FCP展示会・商談会シート

■ 商品特性と取引条件

商品名	砂丘らっきょう 甘酢漬					
最もおいしい時期	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）	鳥取県鳥取市福部町	JANコード（13桁もしくは8桁）	4908603 020059			
内容量	130g	希望小売価格（税込）	600円			
1ケースあたり入数	50入り	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	5日～7日	販売エリアの制限	○ 無 ◉ 有一			
最低ケース納品単位	ケース	ケースサイズ（重量）	縦(cm) × 横(cm) × 高さ(cm)	36.9 × 34.7 × 18.5	重量(kg)	6.5
認証・認定機関の許認可（商品・工場等）	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☑ その他一 地域食品ブランド「本場の本物」、鳥取県ふるさと認証食品					

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（右に記入一）
	お客様（性別・年齢層など）	商品的には、高齢層中心になると思いましが、少しでも若い方に食して頂きたいと考えています。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		そのままで、又は、野菜サラダ等の材料としてお召し上がりください。
商品特徴		砂地で育てた、色が白く、繊維が細かい、歯切れが良いのが特徴です。

■ 商品写真



名　称：らっきょう甘酢漬
原材料名：らっきょう、漬け原材料（糖類（砂糖、水あめ）、醸造酢、食塩、りんご酢、蜂蜜）

原料原産地名：鳥取県（らっきょう）
内容量：130g
賞味期限：2019.09.15
保存方法：直射日光を避け冷暗所で保存すること
製造者：鳥取いなば農業協同組合
福部らっきょう加工センター
鳥取県鳥取市福部町海士318
〒689-0106 TEL (0857) 75-2078

開封後の取り扱い：冷蔵（10℃以下）で保存し賞味期限にかかわらず出来るだけ早くお召し上がり下さい。
URL：http://www.jainaba.com

4 908603 020059

アレルギー表示（特定原材料） ※使用している項目に☑

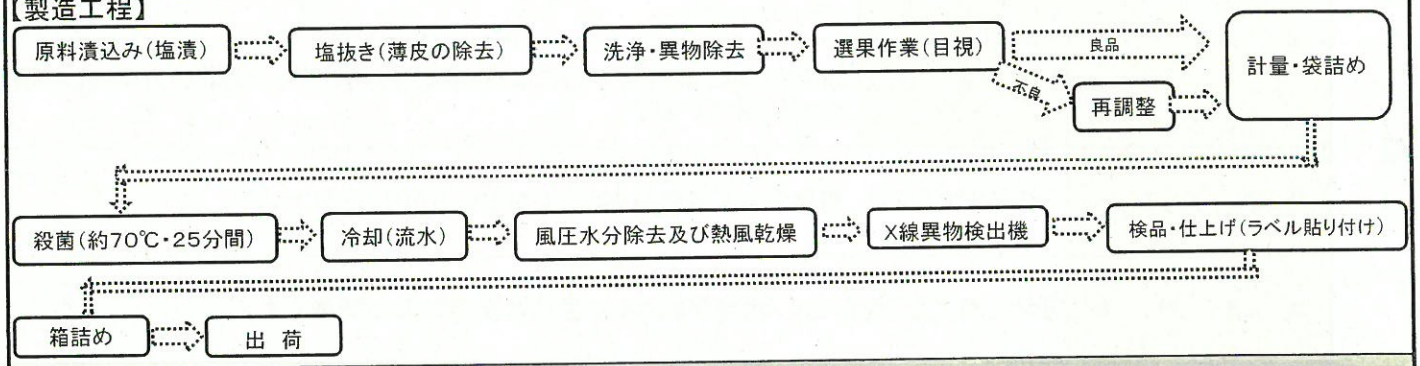
☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生

■ 出展企業紹介

出展企業名	鳥取いなば農業協同組合		
年間売上高	平成30年度　7,310,098千円（販売事業）	従業員数	400
代表者氏名	代表理事組合長　谷口　節次		
メッセージ	鳥取いなば農協特産の砂丘らっきょうを100%使用し、JA直営加工場で独自の製法により丹精に漬け込みました。色が白く、歯切れの良い、一度食べたら忘れられない砂丘らっきょうをご賞味ください。		
ホームページ	www.jainaba.com		
会社所在地　〒	680-0942　鳥取県鳥取市湖山町東5丁目261		
工場所在地　〒	689-0106　鳥取県鳥取市福部町海士318-1		
担当者	岡垣雅信	E-mail	rakkyou@jainaba.com
TEL	0857-75-2078	FAX	0857-74-3740

■ 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

【製造工程】



写真


地下タンクで温度管理（4．5℃～6．0℃）


X線探知機により異物混入確認


拡大鏡を使用して全品目視検査

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無◉有－具体的に	原料の官能検査、調味液のBrix及びPH確認、異物混入確認（目視、X線探知機）			
衛生管理への取組	製造工程の管理	各種機械装置及び器具の清掃			
	従業員の管理	定期健診及び検便の実施			
	施設設備の管理	各工程毎に担当者を、配し管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	岡垣雅信	連絡先	0857-75-2078
	記録	苦情対応要領、苦情対応記録簿の記録、PL保険加入			

FCP展示会・商談会シート

■ 商品特性と取引条件

商品名	砂丘らっきょう 醤油漬						
最もおいしい時期	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）	鳥取県鳥取市福部町	JANコード（13桁もしくは8桁）	4908603 033028				
内容量	130g	希望小売価格（税込）	600円				
1ケースあたり入数	50入り	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	5日～7日	販売エリアの制限	◉ 無　○ 有→				
最低ケース納品単位	ケース	ケースサイズ（重量）	縦(㎝)	×	横(㎝)	× 高さ(㎝)	重量(g)
			36.9		34.7	18.5	6.5
認証・認定機関の許認可（商品・工場等）	☐ 有機JAS　☐ ISO　☐ HACCP　☐ 農業生産工程管理（GAP） ☑ その他→ 地域食品ブランド「本場の本物」、鳥取県ふるさと認証食品						

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）	商品的には、高齢層中心になると思いましが、少しでも若い方に食して頂きたいと考えています。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		そのままで、又は、野菜サラダ等の材料としてお召し上がりください。
商品特徴		砂地で育てた色が白く、繊維が細かい、歯切れが良い本格的な醤油漬けです。

■ 商品写真



名　称：らっきょうしょうゆ漬
原材料名：らっきょう、漬け原材料（果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、醤油（大豆、小麦含む）、食塩、かつおだし、かつお節エキス）

原　料
原産地名：鳥取県（らっきょう）
内容量：１３０ｇ
賞味期限：2019.11.14
保存方法：直射日光を避け冷暗所で保存すること
製造者：鳥取いなば農業協同組合
福部らっきょう加工センター
鳥取県鳥取市福部町海士３１８
〒689-0106 TEL(0857)75-2078

4 908603 033028

開封後の取り扱い：冷蔵（10℃以下）で保存し賞味期限にかかわらず出来るだけ早く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☑

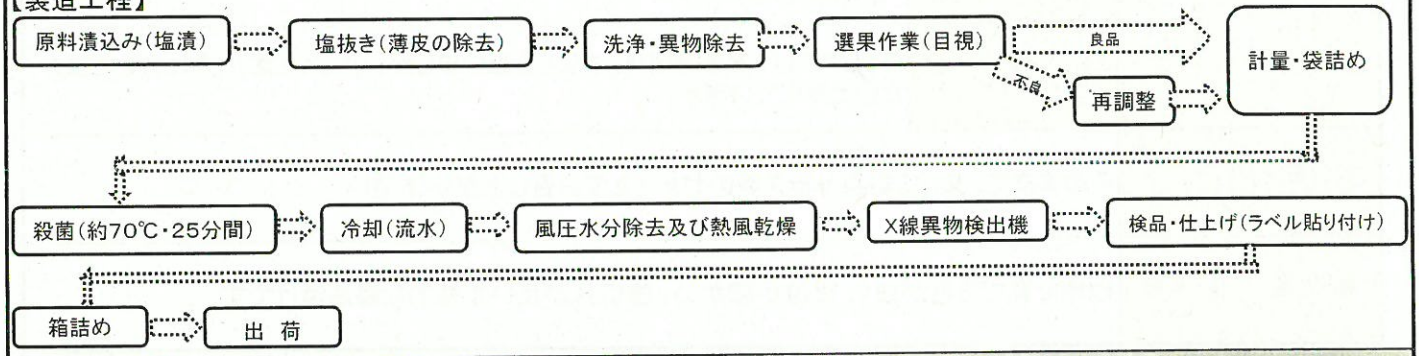
☐ えび　☐ かに　☐ 小麦　☐ そば　☐ 卵　☐ 乳　☐ 落花生

■ 出展企業紹介

出展企業名	鳥取いなば農業協同組合		
年間売上高	平成30年度　7,310,098千円（販売事業）	従業員数	400
代表者氏名	代表理事組合長　谷口　節次		
メッセージ	鳥取いなば農協特産の砂丘らっきょうを100%使用し、JA直営加工場で独自の製法により丹精に漬け込みました。色が白く、歯切れの良い、一度食べたら忘れられない砂丘らっきょうをご賞味ください。		
ホームページ	www.jainaba.com		
会社所在地　〒	680-0942　鳥取県鳥取市湖山町東5丁目261		
工場所在地　〒	689-0106　鳥取県鳥取市福部町海士318-1		
担当者	岡垣雅信	E-mail	rakkyou@jainaba.com
TEL	0857-75-2078	FAX	0857-74-3740

■ 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

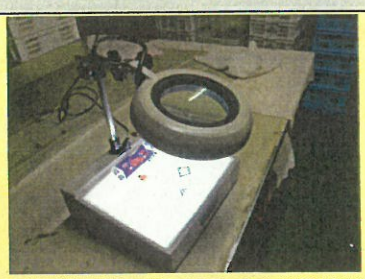
【製造工程】



写真


地下タンクで温度管理（4．5℃～6．0℃）


X線探知機により異物混入確認


拡大鏡を使用して全品目視検査

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無◉有一具体的に	原料の官能検査、調味液のBrix及びPH確認、異物混入確認（目視、X線探知機）			
衛生管理への取組	製造工程の管理	各種機械装置及び器具の清掃			
	従業員の管理	定期健診及び検便の実施			
	施設設備の管理	各工程毎に担当者を、配し管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	岡垣雅信	連絡先	0857-75-2078
	記録	苦情対応要領、苦情対応記録簿の記録、PL保険加入			

FCP展示会・商談会シート

■ 商品特性と取引条件

商品名	砂丘らっきょう 梅酢入り					
最もおいしい時期	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）	鳥取県鳥取市福部町	JANコード（13桁もしくは8桁）	4908603 02127			
内容量	130g	希望小売価格（税込）	600円			
1ケースあたり入数	50入り	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	5日～7日	販売エリアの制限	◉ 無　○ 有ー			
最低ケース納品単位	ケース	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)			重量(グラム)
			36.9	34.7	18.5	6.5
認証・認定機関の許認可（商品・工場等）	☐ 有機JAS　☐ ISO　☐ HACCP　☑ 農業生産工程管理(GAP) ☑ その他ー　地域食品ブランド「本場の本物」、鳥取県ふるさと認証食品					

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（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	商品的には、高齢層中心になると思いましが、少しでも若い方に食して頂きたいと考えています。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	そのままで、又は、野菜サラダ等の材料としてお召し上がりください。	
商品特徴	砂地で育てた色が白く、繊維が細かい、歯切れが良いラッキョウ本来の味が楽しめます。和歌山産の梅酢を使用しています。	

■ 商品写真



名　称：らっきょう甘酢漬（梅酢）
原材料名：らっきょう，漬け原材料（糖類（砂糖，水あめ），醸造酢，梅酢（うめ酢，食塩），食塩，りんご酢，蜂蜜）
原　料
原産地名：鳥取県（らっきょう）
内容量：１３０ｇ
賞味期限：2019.11.14
保存方法：直射日光を避け冷暗所で保存すること
製造者：鳥取いなば農業協同組合
福部らっきょう加工センター
鳥取県鳥取市福部町海士３１８
〒689-0106 TEL(0857)75-2078
開封後の取り扱い：冷蔵（10℃以下）で保存し賞味期限にかかわらず出来るだけ早くお召し上がり下さい。
URL：http://www.jainaba.com

4 908603 020127

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	鳥取いなば農業協同組合		
年間売上高	平成30年度　7,310,098千円(販売事業)	従業員数	400
代表者氏名	代表理事組合長　谷口　節次		
メッセージ	鳥取いなば農協特産の砂丘らっきょうを100%使用し、JA直営加工場で独自の製法により丹精に漬け込みました。色が白く、歯切れの良い、一度食べたら忘れられない砂丘らっきょうをご賞味ください。		
ホームページ	www.jainaba.com		
会社所在地	〒 680-0942　鳥取県鳥取市湖山町東5丁目261		
工場所在地	〒 689-0106　鳥取県鳥取市福部町海士318-1		
担当者	岡垣雅信	E-mail	rakkyou@jainaba.com
TEL	0857-75-2078	FAX	0857-74-3740

■ 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

【製造工程】

原料漬込み(塩漬) ⇒ 塩抜き(薄皮の除去) ⇒ 洗浄・異物除去 ⇒ 選果作業(目視) ⇒ 良品 ⇒ 計量・袋詰め

選果作業(目視) ⇒ 不良 ⇒ 再調整 ⇒ 計量・袋詰め

計量・袋詰め ⇒ 殺菌(約70℃・25分間) ⇒ 冷却(流水) ⇒ 風圧水分除去及び熱風乾燥 ⇒ X線異物検出機 ⇒ 検品・仕上げ(ラベル貼り付け) ⇒ 箱詰め ⇒ 出荷

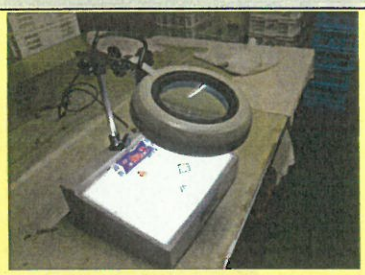
写真



地下タンクで温度管理(4.5℃～6.0℃)



X線探知機により異物混入確認



拡大鏡を使用して全品目視検査

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無◉有	具体的に	原料の官能検査、調味液のBrix及びPH確認、異物混入確認(目視、X線探知機)		
衛生管理への取組	製造工程の管理		各種機械装置及び器具の清掃		
	従業員の管理		定期健診及び検便の実施		
	施設設備の管理		各工程毎に担当者を、配し管理を行っている。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	岡垣雅信	連絡先	0857-75-2078
	記録	苦情対応要領、苦情対応記録簿の記録、PL保険加入			

FCP展示会・商談会シート

■ 商品特性と取引条件

商品名	砂丘らっきょう甘酢漬（国産生姜入り）					
最もおいしい時期	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）	鳥取県鳥取市福部町	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4908603 020158			
内容量	130g	希望小売価格（税込）	600円			
1ケースあたり入数	50入り	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	5日～7日	販売エリアの制限	◉ 無　○ 有ー			
最低ケース納品単位	ケース	ケースサイズ（重量）	縦(ぼ) × 横(ぼ) × 高さ(ぼ)			重量(ぼ)
			36.9	34.7	18.5	6.5
認証・認定機関の許認可（商品・工場等）	☐ 有機JAS　☐ ISO　☐ HACCP　☐ 農業生産工程管理（GAP） ☑ その他ー　地域食品ブランド「本場の本物」、鳥取県ふるさと認証食品					

