は、漬物・惣菜・外食などの事業を通してすべての人々に健康で豊かな生活文化の向上に役立ち、社会に誠実に貢献し、信用と技術で社会の信頼を得て発展する会社を目指しております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.mitsuokuya.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 999-2176	山形県東置賜郡高畠町糠野目1664	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	広域営業部 主任 富澤美一	E - m a i l	tomizawa.yoshikazu@mitsuokuya.co.jp
T E L	0238-57-2510	F A X	0238-57-4075



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

原料下漬(1年~2年)→原料洗浄→裁断→下漬→圧搾→調味攪拌→仕上げ→官能検査→袋詰→重量点検→金属探知機→除水→包装点検→梱包→出荷		
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)	目視確認・金属探知機検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	工場入場時作業着衣・着帽・ロール掛けの徹底
	従業員の管理	毎朝健康状態の確認
	施設設備の管理	清掃徹底
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 高橋 陽一 連絡先 070-5598-6521
	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/food/index.html>をご覧ください。

事業者名：株式会社三奥屋

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	晩菊	100g	¥430	50	－	常温	180日	4953789-011032	三奥屋の看板商品 10種類の山菜と野菜の醤油漬け
2	きなみ	120g	¥430	50	－	常温	180日	4953789-131037	胡瓜・南蛮・茗荷のお漬物 こくのある醤油漬け
3	辛っ党	120g	¥430	50	－	冷蔵	180日	4953789-351350	ピリ辛のお漬物 ご飯はもちろん、夏はそうめん、冬は鍋に と使い方はいろいろ
4	おみ漬	180g	¥370	20	－	冷蔵	15日	4953789-432028	刻んだ青菜に、大根、人参、しその実を加えた山形のお 漬物
5	青菜漬	170g	¥370	20	－	冷蔵	60日	4953789-441006	山形の代表的な特産野菜の青菜（せいさい）の浅漬け
6	赤かぶ漬（切）	180g	¥370	20	－	冷蔵	60日	4953789-100019	山形が誇るかぶの代表種。カリカリした歯ごたえは絶品
7	おみづけわさび	100g	¥420	20	－	冷蔵	30日	4953789-436316	2017年漬物グランプリにて準グランプリ受賞 山形のおみ漬とわさび、粕を合わせた大人なおみ漬
8	山形名物 芋煮	380g	¥820	10	－	常温	180日	4953789-997909	醤油、牛肉、野菜のシンプルなスタイルの芋煮
9	米沢牛の昆布巻	1本	¥1,320	10	－	常温	180日	4953789-500024	米沢牛を北海道産昆布で巻きました。 上質の昆布でしめることによって、米沢牛のうま味が凝縮。 濃厚な味わい
10	国産黒毛和牛の八幡巻	1本	¥1,320	10	－	常温	180日	4953789-500833	ごぼうに国産黒毛和牛を贅沢に巻き仕上げました。 ごぼうが牛肉の味を引き立て、昆布巻きとは一味違った 味わい

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業

記入日 2023 年 6 月 29 日

商品名		小鯛と金頭のつゆ						
提供可能時期 (最もお早い時期をく「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)		山形県		JANコード (13桁もしくは8桁)		4908241322119		
内容量		300ml		希望小売価格		税抜	¥600	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		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	1		ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
						24.0	30.0	17.5 8.3
認証等 (商品・工場・農産等)		☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) JFS-B ※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)	30～60代女性
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	めんつゆ、天つゆとしての他に煮物などにもご使用いただけます。冷奴や湯豆腐にかけても美味しくお召し上がりいただけます。	
商品特徴	小鯛の焼干しの上品な旨味と華やかな香りに山形県庄内浜で水揚げされる金頭の焼干しの旨味、2つのだしの旨味の相乗効果でかつてない上品で贅沢な味わいに仕上がっています。隠し味に庄内浜でとれたアミエビの旨味が凝縮されたアミエビ魚醤を加えています。シールド乳酸菌 [®] 配合。	

商品名: 小瓶 金胡 つゆ

付

●名称: つゆ(希釈用) ●原材料名: しょうゆ(国内製造)、砂糖、水あめ混合ぶどう糖果糖液糖、食塩、昆布エキス、小鯛焼干し、金頭焼干し、かつおエキス、アミノエビ魚番、しょうゆ加工品、生姜汁、乳酸菌乾燥粉末(殺菌) / 酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・エビ・大豆を含む) ●内容量: 300ml ●賞味期限: 栓外下部に記載 ●保存方法: 高温、直射日光を避け常温で保存してください。 ●製造者: 株式会社みどりサービス(マルノール山形)山形県酒田市砂越字上川原44-1

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

表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励(任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ りん、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ そば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいち、 ☐ んご、 ☐ セラチン、 ☐ 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☒して下さい。(無記入の場合は紹介しません。)(※既・指)