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（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	商品的には、高齢層中心になると思いましが、少しでも若い方に食して頂きたいと考えています。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		そのままで、又は、野菜サラダ等の材料としてお召し上がりください。
商品特徴		砂地で育てた色が白く、繊維が細かく、歯切れが良い、ラッキョウの味が楽しめます。国産のしょうがを使用しています。

■ 商品写真



名　称：らっきょう甘酢漬（生姜入り）
原材料名：らっきょう、生姜（国産）、漬け原材料（糖類（砂糖、水あめ）、醸造酢、食塩、りんご酢、蜂蜜）

原　料
原産地名：鳥取県鳥取市福部町（らっきょう）
内容量：１３０ｇ
賞味期限：2019.11.14
保存方法：直射日光を避け冷暗所で保存すること
製造者：鳥取いなば農業協同組合
福部らっきょう加工センター
鳥取県鳥取市福部町海士３１８
〒689-0106 TEL(0857)75-2078

開封後の取り扱い：冷蔵（10℃以下）で保存し賞味期限にかかわらず出来るだけ早くお召し上がり下さい。
URL：http://www.jatnaba.com

4 908603 020158

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	鳥取いなば農業協同組合		
年間売上高	平成30年度　7,310,098千円（販売事業）	従業員数	400
代表者氏名	代表理事組合長　谷口　節次		
メッセージ	鳥取いなば農協特産の砂丘らっきょうを100%使用し、JA直営加工場で独自の製法により丹精に漬け込みました。色が白く、歯切れの良い、一度食べたら忘れられない砂丘らっきょうをご賞味ください。		
ホームページ	www.jainaba.com		
会社所在地　〒	680-0942　鳥取県鳥取市湖山町東5丁目261		
工場所在地　〒	689-0106　鳥取県鳥取市福部町海士318-1		
担当者	岡垣雅信	E-mail	rakkyou@jainaba.com
TEL	0857-75-2078	FAX	0857-74-3740

■ 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

【製造工程】

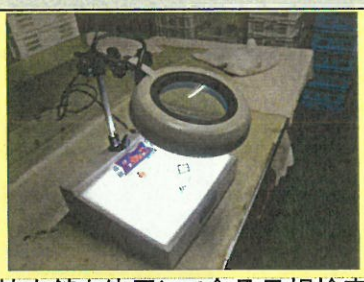
原料漬込み（塩漬）⇒ 塩抜き（薄皮の除去）⇒ 洗浄・異物除去 ⇒ 選果作業（目視）
- 良品 ⇒ 計量・袋詰め
- 不良 ⇒ 再調整 ⇒ 計量・袋詰め

計量・袋詰め ⇒ 殺菌（約70℃・25分間）⇒ 冷却（流水）⇒ 風圧水分除去及び熱風乾燥 ⇒ X線異物検出機 ⇒ 検品・仕上げ（ラベル貼り付け）⇒ 箱詰め ⇒ 出荷

写真


地下タンクで温度管理（4．5℃～6．0℃）


X線探知機により異物混入確認


拡大鏡を使用して全品目視検査

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無◉有一具体的に	原料の官能検査、調味液のBrix及びPH確認、異物混入確認（目視、X線探知機）			
衛生管理への取組	製造工程の管理	各種機械装置及び器具の清掃			
	従業員の管理	定期健診及び検便の実施			
	施設設備の管理	各工程毎に担当者を、配し管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	岡垣雅信	連絡先	0857-75-2078
	記録	苦情対応要領、苦情対応記録簿の記録、PL保険加入			

FCP展示会・商談会シート

■ 商品特性と取引条件

商品名	砂丘らっきょう ピリ辛					
最もおいしい時期	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）	鳥取県鳥取市福部町	JANコード（13桁もしくは8桁）	4908603 020165			
内容量	130g	希望小売価格（税込）	600円			
1ケースあたり入数	50入り	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	5日～7日	販売エリアの制限	◉ 無　○ 有ー			
最低ケース納品単位	ケース	ケースサイズ（重量）	縦(ぽ) × 横(ぽ) × 高さ(ぽ)	36.9 × 34.7 × 18.5	重量(°p)	6.5
認証・認定機関の許認可（商品・工場等）	☐ 有機JAS　☐ ISO　☐ HACCP　☐ 農業生産工程管理(GAP) ☑ その他ー　地域食品ブランド「本場の本物」、鳥取県ふるさと認証食品					

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（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	商品的には、高齢層中心になると思いましが、少しでも若い方に食して頂きたいと考えています。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		そのままで、又は、野菜サラダ等の材料としてお召し上がりください。
商品特徴		砂地栽培なので色が白くまた、繊維が細かく歯切れが良くとうがらしの辛さが特徴です。

■ 商品写真



名　称：らっきょう甘酢漬
原材料名：らっきょう、とうがらし、漬け原材料（糖類（砂糖、水あめ）、醸造酢、食塩、りんご酢、蜂蜜）
原　料
原産地名：鳥取県（らっきょう）
内容量：１３０ｇ
賞味期限：2019.09.15
保存方法：直射日光を避け冷暗所で保存すること
製造者：鳥取いなば農業協同組合
福部らっきょう加工センター
鳥取県鳥取市福部町海士３１８
〒689-0106 TEL(0857)75-2078
4 908603 020165
開封後の取り扱い：冷蔵(10℃以下)で保存し賞味期限にかかわらず出来るだけ早くお召し上がり下さい。
URL：http://www.jainaba.com

アレルギー表示（特定原材料）　※使用している項目に☑

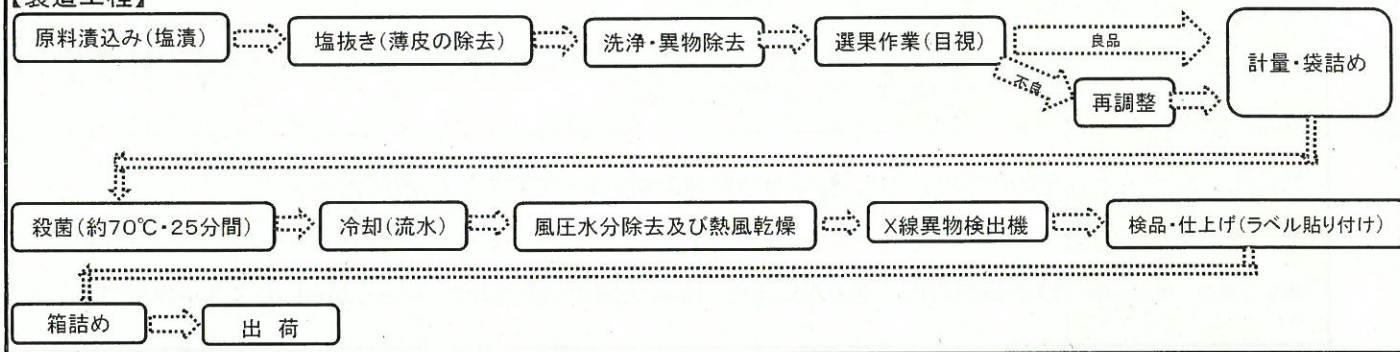
☐ えび　☐ かに　☐ 小麦　☐ そば　☐ 卵　☐ 乳　☐ 落花生

■ 出展企業紹介

出展企業名	鳥取いなば農業協同組合		
年間売上高	平成30年度　7,310,098千円（販売事業）	従業員数	400
代表者氏名	代表理事組合長　谷口　節次		
メッセージ	鳥取いなば農協特産の砂丘らっきょうを100%使用し、JA直営加工場で独自の製法により丹精に漬け込みました。色が白く、歯切れの良い、一度食べたら忘れられない砂丘らっきょうをご賞味ください。		
ホームページ	www.jainaba.com		
会社所在地　〒	680-0942　鳥取県鳥取市湖山町東5丁目261		
工場所在地　〒	689-0106　鳥取県鳥取市福部町海士318-1		
担当者	岡垣雅信	E-mail	rakkyou@jainaba.com
TEL	0857-75-2078	FAX	0857-74-3740

■ 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

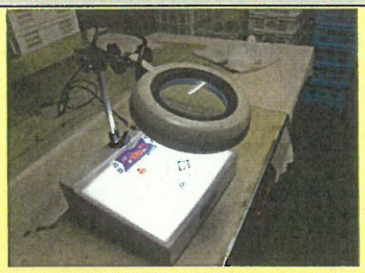
【製造工程】



写真


地下タンクで温度管理（4．5℃～6．0℃）


X線探知機により異物混入確認


拡大鏡を使用して全品目視検査

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無◉有―具体的に	原料の官能検査、調味液のBrix及びPH確認、異物混入確認（目視、X線探知機）			
衛生管理への取組	製造工程の管理	各種機械装置及び器具の清掃			
	従業員の管理	定期健診及び検便の実施			
	施設設備の管理	各工程毎に担当者を、配し管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	岡垣雅信	連絡先	0857-75-2078
	記録	苦情対応要領、苦情対応記録簿の記録、PL保険加入			

FCP展示会・商談会シート

記入日　年　月　日

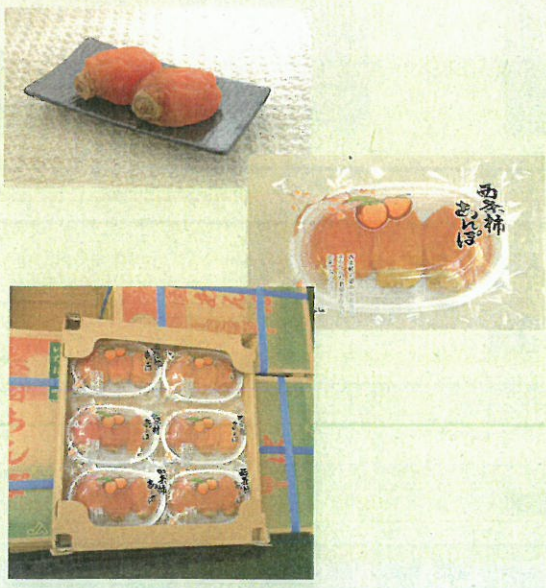
FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	西条柿あんぽ					
提供可能時期（最もおいしい時期を（ ）内に記載）	10月下旬～11月下旬（　）	賞味期限／消費期限	賞味期限	28日	消費期限	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取市、八頭郡	JANコード（13桁もしくは8桁）				
内容量	1パック180g	希望小売価格	税抜		税込（切捨） 税率	
1ケースあたり入数	6パック	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　○有ー			
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ケース	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(g)
				39.0 × 32.0 × 6.9		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(右に記入ー) ※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(右に記入ー)
	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）	お茶うけに、お土産に	
商品特徴	食品添加物は使用していません、濃密な果実の甘さをお楽しみください・	

■ 商品写真





アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

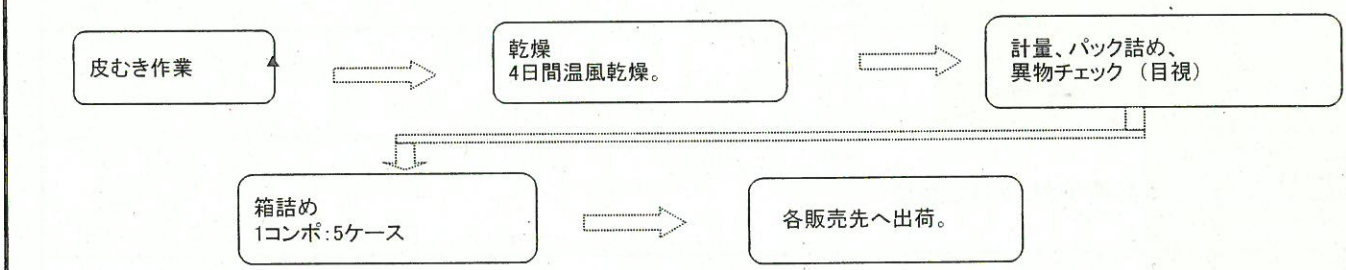
表示義務有	☐えび、☐かに、☐小麦、☐そば、☐卵 ☐乳、☐落花生
表示を奨励（任意表示）	☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐くるみ、☐ごま、☐さけ ☐さば、☐大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉 ☐まつたけ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入）

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	鳥取いなば農業協同組合		
年間売上高	平成30年度　7,310,098千円(販売事業)	従業員数 (社員○名、パート○名など)	400名
代表者氏名	代表理事組合長　谷口　節次		
メッセージ	新たならっきょう加工センター、八頭あんぽ加工施設の効率的運用を図りながら安全・安心な加工食品の生産に努めるとともに品質向上に取り組み消費拡大に繋げます。 施設の効率的な運用と安定した原材料の確保により、安全・安心な加工品の製造に努め、付加価値を高めた「あんぽ柿」「筍」「はとむぎ茶」等の販売を強化します。		
ホームページ	WWW.iainaba.com		
会社所在地　〒	689-0942　鳥取県鳥取市湖山町東5丁目261		
工場等所在地　〒	八頭郡八頭町安井宿558-3、船岡465-5		
担当者	衣笠　元樹	E-mail	kajitu@iainaba.com
TEL	0857-32-1148	FAX	0857-32-1140

■ 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


皮むき作業


乾燥


計量パック詰め

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無◉有－具体的に	原料の官能検査、異物混入確認（目視）			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	各種機械装置及び器具の清掃			
	従業員の管理	健康状態の確認			
	施設設備の管理	部署ごとに担当者を配し管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	営農指導センター　谷脇　聡志	連絡先	0857-38-8808
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	苦情対応の記録　PL保険の加入			

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

FCP展示会・商談会シート

記入日　年　月　日

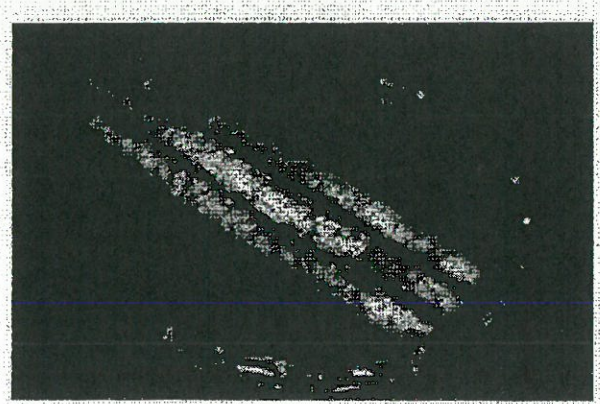
FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	ねばりっこ		
提供可能時期（最もおいしい時期を（ ）内に記載）	11月下旬～9月　（　）	賞味期限／消費期限	賞味期限　　消費期限
主原料産地（農産場所等）	鳥取県東伯郡北栄町産	JANコード（13桁もしくは8桁）	
内容量	定数、定量(10kg)	希望小売価格	税抜（税込）　¥5,800　税率 8%　¥6,264
1ケースあたり入数	6本、8本、10本、13本、定量	保存温度帯	選択（又は右に記入）
発注リードタイム	2週間	販売エリアの制限	○無　◉有→　離島除く
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	ケースサイズ（重量）	縦(cm) × 横(cm) × 高さ(cm)　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）	健康に興味のある女性層
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	お好み焼き、とろろご飯、ポテトサラダ	
商品特徴	鳥取県でしか作られていない品種。 ナガイモよりも粘りが強く、また太いて短いため折れにくく扱いやすいと好評。	

■ 商品写真



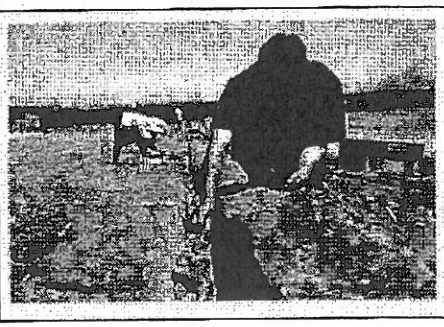
一括表示
（現物の写真を字が読めるように画像で貼付）

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

表示義務有	□えび、□かに、□小麦、□そば、□卵 □乳、□落花生
表示を奨励（任意表示）	□あわび、□いか、□いくら、□オレンジ、□カシューナッツ □キウイフルーツ、□牛肉、□くるみ、□ごま、□さけ □さば、□大豆、□鶏肉、□バナナ、□豚肉 □まつたけ、□もも、□やまいも、□りんご、□ゼラチン
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入）

19-07-01 14:24　JA鳥取中央　直販課　08582809000　# 1/1

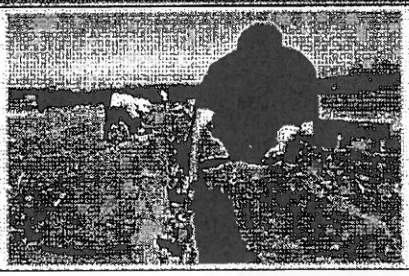
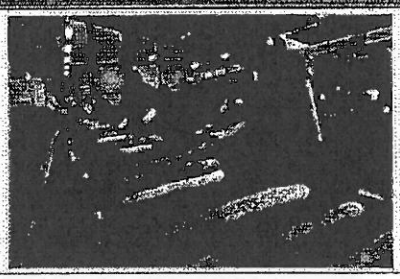
■ 出展企業紹介

出展企業名	JA鳥取中央長芋生産部(JA鳥取中央)		
年間売上高	421,000千円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	22名
代表者氏名	吉本　哲明		
メッセージ	「ねばりっこ」に関しては生まれて16年と浅いため、今後多くの方に知ってもらえるよう生産していきます。		
ホームページ			
会社所在地 〒			
工場等所在地 〒	689-2201	鳥取県東伯郡北栄町西園1724	
担当者	佐々木　啓	E-mail	
TEL	0858-37-4784	FAX	0858-37-4784

■ 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

JA鳥取中央長芋生産部は、根強い人気のある「長芋」と鳥取県で生まれた品種「ねばりっこ」を二本柱として活動を行っています。

生産者数117名、栽培面積27.4ha　年間収穫量853t

■ 品質管理情報

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

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

19-07-01 14:41　JA鳥取中央 営業課　0858280900　# 1/1

FCP展示会・商談会シート

記入日 2018 年 4 月 1 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	鳥取県産 低温乾燥 小粒どんこ				
提供可能時期（初もたい）時期を（ ）内に記載）	通年 （ 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）	鳥取県	JANコード（13桁もしくは8桁）	量目が確定しましたらご提示させて頂きます。		
内容量	1kg	希望小売価格	税抜	税込（切捨） 税率 8%	
1ケースあたり入数	4kg	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（◎ケース／日 など単位も記載）	最大 要相談 最小 1c/s	ケースサイズ（重量）	縦(cm) × 横(cm) × 高さ(cm)		重量(kg)
			60.0	35.0 42.0	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（右に記入ー） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー				

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（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	■色んな料理に乾しいたけを使用されたい方。 ■ハラルやビーガン用に日本食を提案したい業務関連の方。 ■業務用として小ぶりな一口サイズの椎茸をお探しの方。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		■乾燥状態では小ぶりなように見えますが、戻すと1.5倍くらいの大きさになります。 ■小鉢や添え物、お弁当の一品に使いやすいサイズです。 ■新乾燥法「低温乾燥」によって仕上げた乾椎茸ですので、80℃くらいのお湯に15分つけただけで戻せると同時にお出汁も利用できます。通常通りの冷水一晩水戻しでもOKです。
商品特徴		■日本きのこセンタークルーフの開発した新乾燥法「低温乾燥」で仕上げた乾しいたけですので、まろやかで甘みの 強いお出汁がとれます。 ■原木椎茸とは基本的に肥料や農薬などの化学薬品をいっさい使用しない自然食品です。 ■しいたけ種菌の研究・育成から椎茸自体の栽培、商品製造も鳥取県で行っています。

■ 商品写真



・業務用としてバルクでご提案させて頂きます。
・量目等確定しましたら、一括表示、JANのご提案をさせて頂きます。
・量目のMAXは1kgまでとなりますが、それ以下であればご相談可能です。

アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

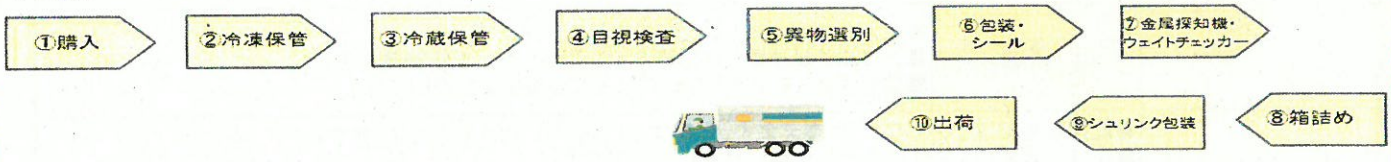
表示義務有	☐えび、☐かに、☐小麦、☐そば、☐卵 ☐乳、☐落花生
表示を奨励（任意表示）	☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐くるみ、☐ごま、☐さけ ☐さば、☐大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉 ☐まつたけ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入）

■ 出展企業紹介

出展企業名	菌興椎茸協同組合		
年間売上高	平成29年度　900百万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	95名
代表者氏名	代表理事 組合長　下田　秀一		
メッセージ	当組合は、原木しいたけを主とした食用きのこ類の優良種菌（原木栽培用）の育成と販売事業、生産指導、中国地方を中心とした登録生産者による「安全・安心・本物で美味しく健康に良い」乾しいたけの選別・包装・加工、販売事業（へるしいたけブランド）に加え、生しいたけ販売・各種生きのこの生産・販売を行っています。 社会的責任（CSR）のひとつとして、国内クレジット制度　CO2排出削減事業の導入により、種菌育成場の熱源になっているボイラーの更新および高効率空調設備への更新により省エネ・省CO2 の認証をいただきました。体にもよい健康食品である原木椎茸に携わる企業として、種菌製造においても環境に優しくありたいという思いを持って活動しています。		
ホームページ	www.k-siitake.com		
会社所在地	〒 680-0845　鳥取県鳥取市富安1丁目84番地		
工場等所在地	〒 680-0864　鳥取県鳥取市吉成140-1番地		
担当者	岸本　隆吉	E-mail	kishimoto@siitake.com
TEL	0857-29-7020	FAX	0857-29-7025

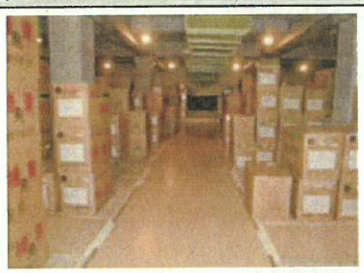
■ 生産・製造工程アピールポイント　※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

【培養】



② -20℃冷凍庫保管（2週間）
③ 6℃冷蔵庫保管
⑦ 金属探知機検査（FE 直径1.2mm SUS 直径1.5mm）
⑩ 出荷までは8～15℃の出荷製品専用倉庫にて保管

写真


③原料冷蔵保管


④目視で異物選別と規格選別を行う


⑦金属探知機・ウェイトチェッカー

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無　○有－具体的に	細菌検査、製品品質検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	冷凍保管（-20℃　2週間保管）、冷蔵保管（6℃）			
	従業員の管理	健康診断（年1回）、検便（2ヶ月に1回）、健康チェック、衛生管理規定			
	施設設備の管理	備品数量管理、金属探知器の作動確認、温度湿度調査、各種器具類管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	岸本隆吉	連絡先	0857-29-7020
	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、事故・クレーム及び対応報告記録			

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

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年 6 月 21 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	やなぎまつたけ 業務用		
提供可能時期（最もおいしい時期を○内に記載）	通年 （ 通年 ）	賞味期限／消費期限	賞味期限 1週間程度 消費期限
主原料産地（漁獲場所等）	中国山地（岡山県北部）	JANコード（13桁もしくは8桁）	
内容量	500g	希望小売価格	税抜 税込（切捨）税率 8%
1ケースあたり入数	2パック	保存温度帯	冷蔵
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（○ケース／日 など単位も記載）	最大 要相談 最小 5ケース	ケースサイズ（重量）	縦(cm) × 横(cm) × 高さ(cm) / 重量(kg)：40.0 × 28.5 × 10.0 / 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（右に記入ー） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー		

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（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	・きのこ好きの方 ・新しい食材を探しているプロの料理人の方 ・和食なら鍋物に入れるきのこを探されている方。 ・中華なら炒め物、洋食ならイタリアンの食材として。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		・一番のストロングポイントはシャキシャキした歯ごたえです。 ・他のキノコと違って熱を加えても、その食感は損なわれません。 ・他の食材の味を吸って美味しく変化しますので、色々な料理と合わせ易いです。
商品特徴		・従来品と違い、傘が取れにくく、柄が色白なものになるように品種改良を行いました。 ・菌床栽培ですが、培地は中国山地から伐採される杉や、北海道産ブナのオガくずのみを使っており、養分として奈良県産のふすま（小麦糠）は、鳥取県産の米ぬかは糠漬けに使われるような安全なものを使っております。 ・形状、重量が量販用に合わない規格外品ですが、業務用には単価的にも使いやすい商品です。

■ 商品写真







<調理例①>
やなぎまつたけと鶏ささみ肉のエスカベッシュ



<調理例②> 炊き込みご飯

アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく××をする。

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	菌興椎茸協同組合		
年間売上高	平成29年度　900百万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	93名
代表者氏名	代表理事 組合長　下田　秀一		
メッセージ	当組合は、原木しいたけを主とした食用きのこ類の優良種菌（原木栽培用）の育成と販売事業、生産指導、中国地方を中心とした登録生産者による「安全・安心・本物で美味しく健康に良い」乾しいたけの選別・包装・加工、販売事業（へるしいたけブランド）に加え、生しいたけ販売・各種生きのこの生産・販売を行っています。 社会的責任（CSR）のひとつとして、国内クレジット制度　CO2排出削減事業の導入により、種菌育成場の熱源になっているボイラーの更新および高効率空調設備への更新により省エネ・省CO2 の認証をいただきました。体にもよい健康食品である原木椎茸に携わる企業として、種菌製造においても環境に優しくありたいという思いを持って活動しています。		
ホームページ	www.k-siitake.com		
会社所在地	〒 680-0845　鳥取県鳥取市富安1丁目84番地		
工場等所在地	〒 680-0864　鳥取県鳥取市吉成140-1番地		
担当者	那須　克紀	E-mail	nasu@siitake.com
TEL	0857-29-7020	FAX	0857-29-7025

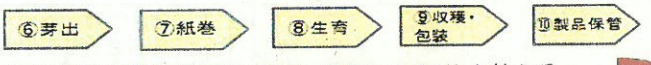
■ 生産・製造工程アピールポイント　※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

【培養】



①培地をミキサーで混合して瓶に詰める。
②雑菌防止の為殺菌を行う。
③培養した瓶を冷却する。
④培養瓶に種菌を接種する。
⑤菌糸を繁殖させる。
⑥子実体原基形成。芽出室：室温8℃、湿度90%、照度50～60Lux、Co2濃度：807～931ppm）

【発生・出荷】



⑦培養瓶に筒状に紙を巻き、きのこの形状を整える。
⑧温度：11℃、湿度：80%、Co2濃度：1082～1108ppm、照度40～50Luxで成長を促す。
⑨収穫したものは1日予冷を掛けてからパック詰めする。
⑩包装後、低温貯蔵して出荷調整を行う。



写真





写真

⑦カラー（巻紙）を付けて成長した際の形を整える　⑨自動包装機でパック詰めし、手作業で梱包

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無　○有ー具体的に	細菌検査、製品品質検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生きのこ製造管理規定			
	従業員の管理	健康診断（年1回）、検便（2ヶ月に1回）、健康チェック、衛生管理規定			
	施設設備の管理	生きのこ製造・管理規定			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	岸本　隆吉	連絡先	0857-29-7020
	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、事故・クレーム及び対応報告記録			

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

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年 6 月 28 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	プリンセスかおり米				
提供可能時期（最もおいしい時期を（）内に記載）	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限		消費期限
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JAN コード（13桁もしくは8桁）			
内容量	5kg	希望小売価格	税抜		税込（切捨） 税率
1ケースあたり入数		保存温度帯	常温		
発注リードタイム	在庫確認	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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	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）	
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		カレー・チャーハン・パエリア等に最適です。
商品特徴		ポップコーンのような香りと粘り、旨味が特徴です。高級香り米「バスマティ」から受け継いだ香ばしさ、「こしひかり」由来のモチモチとした食感は、カレーにだけでなく、エスニック料理、中華料理などにも適しており、幅広いごはんメニューを楽しめます。

■ 商品写真

写真
商品の全体がわかる写真を貼付

一括表示
（現物の写真を字が読めるように画像で貼付）

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

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 地域商社とっとり			
年間売上高		従業員数（社員○名、パート○名など）		
代表者氏名	下岡 真		写真	
メッセージ	鳥取県内全域の農水産物・食品加工品等を中心に、鳥取県内外への販売を行っています。また、様々な地域事業様との共同商品開発、製造、販売、商品ブラッシュアップ、デザイン、パッケージング開発等を行っています。			
ホームページ				
会社所在地	〒 680-0033	鳥取県鳥取市二階町3-204		
工場等所在地	〒			
担当者	舩橋 恭一	E-mail	k-funahashi@cs-tottori.jp	
TEL	0857−32−8170	FAX	0857−32−8105	

■ 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

堆肥散布 ⇒ 耕転 ⇒ 肥料散布 ⇒ 代掻き ⇒ 田植え ⇒ 除草剤散布・病害虫駆除 ⇒ 稲刈り ⇒ 籾乾燥・調整 ⇒ 籾摺り ⇒

籾摺り・色識別 ⇒ 計量・袋詰め ⇒ 製品出荷

写真

写真	写真	写真

■ 品質管理情報

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

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

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年 6 月 26 日

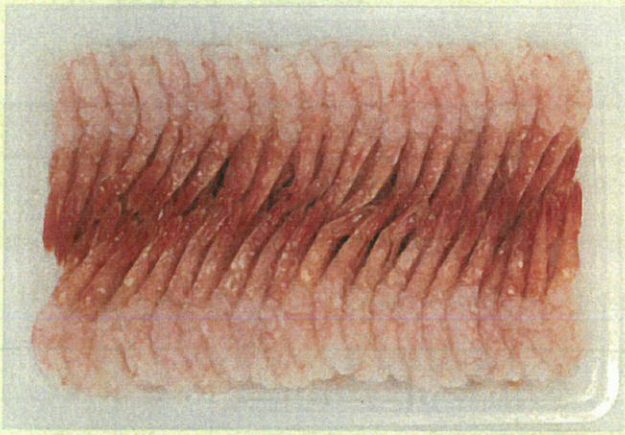
FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