※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

出展企業名		株式会社みどりサービス 『マルノー山形』				
年間売上高	36億3,876万円 平成30年度		従業員数 (社員○名、パート○名など)	正社員93名、契約社員45名		
代表者氏名	代表取締役社長 吉村 俊一					
メッセージ	マルノー山形は、米・大豆の加工を通して地産地消、醸造技術を活かした地元加工メーカーとマッチングした製品開発、伝統的発酵調味料の再評価に向けた販促活動を通して広く事業展開しています。					
ホームページ	http://midori-sv.com/maruno.html					
会社所在地	〒	999-6701	山形県酒田市砂越字上川原44-1			
工場等所在地	〒	999-6701	山形県酒田市砂越字上川原44-1			
担当者		齊藤 雅俊	E - m a i l	m-saito@ja.midorinet.or.jp		
T	E	L	0234-52-3100	F	A X	0234-52-2230

創業八十余年、培われてきた醸造技術を活かし、素材と味にこだわった商品を製造しております。

写真



写真

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	一般生菌数を測定している			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	殺菌温度の管理			
	従業員の管理	衛生管理日報の記入			
	施設設備の管理	洗浄、消毒の管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	齊藤 雅俊	連絡先	090-8921-9351
	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			

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。

事業者名：株式会社みどりサービス『マルノー山形』

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	塩麴のたれ	300ml	¥420	20	4日	常温	1年	4908241322058	山形県産つや姫でつくった塩麴を使用したたれです。
2	キムチ風海鮮みそのたれ	300ml	¥420	20	4日	常温	1年	4908241322065	山形県産米・大豆を使用してつくった味噌を使用した、 海鮮の風味がおいしいキムチ風みそだれです。
3	かんたんで酢	300ml	¥380	20	4日	常温	1年	4908241322096	庄内柿でつくった柿酢を使用してつくりました。野菜など を切ってつけるだけのかんたんお料理酢です。
4	すき焼きのたれ	300ml	¥420	20	4日	常温	1年	4908241322072	本醸造ベースの豊かなコクと風味のたれです。肉じゃが、 牛丼、煮魚など幅広くお使いいただける万能たれです。
5	いも煮のたれ	300ml	¥420	20	4日	常温	1年	4908241322089	山形のソウルフードいも煮。本場の味をこれ1本でお楽し みいただけます。素材の味を引き立てる、シンプルにして奥 深い味わいのたれです。
6	小鯛と金頭のつゆ	300ml	¥600	20	4日	常温	1年	4908241322119	小鯛の焼干しと山形県庄内浜産の金頭の焼干し、隠し 味にアミエビ魚醤を加えた上品で贅沢な味わいのつゆです
7	だし醤油	300ml	¥350	20	4日	冷凍	1年	4908241322041	かつお節、昆布、煮干、さば節のだしがバランス良く効いた だし醤油。煮物、めんつゆの他にお醤油代わりにそのまま かけてお使いいただける万能調味料です。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	百貨店／卸売業／飲食店／ ECサイト（ネット通販）／食品工業

FCP展示会・商談会シート

記入日2023年7月27日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	国産鶏のチキンジャーキー					
提供可能時期 (最も早い時期()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 (産地等)	日本		JANコード (13桁もしくは8桁)	4953732290026		
内容量	35g		希望小売価格	税抜	¥298	税込(税別) 税率 8% ¥321
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	受注後、7日		販売エリアの制限	☐ 無 ☒ 有	沖縄・離島を除く	
最大・最小ケース納品単位 (〇ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	6cs単位	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)
				20.0	26.5	15.0 0.6
認証等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入) JAS ※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 ☒ 小売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☐ ゴフト対応可能) ☐ その他(右に記入)
	お客様 (性別・年齢層など)	たんぱく質を多く含む商品の為、運動をされている方、育ち盛りのお子様など
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	手軽にパックと一口サイズですので、お酒のおつまみとしてはもちろんのこと、ちょっと小腹がすいたとき、子供のおやつとしてなど。	
商品特徴	チキンジャーキー おすすめポイント ①安心安全な国産鶏使用 ②手軽にたんぱく質摂取 ③固めの食感ほそしゃく回数UP ④国産鶏の旨味を活かすよう味付けはシンプルに ⑤あっさりした味付けはどんなお酒にも合う ⑥手軽にパックと一口サイズ ⑦子供のおやつに、食育に！	

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、 ☐ 落花生
表示を奨励(任意表示)	☐ あわび、 ☐ いちじ、 ☐ いくら、 ☐ 山芋、 ☐ 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、 ☐ じゃがいも、 ☐ さば、 ☐ 木豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ うなぎ、 ☐ せりし、 ☐ 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) 本品製造工場では乳成分・小麦・大豆・牛肉・豚肉・いか・ゼラチンを含む製品を生産しています。

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

出展企業紹介

出展企業名	有限会社宮内ハム		
年間売上高	2022年度 9億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	42名
代表者氏名	代表取締役 漆山義明		
メッセージ	弊社は乾燥食肉製品の専業メーカーとして、他社に負けない消費者にうれしいと喜んでいただける製品を作ることを中心としております。また、昨今の消費者の求める食への安心を確実に担保できる商品を提供できるよう、社員への法令順守・製造ルールの徹底の意識付けを日々行っております。		
ホームページ	http://www.miyuchi-ham.jp/		
会社所在地	〒999-2242	山形県南陽市中ノ目47-5	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	営業部 斎藤亮祐	E-mail	ryousuke.saitou@miyuchi-ham.jp
TEL	0238-50-2345	FAX	0238-50-2346