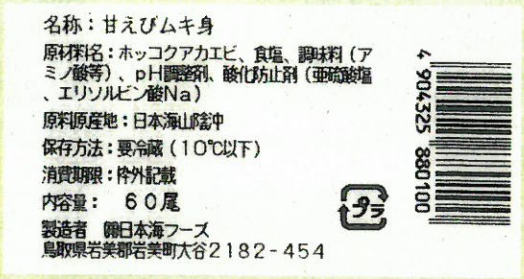
■ 商品特性と取引条件

商品名	甘えびムキ身						
提供可能時期（最もおいしい時期を（ ）内に記載）	通年 （10月・4月）	賞味期限／消費期限	賞味期限	180日	消費期限	D+3日	
主原料産地（漁獲場所等）	山陰沖（鳥取県～兵庫県）	JANコード（13桁もしくは8桁）	4904325880100				
内容量	60尾	希望小売価格	税抜	オープン	税込（切捨）税率 8%	#VALUE!	
1ケースあたり入数	8	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 ○有ー				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日 など単位も記載）	最大 60ケース／日	最小 2ケース＝1甲	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(㎏)	
				38.0 × 28.5 × 18.0		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（右に記入ー） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー						

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（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	若年層・主婦層・高齢者層
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	海鮮丼・刺身盛り合わせ・カルパッチョ等	
商品特徴	甘味の強い山陰原料を使用し、1尾づつ丁寧にムキ身にしています。	

■ 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
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入）

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

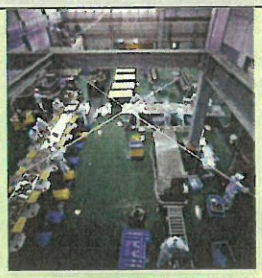
■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社　日本海フーズ			
年間売上高	28億円（平成30年度）	従業員数（社員○名、パート○名など）	100名	
代表者氏名	西川　博文			
メッセージ	「食を通して人々の健康と幸せに貢献する」を企業理念とし、安心・安全な食品をお届けします。 取扱魚種：はたはた、かれい、にぎす、甘えび、ほたるいか、ズワイガニ等			
ホームページ	http://www.nfoods.co.jp/			
会社所在地	〒 669-6544　兵庫県美方郡香美町香住区香住1452			
工場等所在地	〒 681-0073　鳥取県岩美郡岩美町大谷2182-454			
担当者	田中　亮司	E-mail	r.tanaka@nfoods.co.jp	
TEL	0857-72-3335	FAX	0857-72-3336	

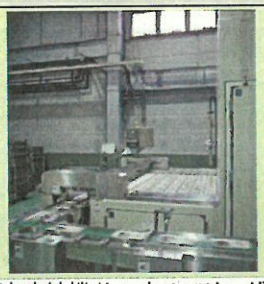
■ 生産・製造工程アピールポイント　※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

原料解凍（上水による流水解凍）→殻剥き→洗浄→漬け込み（調味料・酸化防止剤）→容器詰め（量目確認、異物チェック）→凍結（-18℃、12時間）→金属探知（Fe2.0φ、Sus3.0φ）→箱詰め→保管（-18℃以下）

写真



一次処理室



急速凍結機（トンネルフリーザー）



二次処理室

■ 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、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	衛生管理チェックシート			
	従業員の管理	エアシャワー、粘着ローラー、ネット帽、健康管理チェックシート			
	施設設備の管理	温度管理（冷風乾燥機・急速凍結庫・冷凍庫・冷蔵庫）			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	東　光彦	連絡先	0857-72-3335
	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	生産日報、ラベルチェックシート、PL保険加入			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年 6 月 26 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	ほたるいかわさび漬け						
提供可能時期（最もおいしい時期を（ ）内に記載）	通年 （2～5月）	賞味期限／消費期限	賞味期限	1ヶ年	消費期限	D+59日	
主原料産地（漁獲場所等）	山陰沖（鳥取県～兵庫県）	JAN コード（13桁もしくは8桁）	－				
内容量	500g	希望小売価格	税抜	オープン	税込（切捨） 税率 8%	#VALUE!	
1ケースあたり入数	12	保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	14日	販売エリアの制限	◉無 ○有ー				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日 など単位も記載）	最大 90ケース／日	最小 3ケース＝1甲	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(kg) 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（右に記入ー） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー						

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（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	若年層・主婦層・高齢者層
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	小鉢の一品、軍艦寿司	
商品特徴	山陰沖で水揚げされる良質な「ほたるいか」を当社独自の製法で熟成させました。茎わさびの食感とほたるいかのコクが絶妙な逸品です。	

■ 商品写真



名称	水産物加工品（ほたるいかわさび漬け）	
原材料名	ほたるいか（兵庫県産）、茎わさび、醤油、水飴、発酵調味料、昆布エキス、調味料（アミノ酸等）、香料、酸化防止剤（VE，VC）、クチナシ色素、紅花色素、トレハロース、（原材料の一部に小麦・いか・大豆を含む）	
内容量	500g	
賞味期限	枠外表面記載	ロット1234
保存方法	要冷凍（－18℃以下）	
製造者	株式会社日本海フーズ 兵庫県美方郡香美町香住区香住1452	
製造所	兵庫県美方郡香美町香住区境1122－3	

アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社　日本海フーズ		
年間売上高	28億円（平成30年度）	従業員数（社員○名、パート○名など）	100名
代表者氏名	西川　博文		
メッセージ	「食を通して人々の健康と幸せに貢献する」を企業理念とし、安心・安全な食品をお届けします。 取扱魚種：はたはた、かれい、にぎす、甘えび、ほたるいか、ズワイガニ等		
ホームページ	http://www.nfoods.co.jp/		
会社所在地	〒669-6544　兵庫県美方郡香美町香住区香住1452		
工場等所在地	〒669-6541　兵庫県美方郡香美町香住区境1122-3		
担当者	田中　亮司	E-mail	r_tanaka@nfoods.co.jp
TEL	0857-72-3335	FAX	0857-72-3336

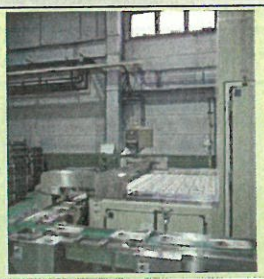
■ 生産・製造工程アピールポイント　※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

調味液準備（製造記録）→原料解凍（10℃以下、24時間）→茎わさびボイル→原料水洗い（小魚、海藻などの異物除去）→茎わさびと調味料混合→漬け込み・熟成（冷蔵2～3日間、撹拌（2回/日）を繰り返して熟成）→液切り（ザルに取って液切り）→袋詰め・計量→金属探知（Fe1.2φ、Sus2.5φ）→凍結（-18℃以下）→梱包→保管（-18℃以下）

写真



一次処理室



急速凍結機（トンネルフリーザー）



二次処理室

■ 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、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	衛生管理チェックシート			
	従業員の管理	エアシャワー、粘着ローラー、ネット帽、健康管理チェックシート			
	施設設備の管理	温度管理（冷風乾燥機・急速凍結庫・冷凍庫・冷蔵庫）			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	東　光彦	連絡先	0857-72-3335
	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	生産日報、ラベルチェックシート、PL保険加入			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年 6 月 26 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	干えてかれいIQF						
提供可能時期（最もおいしい時期を（ ）内に記載）	春・秋　（3～5月）	賞味期限／消費期限	賞味期限	1ケ年	消費期限	D+3日	
主原料産地（漁獲場所等）	山陰沖（鳥取県～兵庫県）	JANコード（13桁もしくは8桁）	－				
内容量	18尾	希望小売価格	税抜	オープン	税込（切捨） 税率 8%	#VALUE!	
1ケースあたり入数	18	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 150ケース／日　最小 3ケース＝1甲	ケースサイズ（重量）	縦(ぽ) × 横(ぽ) × 高さ(ぽ)	49.0 × 32.0 × 13.5	重量(ポンド)	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（右に記入一） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 一						

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（右に記入一）
	お客様（性別・年齢層など）	若年層・主婦層・高齢者層
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	焼き・揚げ・南蛮漬け等	
商品特徴	冷凍原料を一切使用せず、すべてフレッシュにて加工しています。肉厚で脂ののった「かれい」で地元では干物の定番として親しまれています。	

■ 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
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入）

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社　日本海フーズ		
年間売上高	28億円（平成30年度）	従業員数（社員○名、パート○名など）	100名
代表者氏名	西川　博文		
メッセージ	「食を通して人々の健康と幸せに貢献する」を企業理念とし、安心・安全な食品をお届けします。 取扱魚種：はたはた、かれい、にぎす、甘えび、ほたるいか、ズワイガニ等		
ホームページ	http://www.nfoods.co.jp/		
会社所在地	〒 669-6544　兵庫県美方郡香美町香住区香住1452		
工場等所在地	〒 681-0073　鳥取県岩美郡岩美町大谷2182-454		
担当者	田中　亮司	E-mail	r.tanaka@nfoods.co.jp
TEL	0857-72-3335	FAX	0857-72-3336

■ 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→内臓除去→洗浄→塩水漬け込み（塩分濃度3%）→重量選別→串打ち（不良品除去）→冷風乾燥（約22～25℃）→凍結（-18℃以下、10時間）→箱詰め→金属探知（Fe1.5φ、Sus3.0φ）→梱包→保管（-18℃以下）

写真



一次処理室



急速凍結機（トンネルフリーザー）



二次処理室

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有	一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	衛生管理チェックシート			
	従業員の管理	エアシャワー、粘着ローラー、ネット帽、健康管理チェックシート			
	施設設備の管理	温度管理（冷風乾燥機・急速凍結庫・冷凍庫・冷蔵庫）			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	東　光彦	連絡先	0857-72-3335
	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	生産日報、ラベルチェックシート、PL保険加入			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年 6 月 26 日

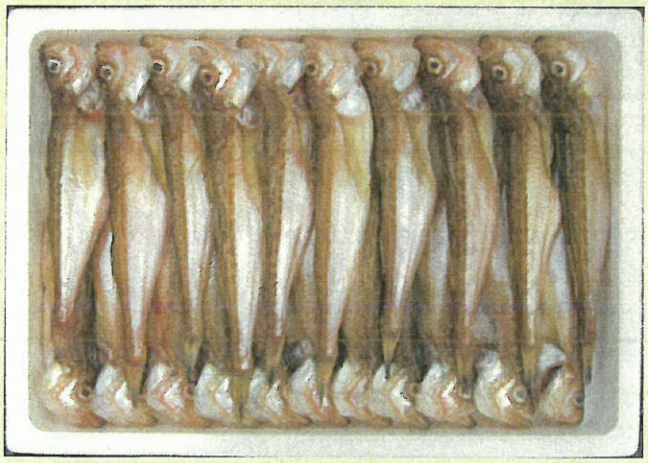
FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	干はたはた						
提供可能時期（最もおいしい時期を［ ］内に記載）	春・秋　（3～5月）	賞味期限／消費期限	賞味期限	1ヶ年	消費期限	D+3日	
主原料産地（漁獲場所等）	山陰沖（鳥取県～兵庫県）	JANコード（13桁もしくは8桁）	－				
内容量	1kg（19/27尾）	希望小売価格	税抜	オープン	税込（切捨）税率 8%	#VALUE!	
1ケースあたり入数	8	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　○有ー				
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 2ケース＝1甲	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	36.0 × 49.0 × 21.5	重量(㎏)	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（右に記入ー） ※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（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	若年層・主婦層・高齢者層
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		焼き・揚げ・南蛮漬け等
商品特徴		春と秋に水揚げされる「はたはた」は産卵期を外している為、身にしっかりと脂がのっています。骨離れの良い魚で、頭から尾にかけて身をほぐすことで簡単に中骨を取り除くことが出来ます。 小型サイズは骨ごとお召し上がりいただけます。

■ 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
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入）

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社　日本海フーズ			
年間売上高	28億円（平成30年度）	従業員数（社員○名、パート○名など）	100名	
代表者氏名	西川　博文			
メッセージ	「食を通して人々の健康と幸せに貢献する」を企業理念とし、安心・安全な食品をお届けします。 取扱魚種：はたはた、かれい、にぎす、甘えび、ほたるいか、ズワイガニ等			
ホームページ	http://www.nfoods.co.jp/			
会社所在地	〒 669-6544	兵庫県美方郡香美町香住区香住1452		
工場等所在地	〒 681-0073	鳥取県岩美郡岩美町大谷2182-454		
担当者	田中　亮司	E-mail	r.tanaka@nfoods.co.jp	
TEL	0857-72-3335	FAX	0857-72-3336	

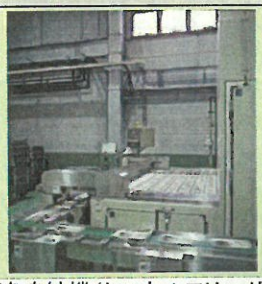
■ 生産・製造工程アピールポイント　※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

原料受入→内臓除去→洗浄→塩水漬け込み（塩分濃度3%）→重量選別→串打ち（不良品除去）→冷風乾燥（約22～25℃）→箱詰め・計量→凍結（-18℃以下、10時間）→包装→金属探知（Fe1.5φ、Sus3.0φ）→梱包→保管（-18℃以下）

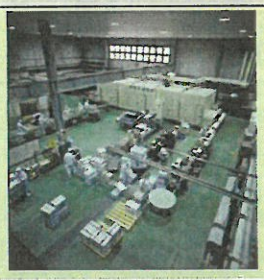
写真



一次処理室



急速凍結機（トンネルフリーザー）



二次処理室

■ 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、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	衛生管理チェックシート			
	従業員の管理	エアシャワー、粘着ローラー、ネット帽、健康管理チェックシート			
	施設設備の管理	温度管理（冷風乾燥機・急速凍結庫・冷凍庫・冷蔵庫）			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	東　光彦	連絡先	0857-72-3335
	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	生産日報、ラベルチェックシート、PL保険加入			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年 6 月 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	湖山池産ヤマトシジミ		
提供可能時期（最もおいしい時期を（ ）内に記載）	通年 （7月、12−2月）	賞味期限／消費期限	賞味期限 ／ 消費期限
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県湖山池	JAN コード（13桁もしくは8桁）	
内容量	2kg〜	希望卸売価格	税抜 800円/kg〜 税込（切捨）税率 #VALUE!
1ケースあたり入数	10kg箱に2kg入〜	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 ○ 有ー
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 2kg	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) 重量(kg) 10kg箱
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(右に記入ー) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー		

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(右に記入ー) 外食・中食は直でOKなら
	お客様（性別・年齢層など）	高年齢層を中心に、幅広に
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		
商品特徴	目合い14㎜以上のフルイでふるって残った大粒のシジミです。	

■ 商品写真



アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

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

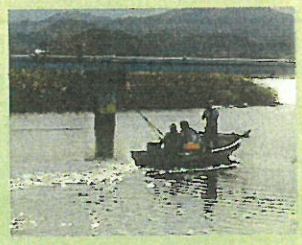
■ 出展企業紹介

出展企業名	湖山池漁業協同組合		
年間売上高	54,600,000円	従業員数（社員○名、パート○名など）	
代表者氏名	代表理事組合長　邨上　和男		写真
メッセージ	湖山池は日本一の池面積を誇ります。		
ホームページ			
会社所在地　〒	〒680－0945　鳥取県鳥取市湖山町南一丁目969－5		
工場等所在地　〒			
担当者	越川　茂子	E-mail	
TEL	0857-28-1078	FAX	0857-28-1530