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

■サラミ製造工程
原料解凍 → 目視検品 → チョッピング → 練り → 味付け → 充填 → 乾燥・燻煙・蒸煮 → 乾燥 → 水分活性検査 → X線異物検出機 → 金属探知機 → 裁断 → 選別 → 個包装 → 計量 → 包装 → 検品 → 箱詰 → 保管 → 出荷

■ジャーキー製造工程
原料解凍 → 目視検品 → トリミング → インジェクション → タンプリング → 型入 → 冷凍 → スライス → コンテナ並べ → 乾燥・蒸煮 → 放熱 → 水分活性検査 → コンテナ下し → 裁断 → 金属探知機 → 計量 → 包装 → 検品 → 箱詰 → 出荷



品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(具体的)	属探知機、X線異物検出器、一般生菌数検査、黄色ブドウ球菌検査、水分活性検査、官能検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程の管理として、原料肉は全品検査を基本に検品しております。冷凍庫、冷蔵庫、解凍肉、練肉温度の記録管理、スモークハウスの加熱記録、乾燥室の温度湿度管理を行い製品の安全管理に努めております。		
	従業員の管理	従業員の管理として、作業場入室時の健康状態の記載、朝礼での従業員の顔色、表情、挨拶などでの健康の把握に努めながら、体調不良者が速やかに担当者へ報告する様、指導を行っております。		
	施設設備の管理	施設設備の管理として、それぞれの清掃、メンテナンスの内容及びその頻度を明確に規定し、実施状況を記録として残しております。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理部	連絡先 0238-50-2345
	危機管理に関する対応や生産物検査(PL検査)の介入など	社長をリーダーとした危機管理チームを立ち上げ、お客様対応、原因究明などの担当を明確にし、全社一丸となって対応にあたることを基本としております。		

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

事業者名：有限会社宮内八ム

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	山形豚の粗挽きサラミ	65g	¥398	10袋	7日	常温	120日	4953732286876	自然豊かな山形で育った山形豚を使用し、桜のチップで燻煙、乾燥させ風味豊かに仕上げました。
2	山形豚の黒胡椒サラミ	55g	¥398	10袋	7日	常温	120日	4953732286890	自然豊かな山形で育った山形豚に黒胡椒を効かせ、燻煙、乾燥させスパイシーに仕上げました。
3	山形豚のジャーキー	38g	¥398	10袋	7日	常温	180日	4953732286883	山形豚のモモ肉を県産ワインを使用した和風醤油ダレでじっくり漬け込み乾燥させ仕上げました。
4	山形豚のベーコンジャーキー	35g	¥398	10袋	7日	常温	120日	4953732288306	山形豚のジューシーなベーコンに一手間加えジャーキーに仕上げました。
5	国産鶏のチキンジャーキー	35g	¥298	10袋	7日	常温	180日	4953732290026	国産鶏の旨味を活かすよう味付けはシンプルに。固めの食感がクセになります。
6	サラミソーセージD	50g	¥298	10袋	7日	常温	120日	4953732291481	オリジナルブレンドのスパイスを使用しヤマザクラのチップで燻煙・乾燥させたサラミソーセージです。しっかりジューシーで食べ応えUP！
7	ドライカルパスD	60g	¥298	10袋	7日	常温	120日	4953732291498	国産鶏肉をベースに仕上げた、クセがなく食べやすいドライカルパスです。じっくり乾燥させ上げているので味良し！食感良し！
8	いか入りカルパスD	50g	¥298	10袋	7日	常温	120日	4953732291504	国産鶏肉に「いか」を練り込んでつくったまさに珍味な一品！いかの風味を活かした新感覚のあっさりおつまみ！

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☐ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	スーパー／卸売業／コンビニエンスストア

FCP展示会・商談会シート

記入日2022年7月16日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

商品特性と取引条件

商品名		椎茸(菌床)						
提供可能時期 (最も早い時期を()内に記載)	通年		()	賞味期限/消費期限	賞味期限		消費期限	4〜5日
主原料産地 (産地等)	山形県			JANコード (13桁もしくは8桁)	4950949 310134			
内容量	100g			希望小売価格	税抜	¥298	税込(切捨) 税率	8% ¥321
1ケースあたり入数	30			保存温度帯	常温			
発注リードタイム	R2			販売エリアの制限	● 無 ○ 有→			
最大・最小ケース納品単位 (〇ケース/日 など単位も記載)	最大	40ケース/日	最小	1ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
						46.0 34.5 19.5	3.3	
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→) そうざい製造業 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → J-GAP認証							