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

写真

写真



ジョレンで漁獲

写真



洗浄

写真



目合い14mm以上のフルイで選別し、フルイ上に残った個体のみ出荷

■ 品質管理情報

商品検査の有無	◉無○有－具体的に				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理				
	従業員の管理				
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	湖山池漁業協同組合	連絡先	0857-28-1078
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険PL保険の加入など				

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

FCP展示会・商談会シート

記入日：令和元 年 5 月 30 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	茲矩しょうが ichigo						
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	1年	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県鹿野町	JAN コード（13桁もしくは8桁）					
内容量	200ml	希望小売価格	税抜	¥2,400	税込（切捨）／税率 8%	¥2,592	
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	翌日	販売エリアの制限	◉無 ○有ー				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日 など単位も記載）	最大 5ケース 最小 2ケース	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)			重量(g)	
			33.0	26.0	24.0	10.0	
認証等（商品・工場・農場等）	□有機JAS □SO ※ □HACCP ※ □農業生産工程管理(GAP) ※ □その他(右に記入ー) ※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(右に記入ー)
	お客様（性別・年齢層など）	子供、女性
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		ヨーグルトやアイスクリームのシロップとして。カクテルやノンアルコールビールに加えて。
商品特徴		地元鹿野町産の辛味の強い生姜に砂糖、いちごを加えシロップ状に加工。濃厚かつさわやかな味わいを楽しめる。

■ 商品写真





アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	□えび、□かに、□小麦、□そば、□卵 □乳、□落花生
表示を奨励（任意表示）	□あわび、□いか、□いくら、□オレンジ、□カシューナッツ □キウイフルーツ、□牛肉、□くるみ、□ごま、□さけ □さば、□大豆、□鶏肉、□バナナ、□豚肉 □まつたけ、□もも、□やまいも、□りんご、□ゼラチン
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入）

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	はらだ農産		
年間売上高	平成30年度　1，200万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	パート1名
代表者氏名	原田　晏年（ハラダヤストシ）		
メッセージ	鳥取県鹿野町にある鷲峰山の麓で生姜を栽培しています。昼夜の寒暖差が大きく、水もキレイなため辛味が強く風味のある生姜が出来上がります。		
ホームページ	なし		
会社所在地 〒	689－0405	鳥取県鳥取市鹿野町鹿野2215－11	
工場等所在地 〒	682－0851	宝福一有限会社　鳥取県倉吉市西倉吉町23－1	
担当者	原田　晏年	E－mail	
TEL	0857－84－2657	FAX	0857－84－2657

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

生姜に砂糖及びいちご果汁を加えとろみが出るまで煮詰めることで、独特の味わいに仕上がっています。

写真

写真	写真	写真

■ 品質管理情報

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

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

FCP展示会・商談会シート

FOOD COMMUNICATION PROJECT

出展企業紹介

出展企業名	はらだ農産		
年間売上高		従業員数	1名
代表者氏名	原田 晏年（はらだ やすとし）		
メッセージ	鳥取県鳥取市鹿野町の鷲峰山の麓で、生姜をはじめ、米、竹の子などを栽培し、自社加工した生姜パウダーは新しい鳥取のお菓子「砂の丘」に利用されている。	写真	
ホームページ	―		
会社所在地	鳥取県鳥取市鹿野町鹿野 2215-11		
工場所在地	鳥取県倉吉市西倉吉町 23-1		
担当者	原田 晏年	E-mail	―
TEL	0857-84-2657	FAX	0857-84-2657

商品特性と取引条件

商品名	生姜シロップ		
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	1年
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県鳥取市鹿野町	JANコード	4573136810066
内容量	200ml	希望小売価格（税込）	1,730円
1ケースあたり入数	20本	保存温度帯	常温保存
発注リードタイム	翌日	販売エリアの制限	□有 ☑無
最低ケース納品単位	2ケース（最大5ケース）	ケースサイズ（重量）	縦 横 高さ （重量） 33cm×26cm×24 cm（10kg）
認証・認定機関の許認可（商品・工場等）	有機JAS HACCP ISO 農業生産工程管理(GAP) その他（ PL保険加入済 ）		

ターゲット	売り先	1)フードサービス 2)商社・卸 3)メーカー 4)小売 5)ホテル・宴会・レジャー 6)その他（ 食品加工業者、飲食店 ）
	お客様（性別・年齢層など）	性別・年齢に関係なく幅広い層に食していただきたい。 （辛味が強いので小さなお子様には注意が必要）
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	料理、お菓子、飲み物に入れることで、生姜の風味を様々なシーンで楽しむことができる。 （ヨーグルト・アイスクリーム等のデザート、野菜サラダ・料理のスパイスなどに）	
商品特徴	当社栽培の生姜をシロップ状に加工した新商品。天然きび砂糖使用でまろやかであるものの、生姜の強い辛味はインパクトがある。また、糖分が多いため保存期間は長く、添加物は不使用。	

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○

えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生

FCP展示会・商談会シート

FOOD COMMUNICATION PROJECT

■ 出展企業紹介

出展企業名	はらだ農産		
年間売上高		従業員数	1名
代表者氏名	原田 晏年（はらだ やすとし）		
メッセージ	鳥取県鳥取市鹿野町の鷲峰山の麓で、生姜をはじめ、米・竹の子などを栽培し、生姜パウダーは新しい鳥取のお菓子「砂の丘」に利用されている。	写真	
ホームページ	ー		
会社所在地	鳥取県鳥取市鹿野町鹿野 2215-11		
工場所在地	同上		
担当者	原田 晏年	E-mail	ー
TEL	0857-84-2657	FAX	0857-84-2657

■ 商品特性と取引条件

商品名	生姜あめ		
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	12ヶ月
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県鳥取市鹿野町	JANコード	4573136810028
内容量	1袋（90g）	希望小売価格（税込）	360円
1ケースあたり入数	相談に応じて	保存温度帯	常温保存
発注リードタイム	在庫状況に応じて、当日出荷から一週間程度	販売エリアの制限	□有 ☑無
最低ケース納品単位		ケースサイズ（重量）	縦 ×横 ×高さ （ kg）
認証・認定機関の許認可（商品・工場等）	有機JAS HACCP ISO 農業生産工程管理（GAP） その他（ PL保険加入済 ）		

ターゲット	売り先	1)フードサービス 2)商社・卸 3)メーカー 4)小売 5)ホテル・宴会・レジャー 6)その他（ ）
	お客様（性別・年齢層など）	老若男女問いません
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	お菓子	
商品特徴	自社生産の生姜パウダーを活かした飴で、口の中で風味豊かに生姜が広がります。	

■ 商品写真



一括表示

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

「アカモク海藻」
商品名「神の海藻（三杯酢漬け)60g」

記入日：2019 年 7 月 2 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	神の海藻　三杯酢漬け　60g						
提供可能時期（最もおいしい時期を（ ）内に記載）	通年（　）	賞味期限／消費期限	賞味期限	6ヶ月	消費期限	6ヶ月	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県中山町、島根県隠岐郡	JAN コード（13 桁もしくは 8 桁）	4560253540846				
内容量	60g	希望卸し価格	税抜	¥175	税込（切捨）税率 8%	¥189	
1ケースあたり入数	50袋	保存温度帯	冷蔵				
発注リードタイム	1週間	販売エリアの制限	◉無　○有−				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日 など単位も記載）	最大 5ケース　最小 1ケース	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)			重量(kg)	
			12.0	17.0	70μ m	0.04	
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（右に記入ー） ※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（右に記入ー）　介護、学校給食等
	お客様（性別・年齢層など）	お子様からご年配の方まで美味しく召し上がっていただけますが、特に美容と健康に気を遣っている中高年の女性のお客様におすすめです。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		・おろし生姜やネギなどの薬味を添えたり、山芋・オクラ等で粘り気を更にプラスしても美味しいです。 ・そば・うどん・冷麺などのトッピングにもおすすめです。 ・お好みの魚介と一緒にご飯に混ぜて、錦糸玉子や刻み海苔で飾ると即席ちらしずしにもなります。 さっぱりとした三杯酢とトロトロと粘る海藻の食感が自慢の一品です。健康を気遣う方の毎日の食卓にどうぞ。
商品特徴		神の海藻は、山陰地方で「神葉（じんば）」と呼ばれている海藻「アカモク」の1年のうち10日～16日の栄養価の最も高い期間にダイバーが潜って鎌で刈り取った貴重な部位を使用しています。モズクやメカブに比べ「フコイダン」・「フコキサンチン」の成分が多く含まれていて、ミネラル分などの成分が海藻類の中でも豊富です。食欲を増進させるさっぱりとした三杯酢で、毎日美味しく手軽に美容と健康を目指せます。

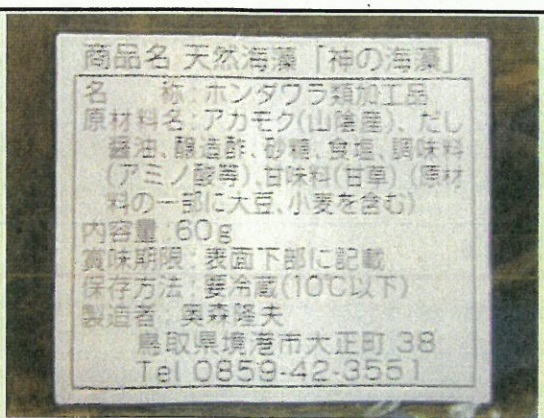
商品パッケージ







強い粘りが特徴です



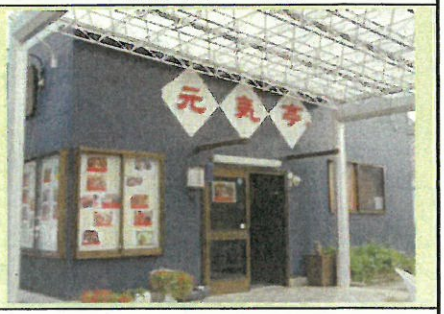
アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

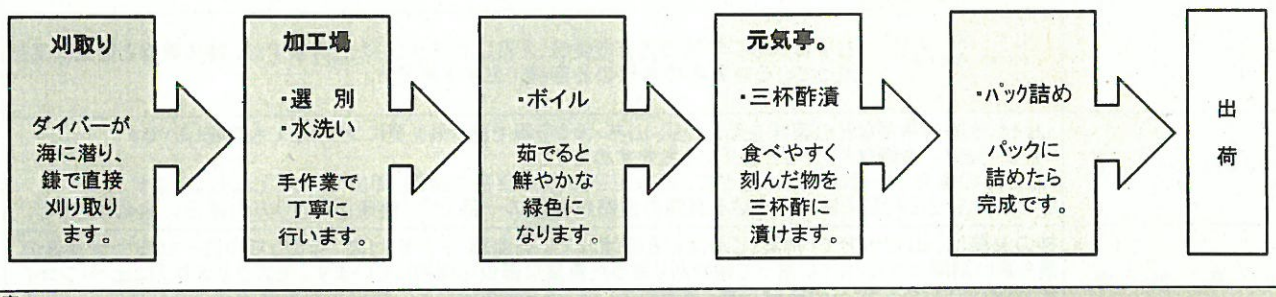
表示義務有	☐えび、☐かに、☑小麦、☐そば、☐卵 ☐乳、☐落花生
表示を奨励（任意表示）	☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐くるみ、☐ごま、☐さけ ☑さば、☑大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉 ☐まつたけ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入） 原料には使用しておりませんが、「えび」・「かに」にアレルギーのある方はお控えください。

※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

■ 出展企業紹介

出展企業名	元気亭。			
年間売上高	平成30年度　3,510万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	令和元年度6月時点 社員2名、パート2名	
代表者氏名	取締役社長　奥森　隆夫			
メッセージ	元気亭。は、鳥取県境港市にあるお店です。地元境港で水揚げされた魚介類を中心とした食材で、みんなが元気で集えるお店を目指しています。 山陰で採れた元気海藻・神の海藻は、皆様の元気・健康・美容のために是非とも召し上がっていただきたい一品です。			
ホームページ	http://genkitei.main.jp/			
会社所在地	〒 684-0004	鳥取県境港市大正町38番地		
工場等所在地	〒 同上	同上		
担当者	奥森　隆夫	E-mail	info@genkitei.main.jp	
TEL	0859-42-3551	FAX	0859-42-3551	

■ 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


新芽の出るわずか10～16日の間に手作業で刈り取ります。


加工場でひとつひとつ丁寧に選別します


ボイル後は、鮮やかな緑色に！

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有一具体的に	日常的な官能検査等の簡単な観察と、日持ち検査として一般細菌・大腸菌群・腸炎ビブリオの検査も実施しています。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原材料の仕入れ時には記録を取り、温度管理・衛生点検を行いながら衛生・安全第一に製造しています。従業員で検食も行っています。			
	従業員の管理	入場検査として従業員の健康状態・衛生状態をチェックし、定期的な健康診断も実施しています。食品の取扱もマニュアル化し、規定を守って製造にあたっています。			
	施設設備の管理	施設の清掃記録・温度記録を取り、衛生点検を日常的に行っています。また、年に一度は害虫駆除も実施しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	奥森　隆夫	連絡先	0859-42-3551
	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	原材料の仕入れ時には記録を取っています。召し上がったお客様に健康上の問題が生じた際には、直接連絡を取り状況確認後迅速に問題対処を行います。万が一のために生産物賠償保険にも加入しています。			

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

「アカモク海藻」
商品名「神の海藻（醤油漬け）60g」

記入日：2019 年 7 月 2 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	神の海藻　醤油漬け　60g						
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	1年	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県中山町、島根県隠岐郡	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4560253540884				
内容量	60g	希望卸し価格	税抜	¥170	税込（切捨）税率 8%	¥183	
1ケースあたり入数	50袋	保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	1週間	販売エリアの制限	◉無　○有−				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日 など単位も記載）	最大 5ケース　最小 1ケース	ケースサイズ（重量）	縦(cm) × 横(cm) × 高さ(cm)	12.0 × 17.0 × 70μ	重量(kg)	0.04	
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→）　介護、学校給食等
	お客様（性別・年齢層など）	お子様からご年配の方まで美味しく召し上がっていただけますが、特に美容と健康に気を遣っている中高年の女性のお客様におすすめです。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		・山芋・オクラ・納豆・なめこなどと和えて粘り気をプラスしても美味しいです。 ・そば・うどんのトッピングにもおすすめです。（温・冷どちらでも） ・お茶漬けや生卵とご飯にかけたり、お吸い物の具にも出来ます。 酢の物以外で食べたいというお客様のリクエストから生まれた商品です。ごはんとの相性は抜群です。
商品特徴		神の海藻は、山陰地方で「神葉（じんば）」と呼ばれている海藻「アカモク」の1年のうち10日～16日の栄養価の最も高い期間にダイバーが潜って鎌で刈り取った貴重な部位を使用しています。モズクやメカブに比べ「フコイダン」・「フコキサンチン」の成分が多く含まれていて、ミネラル分などの成分が海藻類の中でも豊富です。ご飯のお供に最適、ついつい箸が進む醤油漬けを、美味しく手軽な美容・健康食として毎日の食卓にどうぞ。

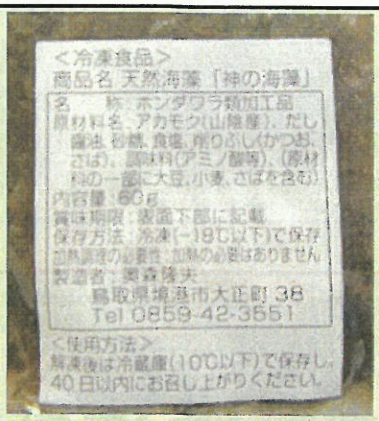
■ 商品写真

商品パッケージ





ごはんとの相性はバツグン！



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

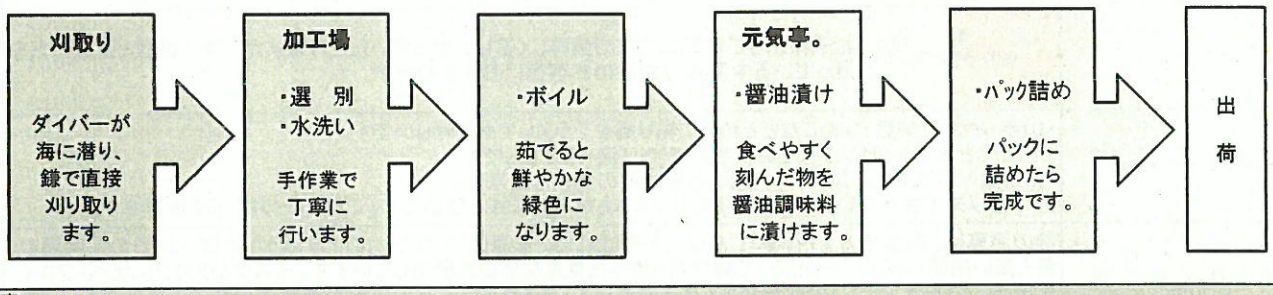
表示義務有	☐えび、☐かに、☑小麦、☐そば、☐卵 ☐乳、☐落花生
表示を奨励（任意表示）	☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐くるみ、☐ごま、☐さけ ☑さば、☑大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉 ☐まつたけ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入） 原料には使用しておりませんが、「えび」・「かに」にアレルギーのある方はお控えください。

※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

■ 出展企業紹介

出展企業名	元気亭。		
年間売上高	平成30年度　3,510万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	令和元年度6月時点 社員2名、パート2名
代表者氏名	取締役社長　奥森　隆夫		
メッセージ	元気亭。は、鳥取県境港市にあるお店です。地元境港で水揚げされた魚介類を中心とした食材で、みんなが元気で集えるお店を目指しています。 山陰で採れた元気海藻・神の海藻は、皆様の元気・健康・美容のために是非とも召し上がっていただきたい一品です。		
ホームページ	http://genkitei.main.jp/		
会社所在地	〒 684-0004　鳥取県境港市大正町38番地		
工場等所在地	〒 同上　同上		
担当者	奥森　隆夫	E-mail	info@genkitei.main.jp
TEL	0859-42-3551	FAX	0859-42-3551

■ 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


新芽の出るわずか10～16日の間に手作業で刈り取ります。


加工場でひとつひとつ丁寧に選別します


ボイル後は、鮮やかな緑色に！

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有一具体的に	日常的な官能検査等の簡単な観察と、日持ち検査として一般細菌・大腸菌群・腸炎ビブリオの検査も実施しています。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原材料の仕入れ時には記録を取り、温度管理・衛生点検を行いながら衛生・安全第一に製造しています。従業員で検食も行っています。			
	従業員の管理	入場検査として従業員の健康状態・衛生状態をチェックし、定期的な健康診断も実施しています。食品の取扱もマニュアル化し、規定を守って製造にあたっています。			
	施設設備の管理	施設の清掃記録・温度記録を取り、衛生点検を日常的に行っています。また、年に一度は害虫駆除も実施しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	奥森　隆夫	連絡先	0859-42-3551
	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	原材料の仕入れ時には記録を取っています。召し上がったお客様に健康上の問題が生じた際には、直接連絡を取り状況確認後迅速に問題対処を行います。万が一のために生産物賠償保険にも加入しています。			

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

「アカモク海藻」
商品名「神の海藻　ゆず酢漬け60g」

記入日：2019 年 7 月 2 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	神の海藻　ゆず酢漬け　60g						
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	1年	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県中山町、島根県隠岐郡	JAN コード（13桁もしくは8桁）					
内容量	60g	希望卸し価格	税抜	¥180	税込（切捨）税率 8%	¥194	
1ケースあたり入数	50個	保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	1週間	販売エリアの制限	◉無　○有−				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日　など単位も記載）	最大 5ケース　最小 1ケース	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	8.8 × 8.8 × 2.2	重量(kg)	0.04	
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）　☐ホテル・宴会・レジャー　☑その他（右に記入→）　介護、学校給食等
	お客様（性別・年齢層など）	お子様からご年配の方まで美味しく召し上がっていただけますが、特に美容と健康に気を遣っている中高年の女性のお客様におすすめです。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		神の海藻シリーズにゆず酢漬けが登場！爽やかなゆずの風味とトロトロと粘る海藻の食感が自慢の一品。 ・さっぱりとした酸味でゆずが豊かに香り、そのままはもちろん、そば・うどん・冷麺などのトッピングにもおすすめ。山芋・オクラ等で粘り気を更にプラスしても美味しいです。 ・お好みの魚介と一緒にご飯に混ぜて、錦糸玉子や刻み海苔で飾るとゆず風味の即席ちらしずしに。
商品特徴		ご好評いただいている神の海藻シリーズにゆず酢漬けが登場！神の海藻は、山陰地方で「神葉（じんば）」と呼ばれている海藻「アカモク」の1年のうち10日～16日の栄養価の最も高い期間にダイバーが潜って鎌で刈り取った貴重な部位を使用しています。モズクやメカブに比べ「フコイダン」・「フコキサンチン」の成分が多く含まれ、ミネラル分等の成分が海藻類の中でも豊富です。ゆずの風味でさっぱりとした味わいが特徴の一品です。

商品パッケージ





アカモクの粘りと、ゆずのさっぱりとした口あたりが特徴です。

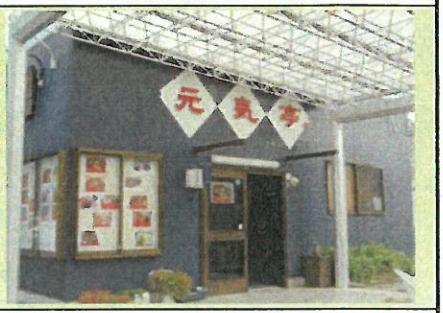
申し訳ございませんが、成分表示等のラベルは商談会当日にご提示させていただきます。

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

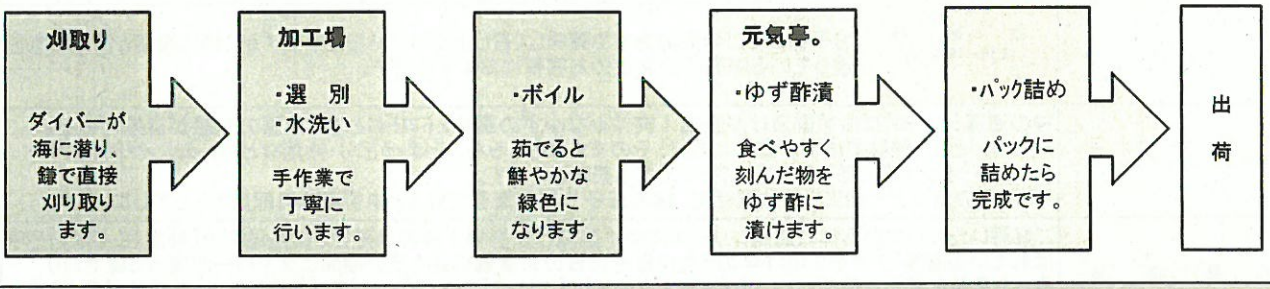
表示義務有	☐えび、☐かに、☑小麦、☐そば、☐卵　☐乳、☐落花生
表示を奨励（任意表示）	☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ　☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐くるみ、☐ごま、☐さけ　☑さば、☑大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉　☐まつたけ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入）　原料には使用しておりませんが、「えび」・「かに」にアレルギーのある方はお控えください。

※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

■ 出展企業紹介

出展企業名	元気亭。			
年間売上高	平成30年度　3,510万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	令和元年度6月時点 社員2名、パート2名	
代表者氏名	取締役社長　奥森　隆夫			
メッセージ	元気亭。は、鳥取県境港市にあるお店です。地元境港で水揚げされた魚介類を中心とした食材で、みんなが元気で集えるお店を目指しています。 山陰で採れた元気海藻・神の海藻は、皆様の元気・健康・美容のために是非とも召し上がっていただきたい一品です。			
ホームページ	http://genkitei.main.jp/			
会社所在地	〒 684-0004	鳥取県境港市大正町38番地		
工場等所在地	〒 同上	同上		
担当者	奥森　隆夫	E-mail	info@genkitei.main.jp	
TEL	0859-42-3551	FAX	0859-42-3551	

■ 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


新芽の出るわずか10～16日の間に手作業で刈り取ります。


加工場でひとつひとつ丁寧に選別します


ボイル後は、鮮やかな緑色に！

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有－具体的に	日常的な官能検査等の簡単な観察と、日持ち検査として一般細菌・大腸菌群・腸炎ビブリオの検査も実施しています。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原材料の仕入れ時には記録を取り、温度管理・衛生点検を行いながら衛生・安全第一に製造しています。従業員で検食も行っています。			
	従業員の管理	入場検査として従業員の健康状態・衛生状態をチェックし、定期的な健康診断も実施しています。食品の取扱もマニュアル化し、規定を守って製造にあたっています。			
	施設設備の管理	施設の清掃記録・温度記録を取り、衛生点検を日常的に行っています。また、年に一度は害虫駆除も実施しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	奥森　隆夫	連絡先	0859-42-3551
	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	原材料の仕入れ時には記録を取っています。召し上がったお客様に健康上の問題が生じた際には、直接連絡を取り状況確認後迅速に問題対処を行います。万が一のために生産物賠償保険にも加入しています。			

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

「アカモク海藻」「神の海藻　シイタケペースト入り60g」

記入日：2019 年 7 月 2 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	神の海藻　シイタケペースト入り　60g						
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	1年	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県中山町、島根県隠岐郡	JAN コード（13桁もしくは8桁）					
内容量	60g	希望卸し価格	税抜	¥180	税込（切捨）税率 8%	¥194	
1ケースあたり入数	50袋	保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	1週間	販売エリアの制限	◉無　○有−				
最大・最小ケース納品単位（©ケース／日　など単位も記載）	最大 5ケース　最小 1ケース	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	12.0 × 17.0 × 70μ	重量(㎏)	0.04	
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（右に記入ー） ※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（右に記入ー）　介護、学校給食等
	お客様（性別・年齢層など）	お子様からご年配の方まで美味しく召し上がっていただけますが、特に美容と健康に気を遣っている中高年の女性のお客様におすすめです。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		ご好評いただいている神の海藻醤油漬けに、シイタケペーストをプラスして、旨みを更にアップさせました。 ・ご飯にかけて毎日の朝ごはんに。 ・お茶漬けにしたり、お吸い物の具にも出来ます。
商品特徴		神の海藻は、山陰地方で「神葉（じんば）」と呼ばれている海藻「アカモク」の1年のうち10日～16日の栄養価の最も高い期間にダイバーが潜って鎌で刈り取った貴重な部位を使用しています。モズクやメカブに比べ「フコイダン」・「フコキサンチン」の成分が多く含まれ、ミネラル分等が海藻類の中でも豊富です。シイタケに含まれるグアニル酸と醤油だれの削り節に含まれるイノシン酸の二つの旨み成分で、美味しさも更にアップしています！

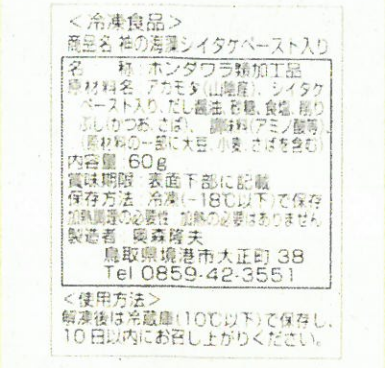
■ 商品写真

商品ラベル





シイタケの風味で旨みがアップ！ごはんにも良く合います。　商品イメージ



アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく××をする。

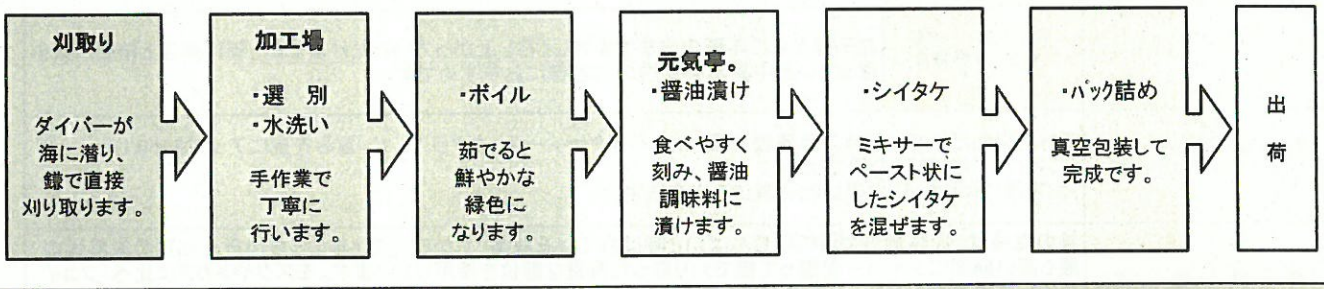
表示義務有	☐えび、☐かに、☑小麦、☐そば、☐卵 ☐乳、☐落花生
表示を奨励（任意表示）	☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐くるみ、☐ごま、☐さけ ☑さば、☑大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉 ☐まつたけ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入） 原料には使用しておりませんが、「えび」・「かに」にアレルギーのある方はお控えください。

※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

■ 出展企業紹介

出展企業名	元気亭。			
年間売上高	平成30年度　3,510万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	令和元年度6月時点 社員2名、パート2名	
代表者氏名	取締役社長　奥森　隆夫			
メッセージ	元気亭。は、鳥取県境港市にあるお店です。地元境港で水揚げされた魚介類を中心とした食材で、みんなが元気で集えるお店を目指しています。 山陰で採れた元気海藻・神の海藻は、皆様の元気・健康・美容のために是非とも召し上がっていただきたい一品です。			
ホームページ	http://genkitei.main.jp/			
会社所在地	〒 684-0004	鳥取県境港市大正町38番地		
工場等所在地	〒 同上	同上		
担当者	奥森　隆夫	E-mail	info@genkitei.main.jp	
TEL	0859-42-3551	FAX	0859-42-3551	