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)	椎茸好きにもあまり好きで無い方にも。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	バーベキューや鍋、煮物など	
商品特徴	3度の農林水産大臣賞受賞！アメリカ大統領をおもてなした「八芳園」様やすきやきの名店「すきやき割烹 日山」様にご愛用頂いております。肉厚のごろっとした椎茸は食べ応えパッチリ！サイゼニーズにもお応えします。菌床製造も自社で行っております。	

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、 ☐ いり、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ、 ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ 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、右欄に〇を下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

出展企業紹介

出展企業名	株式会社最上まいたけ		
年間売上高	256,415千円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	42名
代表者氏名	代表取締役 荒木正人		
メッセージ	私たち最上まいたけは、東北のきのこ王国「山形県最上郡鮭川村」できのこを生産しています。私たちが理想とするのは、より天然に近い、味わい深いきのこをお客様にお届けすること。すべてはお客様の満足と笑顔のために。私たちはこれからも「おいしい・安全・新鮮」がそろったきのこづくりに励んでまいります。 		
ホームページ	https://mogami-maitake.co.jp		
会社所在地	〒999-5205	山形県最上郡鮭川村大字中渡82	
工場所在地	〒		
担当者	荒木 賢人	E-mail	sales@mogami-maitake.co.jp
TEL	0233-55-2071	FAX	0233-55-2500

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

菌床製造→殺菌(118℃、40分)→放冷→接種→培養(150日)→発生→収穫→休養→ショック→芽出し→発生(5回繰り返し)→年間製造数18万菌床



品質管理情報

商品検査の有無	● 無 ● 有(一時的)	目視による品質の確認と異物の除去、金属探知機、微生物検査の実施。
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPに基づいた管理と記録の実施。
	従業員の管理	教育訓練、日々の体調管理記録、定期健康診断等の実施。
	施設設備の管理	保健所の検査による衛生監視票の取得。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者または担当部署名 荒木 賢人 連絡先 090-6228-0668
	危機管理に関する対応 (PL保険)の加入など	作業記録、出荷記録等を5年間保管。PL保険加入有。HACCP導入型基準施設

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/1cp/index.html>をご覧ください。

事業者名：株式会社最上まいたけ

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	金の椎茸（菌床）	100g	¥300	30	2	冷蔵	4日	4950949 310134	平成24年、26年、29年に農林水産大臣賞を受賞した生産者が栽培する高品質の肉厚椎茸（菌床）です。
2	舞茸	500g	¥800	8	2	冷蔵	4日	なし	きのこを育てて40年を超える最上まいたけの看板商品の舞茸です。味・香りともに品評会等で最優秀賞を受賞するなど高い評価を頂いております。
3	とび色舞茸	400g	¥1,000	8	2	冷蔵	4日	なし	シャキシャキ感が強く、出し汁が黒く濁らず黄金色になるのが特徴で炊き込みご飯や煮物、パスタやスープに良く合います。
4	山伏茸	90g	¥150	12	2	冷蔵	4日	4950949 410223	中国ではフカヒレ、なまこ、熊の手にならぶ四大珍味のひとつとされ、漢方にも使われるやまぶしたけです。山形県の山中から採った自社菌から栽培しました。
5	乾燥椎茸（菌床）スライス	30g	¥400	30	2	常温	365日	4950949 320829	国産菌床栽培の椎茸です。相場がないため、安定的に商品供給できるのがメリットです。
6	乾燥舞茸	30g	¥1,000	20	2	常温	365日	4950949 121129	パスタやスープに。または水戻して、舞茸ご飯やお吸い物に。舞茸の豊かな香りを味わって頂けます。
7	乾燥山伏茸フレーク	12g	¥400	30	2	常温	365日	4950949 410223	中華料理などにも使われるやまぶしたけを長期保存できる乾燥にしました。
8	炊き込みご飯の素【釜めしちゃん （まいたけ）】	170g	¥300	30	2	常温	180日	4950949 143411	豊かな香りとうま味が評判の最上まいたけの舞茸を使用し、おだしの効いた田舎風味の逸品です。他の具材も国産品を使用した炊き込みご飯の素です。
9	乾燥舞茸パウダー	40g	¥800	30	2	常温	365日	4950949 128234	サッとかけるだけで舞茸の旨味を簡単に味わっていただけます。炒め物、うどんやおそば、お鍋にサッとかけただけでご家庭の料理の隠し味に、ぜひお使いください。お湯で溶かして舞茸茶やおだしとしても使っていただけます。
10	乾燥椎茸パウダー	40g	¥800	30	2	常温	365日	4950949 328238	サッとかけるだけで椎茸の旨味を簡単に味わっていただけます。炒め物煮物、うどんやおそば、お鍋にサッとかけただけでご家庭の料理の隠し味に、ぜひお使いください。お湯に入れて椎茸茶やおだしとしても使っていただけます。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☐ 関西圏 ☒ その他（東北）） ☐ 海外（特に希望する国・地域：）
商談希望カテゴリー	スーパー／卸売業／旅館・ホテル／飲食店／給食業／食品工業

FCP展示会・商談会シート

記入日2023年6月13日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

商品特性と取引条件

商品名		白えごま油生搾り									
提供可能時期 (最も短い提供可能()内に記載)		通年 ()		賞味期限/消費期限		賞味期限		365日		消費期限	
主原料産地 (産地場所等)		山形県尾花沢市		JANコード (13桁もしくは8桁)		4580505180026					
内容量		100g		希望小売価格		税抜		1,800円		税込(切替) 税率 8% ¥1,944	
1ケースあたり入数		30本		保存温度帯		常温					
発注リードタイム		5日		販売エリアの制限		● 無 ○ 有→					
最大・最小ケース納品単位 (〇ケース/ノ 〇単位も記載)		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)	
								310.0 260.0 190.0		8.0	
認証等 (商品・工場・農場等)		☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →									

ターゲット	売り先	☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→) 健康食品店等
	お客様 (性別・年齢層など)	健康に関心のある方 40歳以上の女性
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	①白えごま油は、まろやかでさらりとした口当たりが特徴です。②小さじ1杯で、1日あたりの必須脂肪酸の必要量をとることができます。③サラダやおひたし等にかけてお召し上がりください。④また、食卓に置き、納豆や卵焼き、冷奴などお好みでお召し上がりください。	
商品特徴	①純国産:えごまは全て自社栽培と農家との契約栽培により確保しております。②安全安心:えごまの実は、無農薬栽培により生産しております。③尾花沢市は夏場においても寒暖の差が大きく甘さが増すといわれております。④商品は、当社において、低温圧搾法で搾油しております。	



白えごま油 生搾り

名称:白えごま油
原材料名:えごま(山形県尾花沢市産)
内容量:100g 賞味期限:2024.06.14
保存方法:直射日光を避け、常温で保存。
製(株)サクセス・トレード
〒999-4224 山形県尾花沢市新町3丁目11番16号
TEL:0237-53-0385
栄養成分表示(100gあたり) 熱量 921 kcal
たんぱく質 0g 脂質 100g 炭水化物 0g
食塩相当量 0g
α-リノレン酸 81.5g (推定値)
精製後は容器内に保存し、お早めにお召し上がり下さい。

アレルギー表示(特定原材料)
※使用している項目に〇、使用していない場合は以下の欄に大きく×をす。
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、 ☐ くら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ
☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ 豚肉、 ☐ ごま、 ☐ 小麦
☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、
☐ もも、 ☐ やまいち、 ☐ りんご、 ☐ セラチン、 ☐ 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 右欄に〇を添えて下さい。(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	株式会社サクセストレード		
年間売上高	8,400千円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	
代表者氏名	齊藤光雄		
メッセージ	地域農業の活性化を目指し、農業法人を設立いたしました。農作物を栽培加工し健康に寄与したい思いから、えごまを栽培し加工販売を行っております。えごま栽培は、大正ロマン漂う銀山温泉ふもと(徳良湖周辺)で栽培しております。		
ホームページ	yakushishokuhin.jp		
会社所在地	〒 999-4224	山形県尾花沢市新町3丁目11番16号	
工場所在地	〒 999-4224	山形県尾花沢市新町3丁目11番16号	
担当者	有路克敏	E - m a i l	info@yakushishokuhin.jp
T E L	0237-53-0385	F A X	0237-53-0386

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

◆栽培場所:大正ロマン漂う銀山温泉の畔(徳良湖周辺)で栽培
◆一貫体制:栽培・加工・販売の一貫体制の6次産業化商品です。
◆純国産:えごまの実、自社栽培が主で、他に農家との契約栽培で生産を確保しております。
◆安全安心:栽培期間中は農薬不使用で栽培を行っております。
◆需要に応じた生産:作り置きを極力少なくし、注文に応じた搾油を行っております。
◆製造工程
1.栽培:6月初めに播種 → 畑に定植(6月下旬) → 7月〜9月(中耕・除草、土寄せ等) → 刈取・乾燥(10月上旬から)
2.保管:大型冷蔵庫において保管
3.搾油:水洗い → 乾燥(水分5%以下) 搾油(低温圧搾法) → 充填(直ちに) → 封入(キャップ)

写真



えごまの苗



えごま油搾油



品質管理情報

商品検査の有無	☒ 無 ☐ 一具体的に	・充填時とラベル貼付の際に目視検査 ・金属探知機による検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	①えごまの実の水洗いの徹底 ②搾油機の清掃を蒸気や食用アルコールを使用し清掃を行っております。
	従業員の管理	①手洗の励行と徹底 ②ゴム手袋の使用 ③帽子等の着用 等を徹底しております。
	施設設備の管理	①酸化防止のため、搾油機の清掃を蒸気活用等により搾油前に実施しております。 ②施設は定期的に施設点検を実施しております
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 齊藤光雄 連絡先 0237-53-0385
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PIL保険)の加入など	(社)日本食品衛生協会の「スーパーあんしんフード君」に加入しております。

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(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。