■ 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


新芽の出るわずか10～16日の間に手作業で刈り取ります。


加工場でひとつひとつ丁寧に選別します


ボイル後は、鮮やかな緑色に！

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有一具体的に	日常的な官能検査等の簡単な観察と、日持ち検査として一般細菌・大腸菌群・腸炎ビブリオの検査も実施しています。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原材料の仕入れ時には記録を取り、温度管理・衛生点検を行いながら衛生・安全第一に製造しています。従業員で検食も行っています。			
	従業員の管理	入場検査として従業員の健康状態・衛生状態をチェックし、定期的な健康診断も実施しています。食品の取扱もマニュアル化し、規定を守って製造にあたっています。			
	施設設備の管理	施設の清掃記録・温度記録を取り、衛生点検を日常的に行っています。また、年に一度は害虫駆除も実施しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	奥森　隆夫	連絡先	0859-42-3551
	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	原材料の仕入れ時には記録を取っています。召し上がったお客様に健康上の問題が生じた際には、直接連絡を取り状況確認後迅速に問題対処を行います。万が一のために生産物賠償保険にも加入しています。			

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

FCP展示会・商談会シート

記入日：2016 年 7 月 9 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	梨＆らっきょうドレッシング（旨塩仕立て）						
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	常温12カ月	消費期限	常温12カ月	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4580365170076				
内容量	205ml	希望小売価格	税抜	¥389	税込 税率 8%	¥420	
1ケースあたり入数	25	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	5日	販売エリアの制限	◉無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日 など単位も記載）	最大	最小 2	ケースサイズ（重量）	縦(ぎ) × 横(ぎ) × 高さ(ぎ)		重量(ぎ)	
				31.0	31.0 17.5	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→） ※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）	血液サラサラ・美肌効果もある食材の為、若年層や女性ターゲットですが、日本初・新ジャンルでヘルシー志向商品なので、幅広い年齢層で食して頂きたい。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		サラダドレッシングとしてだけでなく、魚介のカルパッチョソース・冷製パスタソース・棒棒鶏ソース等、各種料理に利用・アレンジ出来ます。
商品特徴		梨すりおろしソース果肉ピューレに乳酸菌飲料を混ぜた梨ソースに漬け込んだらっきょうをソースと共にミキサーで粉砕し、EXバージンオリーブオイルを加えたフルーツ感味わえるヘルシードレッシング。ほぼ無添加で、素材の持ち味を活かしている。らっきょうの臭味は全く無く、果実の旨味を感じられるドレッシング。

■ 商品写真



●名称：分離液状ドレッシング
●原材料名：梨、食用オリーブ油（EXバージンオリーブオイル）、らっきょう、醸造酢、乳酸菌飲料、食塩、ブラックペッパー、粉寒天／保存料（ポリリジン）、トレハロース、香料、大豆多糖類、調味料（アミノ酸等）、炭酸カルシウム、（一部に小麦・乳成分を含む）
●内容量：205ml
●賞味期限：ラベル右下部に記載
●保存方法：直射日光を避けて常温で保存（開栓後要冷蔵）
●販売者：㈲田畑商店 鳥取県鳥取市天神町69番地 TEL0857-22-2328
http://www.new-food.net/
●製造者：㈲関西フーズ 大阪府 TEL06-6760-6660



アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	(有)田畑商店		
年間売上高	360,000,000円	従業員数	12名
代表者氏名	田畑　耕市		写真
メッセージ	地域特産物を有効に活用し、また消費者の健康にも留意・着眼した地域性豊かで、独自性のある商品(食品)開発を行って居ります。		
ホームページ	http://www.new-food.net/		
会社所在地 〒	680-0847	鳥取県鳥取市天神町69番地	
工場等所在地 〒	546-0003	大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24	
担当者	田畑　耕市	E-mail	tabata-shouten@aroma.ocn.ne.jp
TEL	0857-22-2328	FAX	0857-22-0428

■ 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

◆梨&らっきょうドレッシング
梨ソース濾過→噛砕(らっきょう)→梨ソース投入→オリーブオイル・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

◆梨フルーツらっきょうディップ
梨ソース濾過→粉砕(らっきょう)→各種ソース・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有…具体的に	有(「有」の場合⇒検査項目:一般細菌検査:300以下、大腸菌群検査:陰性、恒温試験:陰性)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	県・市の専門機関である県産業振興機構、県産業技術センター、食品開発研究所等より、開発・製造のアドバイスを受け商品(食品)製造を行っている。			
	従業員の管理	JA製造加工センターにおいて、厳選された従業員での委託製造。			
	施設設備の管理	JA加工場で製造の為、充分な熱処理殺菌と異物検出・不良品除外検品等、正確に行われる。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田畑　耕市	連絡先	0857-23-2328
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	製造物責任法(PL法)加入済み			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2016年 7月 9日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	梨＆らっきょうドレッシング（醤油仕立て）						
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	常温12カ月	消費期限	常温12カ月	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JANコード（13桁もしくは8桁）	4580365170090				
内容量	205ml	希望小売価格	税抜	¥389	税込 税率 8%	¥420	
1ケースあたり入数	25	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	最小 2	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(g)	
				31.0	31.0 17.5	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（右に記入一） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 一						

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・レジャー ☐その他（右に記入一）
	お客様（性別・年齢層など）	血液サラサラ・美肌効果もある食材の為、若年層や女性ターゲットですが、日本初・新ジャンルでヘルシー志向商品なので、幅広い年齢層で食して頂きたい。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		サラダドレッシングとしてだけでなく、魚介のカルパッチョソース・冷製パスタソース・棒棒鶏ソース等、各種料理に利用・アレンジ出来ます。
商品特徴		梨すりおろしソース果肉ピューレに乳酸菌飲料を混ぜた梨ソースに漬け込んだらっきょうをソースと共にミキサーで粉砕し、EXバージンオリーブオイルを加えたフルーツ感味わえるヘルシードレッシング。ほぼ無添加で、素材の持ち味を活かしている。らっきょうの臭味は全く無く、果実の旨味を感じられるドレッシング。

■ 商品写真



●名称：分離液状ドレッシング
●原材料名：梨、食用オリーブ油（EXバージンオリーブオイル）、醸造酢、らっきょう、乳酸菌飲料、醤油、粉寒天／保存料（ポリリジン）、トレハロース、香料、カラメル色素、大豆多糖類、調味料（アミノ酸等）、酸味料、ビタミンB_1、甘味料（ステビア）、（一部に小麦・乳成分を含む）
●内容量：205ml
●賞味期限：ラベル右下部に記載
●保存方法：直射日光を避けて常温で保存（開栓後要冷蔵）
●販売者：㈲田畑商店 鳥取県鳥取市天神町69番地 TEL0857-22-2328
http://www.new-food.net/
●製造者：㈲関西フーズ 大阪府大阪
TEL06-6760-6660



アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	(有)田畑商店			
年間売上高	360,000,000円		従業員数	12名
代表者氏名	田畑　耕市			写真
メッセージ	地域特産物を有効に活用し、また消費者の健康にも留意・着眼した地域性豊かで、独自性のある商品(食品)開発を行って居ります。			
ホームページ	http://www.new-food.net/			
会社所在地	〒 680-0847	鳥取県鳥取市天神町69番地		
工場等所在地	〒 546-0003	大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24		
担当者	田畑　耕市		E-mail	tabata-shouten@aroma.ocn.ne.jp
TEL	0857-22-2328		FAX	0857-22-0428

■ 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

◆梨&らっきょうドレッシング
梨ソース濾過→噛砕(らっきょう)→梨ソース投入→オリーブオイル・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

◆梨フルーツらっきょうディップ
梨ソース濾過→粉砕(らっきょう)→各種ソース・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有—具体的に	有(「有」の場合⇒検査項目:一般細菌検査:300以下、大腸菌群検査:陰性、恒温試験:陰性)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	県・市の専門機関である県産業振興機構、県産業技術センター、食品開発研究所等より、開発・製造のアドバイスを受け商品(食品)製造を行っている。			
	従業員の管理	JA製造加工センターにおいて、厳選された従業員での委託製造。			
	施設設備の管理	JA加工場で製造の為、充分な熱処理殺菌と異物検出・不良品除外検品等、正確に行われる。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田畑　耕市	連絡先	0857-23-2328
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	製造物責任法(PL法)加入済み			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2016 年 7 月 9 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	梨＆らっきょうドレッシング（白味噌仕立て）						
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	常温12カ月	消費期限	常温12カ月	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JANコード（13桁もしくは8桁）	4580365170083				
内容量	205ml	希望小売価格	税抜	¥389	税込 税率 8%	¥420	
1ケースあたり入数	25	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 ○有ー				
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	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(kg)	
				31.0	31.0	17.5	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（右に記入ー） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー						

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・レジャー ☐その他（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	血液サラサラ・美肌効果もある食材の為、若年層や女性ターゲットですが、日本初・新ジャンルでヘルシー志向商品なので、幅広い年齢層で食して頂きたい。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		サラダドレッシングとしてだけでなく、魚介のカルパッチョソース・冷製パスタソース・棒棒鶏ソース等、各種料理に利用・アレンジ出来ます。
商品特徴		梨すりおろしソース果肉ピューレに乳酸菌飲料を混ぜた梨ソースに漬け込んだらっきょうをソースと共にミキサーで粉砕し、EXバージンオリーブオイルを加えたフルーツ感味わえるヘルシードレッシング。ほぼ無添加で、素材の持ち味を活かしている。らっきょうの臭味は全く無く、果実の旨味を感じられるドレッシング。

■ 商品写真



●名称：分離液状ドレッシング
●原材料名：梨、食用オリーブ油（EXバージンオリーブオイル）、醸造酢、米味噌、らっきょう、乳酸菌飲料、粉寒天／保存料（ポリリジン）、トレハロース、香料、大豆多糖類、調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・乳成分を含む）
●内容量：205ml
●賞味期限：ラベル右下部に記載
●保存方法：直射日光を避けて常温で保存（開栓後要冷蔵）
●販売者：㈲田畑商店 鳥取県鳥取市天神町69番地 TEL0857-22-2328
http://www.new-food.net/
●製造者：㈲関西フーズ 大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24 TEL06-6760-6660



アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	(有)田畑商店		
年間売上高	360,000,000円	従業員数	12名
代表者氏名	田畑　耕市		写真
メッセージ	地域特産物を有効に活用し、また消費者の健康にも留意・着眼した地域性豊かで、独自性のある商品(食品)開発を行って居ります。		
ホームページ	http://www.new-food.net/		
会社所在地	〒 680-0847 鳥取県鳥取市天神町69番地		
工場等所在地	〒 546-0003 大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24		
担当者	田畑　耕市	E-mail	tabata-shouten@aroma.ocn.ne.jp
TEL	0857-22-2328	FAX	0857-22-0428

■ 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

◆梨&らっきょうドレッシング
梨ソース濾過→噛砕(らっきょう)→梨ソース投入→オリーブオイル・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

◆梨フルーツらっきょうディップ
梨ソース濾過→粉砕(らっきょう)→各種ソース・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有—具体的に	有(「有」の場合⇒検査項目:一般細菌検査:300以下、大腸菌群検査:陰性、恒温試験:陰性)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	県・市の専門機関である県産業振興機構、県産業技術センター、食品開発研究所等より、開発・製造のアドバイスを受け商品(食品)製造を行っている。			
	従業員の管理	JA製造加工センターにおいて、厳選された従業員での委託製造。			
	施設設備の管理	JA加工場で製造の為、充分な熱処理殺菌と異物検出・不良品除外検品等、正確に行われる。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田畑　耕市	連絡先	0857-23-2328
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	製造物責任法(PL法)加入済み			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2018 年 5 月 17 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	梨＆らっきょうドレッシング（旨塩仕立て）						
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	常温12カ月	消費期限	常温12カ月	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JANコード（13桁もしくは8桁）	4580365170199				
内容量	150ml	希望小売価格	税抜	¥296	税込 税率 8%	¥320	
1ケースあたり入数	70	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	最小 1	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(㎏)	
				42.0	30.0	26.5	13.5
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（右に記入一） ※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（右に記入一）
	お客様（性別・年齢層など）	血液サラサラ・美肌効果もある食材の為、若年層や女性ターゲットですが、日本初・新ジャンルでヘルシー志向商品なので、幅広い年齢層で食して頂きたい。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		サラダドレッシングとしてだけでなく、魚介のカルパッチョソース・冷製パスタソース・棒棒鶏ソース等、各種料理に利用・アレンジ出来ます。
商品特徴		梨すりおろしソース果肉ピューレに乳酸菌飲料を混ぜた梨ソースに漬け込んだらっきょうをソースと共にミキサーで粉砕し、EXバージンオリーブオイルを加えたフルーツ感味わえるヘルシードレッシング。ほぼ無添加で、素材の持ち味を活かしている。らっきょうの臭味は全く無く、果実の旨味を感じられるドレッシング。

■ 商品写真



●名称：分離液状ドレッシング
●原材料名：梨、食用オリーブ油（EXバージンオリーブオイル）、らっきょう、醸造酢、乳酸菌飲料、食塩、ブラックペッパー、粉寒天／保存料（ポリリジン）、トレハロース、香料、大豆多糖類、調味料（アミノ酸等）、炭酸カルシウム、（一部に小麦・乳成分を含む）
●内容量：150ml
●賞味期限：ラベル右下部に記載
●保存方法：直射日光を避けて常温で保存（開栓後要冷蔵）
●販売者：㈲田畑商店 鳥取県鳥取市天神町69番地 TEL0857-22-2328
http://www.new-food.net/
●製造者：㈲関西フーズ 大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24
TEL06-6760-6660



アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	(有)田畑商店			
年間売上高	360,000,000円		従業員数	12名
代表者氏名	田畑　耕市			写真
メッセージ	地域特産物を有効に活用し、また消費者の健康にも留意・着眼した地域性豊かで、独自性のある商品(食品)開発を行って居ります。			
ホームページ	http://www.new-food.net/			
会社所在地	〒 680-0847	鳥取県鳥取市天神町69番地		
工場等所在地	〒 546-0003	大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24		
担当者	田畑　耕市		E-mail	tabata-shouten@aroma.ocn.ne.jp
TEL	0857-22-2328		F・AX	0857-22-0428

■ 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

◆梨&らっきょうドレッシング
梨ソース濾過→噛砕(らっきょう)→梨ソース投入→オリーブオイル・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梨包→出荷

◆梨フルーツらっきょうディップ
梨ソース濾過→粉砕(らっきょう)→各種ソース・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梨包→出荷

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有--具体的に	有(「有」の場合⇒検査項目:一般細菌検査:300以下、大腸菌群検査:陰性、恒温試験:陰性)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	県・市の専門機関である県産業振興機構、県産業技術センター、食品開発研究所等より、開発・製造のアドバイスを受け商品(食品)製造を行っている。			
	従業員の管理	JA製造加工センターにおいて、厳選された従業員での委託製造。			
	施設設備の管理	JA加工場で製造の為、充分な熱処理殺菌と異物検出・不良品除外検品等、正確に行われる。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田畑　耕市	連絡先	0857-23-2328
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	製造物責任法(PL法)加入済み			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2018 年 5 月 17 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	梨＆らっきょうドレッシング（醤油仕立て）						
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	常温12カ月	消費期限	常温12カ月	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4580365170205				
内容量	150ml	希望小売価格	税抜	¥296	税込 税率 8%	¥320	
1ケースあたり入数	70	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 ○有ー				
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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(㎏)	
				42.0 × 30.0 × 26.5		13.5	
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（右に記入ー） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー						