事業者名：やくし食品株式会社サクセストレード

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	白えごま油生搾り	100g	¥1,800	30本	7日	常温	365日	4580505180026	まろやかでさらりとした口当たり
2	黒えごま生搾り	100g	¥2,100	30本	7日	常温	365日	4580505180019	濃厚でしっかりとしたえごまの味
3	白えごま油生搾り	50g	¥1,000	30本	7日	常温	365日	4580505180088	お試しサイズ
4	黒えごま生搾り	50g	¥1,250	30本	7日	常温	365日	4580505180071	お試しサイズ
5	黒えごま焙煎搾り	100g	¥2,200	30本	7日	常温	365日	4580505180033	香ばしい味わい
6	えごまパウダー	100g	¥430	30袋	7日	常温	180日	4580505180118	残渣を粉末に仕上げました
7	えごまドレッシング	160g	¥660	30本	7日	常温	150日	4580505182020	えごま粉末を入れたドレッシング
8	えごま茶	3g×15包	¥950	20袋	7日	常温	365日	4580505182013	えごま新芽を乾燥

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☒ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／通販／ECサイト（ネット通販）／その他（健康食品取扱店）

FCP展示会・商談会シート

記入日 2023 年 7 月 6 日



商品特性と取引条件

商品名		山形名物 米沢牛 いも煮									
提供可能時期 (最も早い時期を()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 (産地場所等)		県内産 ほか				JANコード (13桁もしくは8桁)		4975878856881			
内容量		600g/1袋		希望小売価格		税抜		¥1,463		税込(切替) 税率 8% ¥1,580	
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		販売エリアの制限		○ 無 ○ 有→					
最大・最小ケース納品単位 (〇ケース/日 など単位も記載)		最大	3	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)		重量(kg)	
								70.0 35.0 25.0		14.0	
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→) ISO22000:2005 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →									

ターゲット	売先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お客様 (性別・年齢層など)
商品特徴	一般小売店 ご家族様。大切な方々への贈答商品として
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	レトルト商品で手軽に手軽に調理。お好みで旬のお野菜をくわえれば、季節を代表するレストラン仕様の『山形の芋煮』に。
商品特徴	米沢牛の旨みをふんだんにいかした風味豊かな逸品。山形の伝統料理をご家庭でお召し上がりいただけます。

商品写真

名 称 山 形 名 物 いも煮 (山 形 県 産)

原材料名 米沢牛(国産)、芋(山形県産)、人参(国産)、ブロッコリー(国産)、キャベツ(国産)、人参(国産)、醤油(国産)、酒(国産)、砂糖(国産)、塩(国産)、水(国産)

内 容 量 600g

賞味期限 22.2.29

保存方法 開封後は賞味期限を過ぎ、常温で保存してください。

殺菌方法 高圧殺菌処理し、加熱殺菌処理済み。

販 売 先 株式会社 米沢牛 山形県米沢市山形町1-1-1
山形県米沢市山形町1-1-1
TEL: 023-2240-1111

この製品は、山形県産の米沢牛を使用しています。

原産地表示制度: 米沢牛は、山形県産の米沢牛です。

お召し上がり方 開封後は賞味期限を過ぎ、常温で保存してください。

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×ををす。

表示義務有 ☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵
☐ 乳、 ☐ 落花生

表示を奨励
(任意表示) ☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いり、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナツ
☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ
☐ さい、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ
☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ うい、 ☐ セラチン、 ☐ アーモンド

備考 (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

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

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 米沢牛 黄木		
年 間 売 上 高	令和4年度 2,300百万	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	120名(パートを含む)(2023年現在)
代 表 者 氏 名	黄木 修太郎		
メ ッ セ ー ジ	上杉の城下町米沢に、大正時代より店を構え、おかげ様で今年100周年を迎えることができました。これらひとえに、当社を支えてくださったお客様とのご縁を頂戴いたおかげです。そしてこれからもお客様に喜んでいただければ、米沢牛黄木は「日本一立派な食肉会社」を目指します。日本の食肉会社の中で一番お客様から喜ばれ、感謝される会社、社会貢献している会社、社員満足度の高い会社という意味です。日本の食卓が、笑顔でいっぱい溢れますように、これからもどうぞ宜しくお願い致します。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://yonezawayuu-to-ki.com/		
会 社 所 在 地	〒 992-0017	山形県米沢市桜木町3-41	
工 場 等 所 在 地	〒 992-1125	山形県米沢市万世町片子625	
担 当 者	川村 憲幸	E - m a i l	okbeef@o-ki.co.jp
T E L	0.238(22)2240	F A X	0238(22)2243

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

当社代表取締役社長の黄木自らが足を運び、米沢または山形の市場で枝肉を一頭丸ごと買い付けてまいります。「何よりも、美味しい牛肉を提供したい」その結果「肥育期間」「月齢」を特に重視し、33ヵ月以上の長期肥育された牛を可能な限り求めます。格付けがいくら良くても妥協せず、自分が納得したものだけを仕入れ、自身を持ってお客様にご提供いたします。

大正12年より、代々受け継がれてきた門外不出の目利きの技で、数ある米沢牛の中からさらに一級品を見極めます。お客様へお届けする商品は、新工場「黄木 米沢牛工房」での選定・カットから始まります。仕入れた米沢牛の枝肉を見極める優れた目と技術で美味しい商品が作り出されていきます。ISO22000認証を取得した徹底した品質管理のもと、お客様へお届けいたします。



品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ○ 有(一具体的)	毎月1回の細菌検査を実施。(一般細菌数、大腸菌数) 半年に1回公的機関による細菌検査を実施。(一般細菌数、o-157、サルモネラ、E.coli)
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	製品の温度チェックやX線検査による異物混入対策を行い製品の安全性をチェックしております。 入退場の際に入退場記録や体調管理記録を実施して従事者の健康チェックを行っています。 室内・庫内温度管理を実施して原料、製品の安全性を確保しております。また、清掃記録による各箇所に対して清掃頻度を定めて衛生的な環境維持に務めております。
危機管理体制	担当者連絡先 危険管理に関する対応や生産物検査責任者(PL負担)の加入など	担当者または担当部署名 米沢牛 黄木 食肉事業部 連絡先 山形県米沢市万世町片子625 問題が発生した際の報告手順フローがあり、定型書式による原因究明の手順を定めております。

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

事業者名：株式会社 米沢牛 黄木

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度 帯	賞味期限	JANコード	商品コメント
1	米沢牛サラミ（100g）袋		¥800	60	3	常温	製造より 120日	4953732-291153	凝縮された旨味が、かみしめる程に溢れ出します。お酒が欲しくなるような、またおやつ感覚でも・・・年齢問わずご好評頂いております。
2	米沢牛サラミ（150g）袋		¥1,200	20	3	常温	製造より 90日	4953732-291245	凝縮された旨味が、かみしめる程に溢れ出します。お酒が欲しくなるような、またおやつ感覚でも・・・年齢問わずご好評頂いております。
3	米沢牛サラミ（70g）袋		¥700	80	3	常温	製造より 120日	4953732-291146	凝縮された旨味が、かみしめる程に溢れ出します。お酒が欲しくなるような、またおやつ感覚でも・・・年齢問わずご好評頂いております。
4	米沢牛サラミ（35g）ミニ		¥350	150	3	常温	製造より 120日	4953732-291139	凝縮された旨味が、かみしめる程に溢れ出します。お酒が欲しくなるような、またおやつ感覚でも・・・年齢問わずご好評頂いております。
5	米沢牛ビーフカレー		¥800	30	3	常温	製造より 2年	4975878-103053	米沢牛の旨みを最大限まで引き出したこだわりのビーフカレー。フルーツチャツネと野菜、厳選したスパイスを合わせ、あと引く旨さをカタチにしました。
6	米沢牛ビーフシチュー		¥1,200	30	3	常温	製造より 2年	4975878-103060	たっぷりの赤ワインと一緒に長時間丁寧に煮込んで仕上げた極上の一品。旨みを凝縮した濃厚なビーフシチュー。
7	米沢牛ハヤシビーフ		¥1,000	30	3	常温	製造より 2年	4975878-103077	米沢牛と玉ねぎのコクと旨みがたっぷりと溶け込んだ贅沢な味わい。シェフ監修のレシピから生まれたハッシュドビーフです。
8	米沢牛炊き込みご飯の素		¥800	30	3	常温	製造より 2年	4975878-103084	米沢牛のとろけるような食感、コクと旨みを最大限に引き出しながら、お米に合う具材を加え作り上げた渾身の一品。醤油の香りと米沢牛の甘みを堪能いただける味に仕上げました。
9	煮込みハンバーグ		¥600	30	3	常温	製造より 90日	4975878-856829	ご家庭でのメインディッシュにレストラン仕上げのハンバーグです。
10	山形名物 米沢牛 芋煮		¥1,468	20	3	常温	製造より 1年	4975878-856898	米沢牛の旨みをふんだんにいかした風味豊かな逸品。山形の伝統料理を手軽にご家庭で。

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☒ 県内 ☒ 関東圏 ☒ 関西圏 ☐ その他（ ☐ 海外（特に希望する国・地域：
商談希望カテゴリー	百貨店／スーパー／卸売業／コンビニエンスストア／旅館・ホテル／飲食店／給食業／通販／ECサイト（ネット通販）／食品工業

FCP展示会・商談会シート

記入日2023年7月22日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	天元豚ソーセージハンスモーク									
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()		賞味期限/消費期限		賞味期限	30日	消費期限			
主原料産地 (産獲場所等)	山形県		JANコード (13桁もしくは8桁)		4940430412041					
内容量	120g		希望小売価格		税抜	¥350	税込(切替)	8%	¥378	
1ケースあたり入数	10		保存温度帯		冷蔵					
免注リードタイム	3日		販売エリアの制限		●無 ○有一					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	12	最小	4	ケースサイズ(重量)		縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
							14.0	28.0	17.0	1.3
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 ☒ 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)	地元量販店
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	日常の食卓に。	
商品特徴	肉感が強く甘味があると好評の天元豚を使用したソーセージです。IFFA金賞受賞商品。グリルでお召し上げください。	

商品写真

(現物)

(貼付)

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

表示義務有 ☐えび、☐かに、☐小麦、☐そば、☐卵、☐乳、☐落花生

表示を奨励(任意表示) ☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ、☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐くろみ、☐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 お欄に○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	株式会社米沢食肉公社		
年間売上高	73億5,700万円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	102名
代表者氏名	佐藤 康寛		
メッセージ	当社は、山形県米沢市において、米沢牛枝肉セリ市場の開催、牛・豚枝肉の販売から、牛・豚部分肉、精肉の製造販売に加え、ソーセージ・サラミ等食肉加工品の製造販売に至るまで、食肉全般にわたる社内一貫生産体制を確立し、事業に取り組みしております。これにより、山形県南部東部地域における食肉流通の拠点として、新鮮で安心・安全な食品の安定供給を通じ、地域に貢献すること、食文化の発展に寄与することを企業理念と定めております。この先も、時代によって変わりゆくニーズを捉え、生産者、購買者、消費者、お取引先の皆様をつなぐ存在として、地域から信頼され、必要とされる会社を目指し努力して参ります。今後とも変わらぬご支援とご協力を心よりお願い申し上げます。		
ホームページ	http://www.yonesyoku.com/		
会社所在地	〒992-1125	山形県米沢市万世町片子5379-15	
工場等所在地	〒	同上	
担当 者	小澤 武司	E - m a i l	ozawa-t@yonesyoku.com
T E L	0238-22-0025	F A X	0238-24-5561

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

概要50年以上続く、信頼と努力を誇りに。 名称 株式会社米沢食肉公社 所在地 〒992-1125 山形県米沢市万世町片子5379-15
TEL 0238-22-0025 FAX 0238-24-5561
代表者 代表取締役社長 佐藤 康寛
設立 昭和39年8月
事業内容
1. 肉畜のと畜処理
2. 米沢牛枝肉市場の運営
3. 牛・豚枝肉及び部分肉の処理販売
4. 内臓、原皮副生物の処理販売
5. 食肉の冷蔵、冷凍保管
6. 精肉加工品の製造、販売
7. 食肉加工品の製造、販売

写真



品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	・E.coli(クロモカルトコロリウム寒天培地)陰性・黄色ブドウ球菌(卵黄加マンニット食塩寒天培地散布)1000個以下/g・サルモネラ属菌(EEM培地増菌法)陰性・一般生菌、大腸菌群、乳酸菌など 官能検査、理化学試験も同様に実施しております。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造ロット毎に検査を行い、カルテにて記録保存		
	従業員の管理	定期的に講習会を実施		
	施設設備の管理	定期的に監査・メンテナンスの実施		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	加工課	連絡先 090-7564-5518
	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	賠償責任保険 共栄火災海上保険 100,000千円		

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

事業者名：株式会社米沢食肉公社

No.	商 品 名	規 格	参考価格 (税抜)	ケース 入数	リード タイム	温度帯	賞味 期限	JANコード	商品コメント
1	天元豚ソーセージ（スモーク）	120g	¥350	30	4	冷蔵	30日	4940430412034	肉感が強く甘味があると好評の天元豚を使用したソーセージです
2	天元豚ソーセージ（ノンスモーク）	120g	¥350	30	4	冷蔵	30日	4940430412041	肉感が強く甘味があると好評の天元豚を使用したソーセージです
3	米沢牛入りさらみ	170g	¥1,000	20	4	常温	120日	4940430327024	原料肉に米沢牛と国産豚肉だけを使用してゆっくり乾燥させた本格サラミです

商談希望バイヤー地域	☒ 国内（ ☐ 県内 ☒ 関東圏 ☐ 関西圏 ☐ その他（ ）） ☐ 海外（特に希望する国・地域： ）
商談希望カテゴリ	スーパー／卸売業／旅館・ホテル

《お問合せ先》

宮城県（農政部食産業振興課）【実行委員会事務局】

〒980-8570 宮城県仙台市青葉区本町3丁目8-1

TEL:022-211-2812 FAX : 022-211-2819

E-mail : s-business@pref.miyagi.lg.jp

山形県（農林水産部県産米・農産物ブランド推進課）

〒990-8570 山形県山形市松波2丁目8-1

TEL:023-630-3076 FAX : 023-630-2431

E-mail : mybusiness2023@pref.yamagata.jp

株式会社七十七銀行（地域開発部情報開発課）

〒980-8777 宮城県仙台市青葉区中央3丁目3-20

TEL:022-211-9723 FAX : 022-267-5303

E-mail : shoudan-kai@77bank.co.jp

株式会社山形銀行（営業支援部地域振興推進室）

〒990-8642 山形県山形市七日町3丁目1-2

TEL:023-634-7328 FAX : 023-631-0154

E-mail : yb82500@yamagatabank.co.jp

やまがた食産業クラスター協議会

〒990-0041 山形県山形市緑町1丁目9-30 緑町会館3F

TEL:023-679-5081 FAX : 023-679-5082

E-mail : food3@y-cluster.jp