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・レジャー ☐その他（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	血液サラサラ・美肌効果もある食材の為、若年層や女性ターゲットですが、日本初・新ジャンルでヘルシー志向商品なので、幅広い年齢層で食して頂きたい。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		サラダドレッシングとしてだけでなく、魚介のカルパッチョソース・冷製パスタソース・棒棒鶏ソース等、各種料理に利用・アレンジ出来ます。
商品特徴		梨すりおろしソース果肉ピューレに乳酸菌飲料を混ぜた梨ソースに漬け込んだらっきょうをソースと共にミキサーで粉砕し、EXバージンオリーブオイルを加えたフルーツ感味わえるヘルシードレッシング。ほぼ無添加で、素材の持ち味を活かしている。らっきょうの臭味は全く無く、果実の旨味を感じられるドレッシング。

■ 商品写真



●名称：分離液状ドレッシング
●原材料名：梨、食用オリーブ油（EXバージンオリーブオイル）、醸造酢、らっきょう、乳酸菌飲料、醤油、粉寒天／保存料（ポリリジン）、トレハロース、香料、カラメル色素、大豆多糖類、調味料（アミノ酸等）、酸味料、ビタミンB1、甘味料（ステビア）、（一部に小麦・乳成分を含む）
●内容量：150ml
●賞味期限：ラベル右下部に記載
●保存方法：直射日光を避けて常温で保存（開栓後要冷蔵）
●販売者：㈲田畑商店 鳥取県鳥取市天神町69番地 TEL0857-22-2328
http://www.new-food.net/
●製造者：㈲関西フーズ 大阪府大阪市住吉区金川6-4-24
TEL06-6760-6660



アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	(有)田畑商店		
年間売上高	360,000,000円	従業員数	12名
代表者氏名	田畑　耕市		写真
メッセージ	地域特産物を有効に活用し、また消費者の健康にも留意・着眼した地域性豊かで、独自性のある商品(食品)開発を行って居ります。		
ホームページ	http://www.new-food.net/		
会社所在地	〒 680-0847 鳥取県鳥取市天神町69番地		
工場等所在地	〒 546-0003 大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24		
担当者	田畑　耕市	E-mail	tabata-shouten@aroma.ocn.ne.jp
TEL	0857-22-2328	FAX	0857-22-0428

■ 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

◆梨&らっきょうドレッシング
梨ソース濾過→噛砕(らっきょう)→梨ソース投入→オリーブオイル・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

◆梨フルーツらっきょうディップ
梨ソース濾過→粉砕(らっきょう)→各種ソース・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有—具体的に	有(「有」の場合⇒検査項目:一般細菌検査:300以下、大腸菌群検査:陰性、恒温試験:陰性)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	県・市の専門機関である県産業振興機構、県産業技術センター、食品開発研究所等より、開発・製造のアドバイスを受け商品(食品)製造を行っている。			
	従業員の管理	JA製造加工センターにおいて、厳選された従業員での委託製造。			
	施設設備の管理	JA加工場で製造の為、充分な熱処理殺菌と異物検出・不良品除外検品等、正確に行われる。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田畑　耕市	連絡先	0857-23-2328
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	製造物責任法(PL法)加入済み			

FCP展示会・商談会シート

記入日：2018 年 5 月 17 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	梨＆らっきょうドレッシング（白味噌仕立て）						
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	常温12カ月	消費期限	常温12カ月	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4580365170212				
内容量	150ml	希望小売価格	税抜	¥296	税込 税率 8%	¥320	
1ケースあたり入数	70	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	5日	販売エリアの制限	◉無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日 など単位も記載）	最大	最小 1	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(㎏)	
				42.0	30.0	26.5	13.5
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（☐業務用対応可能 ☐ギフト対応可能） ☑ホテル・宴会・レジャー ☐その他（右に記入→）
	お客様（性別・年齢層など）	血液サラサラ・美肌効果もある食材の為、若年層や女性ターゲットですが、日本初・新ジャンルでヘルシー志向商品なので、幅広い年齢層で食して頂きたい。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		サラダドレッシングとしてだけでなく、魚介のカルパッチョソース・冷製パスタソース・棒棒鶏ソース等、各種料理に利用・アレンジ出来ます。
商品特徴		梨すりおろしソース果肉ピューレに乳酸菌飲料を混ぜた梨ソースに漬け込んだらっきょうをソースと共にミキサーで粉砕し、EXバージンオリーブオイルを加えたフルーツ感味わえるヘルシードレッシング。ほぼ無添加で、素材の持ち味を活かしている。らっきょうの臭味は全く無く、果実の旨味を感じられるドレッシング。

■ 商品写真



●名称：分離液状ドレッシング
●原材料名：梨、食用オリーブ油（EXバージンオリーブオイル）、醸造酢、米味噌、らっきょう、乳酸菌飲料、粉寒天／保存料（ポリリジン）、トレハロース、香料、大豆多糖類、調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・乳成分を含む）
●内容量：150ml
●賞味期限：ラベル右下部に記載
●保存方法：直射日光を避けて常温で保存（開栓後要冷蔵）
●販売者：㈲田畑商店　鳥取県鳥取市天神町69番地　TEL0857-22-2328
http://www.new-food.net/
●製造者：㈲関西フーズ　大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24
TEL06-6760-6660



アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	(有)田畑商店			
年間売上高	360,000,000円		従業員数	12名
代表者氏名	田畑　耕市			写真
メッセージ	地域特産物を有効に活用し、また消費者の健康にも留意・着眼した地域性豊かで、独自性のある商品(食品)開発を行って居ります。			
ホームページ	http://www.new-food.net/			
会社所在地	〒 680-0847	鳥取県鳥取市天神町69番地		
工場等所在地	〒 546-0003	大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24		
担当者	田畑　耕市		E-mail	tabata-shouten@aroma.ocn.ne.jp
TEL	0857-22-2328		FAX	0857-22-0428

■ 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

◆梨&らっきょうドレッシング
梨ソース濾過→噛砕(らっきょう)→梨ソース投入→オリーブオイル・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

◆梨フルーツらっきょうディップ
梨ソース濾過→粉砕(らっきょう)→各種ソース・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有一具体的に	有(「有」の場合⇒検査項目:一般細菌検査:300以下、大腸菌群検査:陰性、恒温試験:陰性)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	県・市の専門機関である県産業振興機構、県産業技術センター、食品開発研究所等より、開発・製造のアドバイスを受け商品(食品)製造を行っている。			
	従業員の管理	JA製造加工センターにおいて、厳選された従業員での委託製造。			
	施設設備の管理	JA加工場で製造の為、充分な熱処理殺菌と異物検出・不良品除外検品等、正確に行われる。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田畑　耕市	連絡先	0857-23-2328
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	製造物責任法(PL法)加入済み			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2016年 7月 9日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	梨＆らっきょうドレッシング3種詰め合わせ						
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	常温12カ月	消費期限	常温12カ月	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JANコード（13桁もしくは8桁）	4580365170106				
内容量	205ml×3	希望小売価格	税抜	¥1,370	税込 税率 8%	¥1,480	
1ケースあたり入数	20	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	5日	販売エリアの制限	◉無 ○有ー				
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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(kg)	
				37.0	39.0 36.0	17.0	
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（右に記入ー） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー						

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・レジャー ☐その他（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	血液サラサラ・美肌効果もある食材の為、若年層や女性ターゲットですが、日本初・新ジャンルでヘルシー志向商品なので、幅広い年齢層で食して頂きたい。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		サラダドレッシングとしてだけでなく、魚介のカルパッチョソース・冷製パスタソース・棒棒鶏ソース等、各種料理に利用・アレンジ出来ます。
商品特徴		梨すりおろしソース果肉ピューレに乳酸菌飲料を混ぜた梨ソースに漬け込んだらっきょうをソースと共にミキサーで粉砕し、EXバージンオリーブオイルを加えたフルーツ感味わえるヘルシードレッシング。ほぼ無添加で、素材の持ち味を活かしている。らっきょうの臭味は全く無く、果実の旨味を感じられるドレッシング。

■ 商品写真





●名称：分離液状ドレッシング
●原材料名：【旨塩仕立て】梨、食用オリーブ油（EXバージンオリーブオイル）、らっきょう、醸造酢、乳酸菌飲料、食塩、ブラックペッパー、粉寒天／保存料（ポリリジン）、トレハロース、香料、大豆多糖類、調味料（アミノ酸等）、炭酸カルシウム、（一部に小麦・乳成分を含む）【醤油仕立て】梨、食用オリーブ油（EXバージンオリーブオイル）、醸造酢、らっきょう、乳酸菌飲料、醤油、粉寒天／保存料（ポリリジン）、トレハロース、香料、カラメル色素、大豆多糖類、調味料（アミノ酸等）、酸味料、ビタミンB_1、甘味料（ステビア）、（一部に小麦・乳成分を含む）【白味噌仕立て】梨、食用オリーブ油（EXバージンオリーブオイル）、醸造酢、米味噌、らっきょう、乳酸菌飲料、粉寒天／保存料（ポリリジン）、トレハロース、香料、大豆多糖類、調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・乳成分を含む）
●内容量：205ml×3本
●保存方法：直射日光を避けて常温で保存（開栓後要冷蔵）
●販売者：㈲田畑商店 鳥取県鳥取市天神町69番地 TEL0857-22-2328
http://www.new-food.net/
●製造者：㈲関西フーズ 大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24

アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	(有)田畑商店		
年間売上高	360,000,000円	従業員数	12名
代表者氏名	田畑　耕市		写真
メッセージ	地域特産物を有効に活用し、また消費者の健康にも留意・着眼した地域性豊かで、独自性のある商品(食品)開発を行って居ります。		
ホームページ	http://www.new-food.net/		
会社所在地	〒 680-0847　鳥取県鳥取市天神町69番地		
工場等所在地	〒 546-0003　大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24		
担当者	田畑　耕市	E-mail	tabata-shouten@aroma.ocn.ne.jp
TEL	0857-22-2328	FAX	0857-22-0428

■ 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

◆梨&らっきょうドレッシング
梨ソース濾過→噛砕(らっきょう)→梨ソース投入→オリーブオイル・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梨包→出荷

◆梨フルーツらっきょうディップ
梨ソース濾過→粉砕(らっきょう)→各種ソース・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梨包→出荷

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有一具体的に	有(「有」の場合⇒検査項目:一般細菌検査:300以下、大腸菌群検査:陰性、恒温試験:陰性)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	県・市の専門機関である県産業振興機構、県産業技術センター、食品開発研究所等より、開発・製造のアドバイスを受け商品(食品)製造を行っている。			
	従業員の管理	JA製造加工センターにおいて、厳選された従業員での委託製造。			
	施設設備の管理	JA加工場で製造の為、充分な熱処理殺菌と異物検出・不良品除外検品等、正確に行われる。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田畑　耕市	連絡先	0857-23-2328
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	製造物責任法(PL法)加入済み			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2016 年 7 月 9 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	梨＆らっきょうドレッシング3種詰め合わせ・5本セット						
提供可能時期（最もおいしい時期を（ ）内に記載）	通年 （ ）	賞味期限／消費期限	賞味期限	常温12カ月	消費期限	常温12カ月	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JANコード（13桁もしくは8桁）	4580365170137				
内容量	205ml×5	希望小売価格	税抜	¥2,778	税込 税率 8%	¥3,000	
1ケースあたり入数	10	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	5日	販売エリアの制限	◉無 ○有ー				
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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(㎏)	
				37.0	39.0 36.0	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(右に記入ー) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー						

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(右に記入ー)
	お客様（性別・年齢層など）	血液サラサラ・美肌効果もある食材の為、若年層や女性ターゲットですが、日本初・新ジャンルでヘルシー志向商品なので、幅広い年齢層で食して頂きたい。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		サラダドレッシングとしてだけでなく、魚介のカルパッチョソース・冷製パスタソース・棒棒鶏ソース等、各種料理に利用・アレンジ出来ます。
商品特徴		梨すりおろしソース果肉ピューレに乳酸菌飲料を混ぜた梨ソースに漬け込んだらっきょうをソースと共にミキサーで粉砕し、EXバージンオリーブオイルを加えたフルーツ感味わえるヘルシードレッシング。ほぼ無添加で、素材の持ち味を活かしている。らっきょうの臭味は全く無く、果実の旨味を感じられるドレッシング。

■ 商品写真





●名称：分離液状ドレッシング
●原材料名：【旨塩仕立て】梨、食用オリーブ油（EXバージンオリーブオイル）、らっきょう、醸造酢、乳酸菌飲料、食塩、ブラックペッパー、粉寒天／保存料（ポリリジン）、トレハロース、香料、大豆多糖類、調味料（アミノ酸等）、炭酸カルシウム、（一部に小麦・乳成分を含む）【醤油仕立て】梨、食用オリーブ油（EXバージンオリーブオイル）、醸造酢、らっきょう、乳酸菌飲料、醤油、粉寒天／保存料（ポリリジン）、トレハロース、香料、カラメル色素、大豆多糖類、調味料（アミノ酸等）、酸味料、ビタミンB1、甘味料（ステビア）、（一部に小麦・乳成分を含む）【白味噌仕立て】梨、食用オリーブ油（EXバージンオリーブオイル）、醸造酢、米味噌、らっきょう、乳酸菌飲料、粉寒天／保存料（ポリリジン）、トレハロース、香料、大豆多糖類、調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・乳成分を含む）
●内容量：205ml×5本（旨塩仕立て：1本、醤油仕立て・白みそ仕立て：各2本）
●保存方法：直射日光を避けて常温で保存（開栓後要冷蔵）
●販売者：㈲田畑商店 鳥取県鳥取市天神町69番地 TEL0857-22-2328
http://www.new-food.net/
●製造者：㈲関西フーズ 大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24
TEL06-6760-6660

アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	(有)田畑商店		
年間売上高	360,000,000円	従業員数	12名
代表者氏名	田畑　耕市		写真
メッセージ	地域特産物を有効に活用し、また消費者の健康にも留意・着眼した地域性豊かで、独自性のある商品(食品)開発を行って居ります。		
ホームページ	http://www.new-food.net/		
会社所在地	〒 680-0847 鳥取県鳥取市天神町69番地		
工場等所在地	〒 546-0003 大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24		
担当者	田畑　耕市	E-mail	tabata-shouten@aroma.ocn.ne.jp
TEL	0857-22-2328	FAX	0857-22-0428

■ 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

◆梨&らっきょうドレッシング
梨ソース濾過→噛砕(らっきょう)→梨ソース投入→オリーブオイル・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

◆梨フルーツらっきょうディップ
梨ソース濾過→粉砕(らっきょう)→各種ソース・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	有(「有」の場合⇒検査項目:一般細菌検査:300以下、大腸菌群検査:陰性、恒温試験:陰性)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	県・市の専門機関である県産業振興機構、県産業技術センター、食品開発研究所等より、開発・製造のアドバイスを受け商品(食品)製造を行っている。			
	従業員の管理	JA製造加工センターにおいて、厳選された従業員での委託製造。			
	施設設備の管理	JA加工場で製造の為、充分な熱処理殺菌と異物検出・不良品除外検品等、正確に行われる。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田畑　耕市	連絡先	0857-23-2328
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	製造物責任法(PL法)加入済み			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2017 年 6 月 30 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	梨フルーツらっきょうディップ（わさび入りタルタルソース）						
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	常温12カ月	消費期限	常温12カ月	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4580365170144				
内容量	150g	希望小売価格	税抜	¥537	税込（切捨） 税率 8%	¥580	
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	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	最小 1	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(kg)	
				29.0 × 35.0 × 17.0		13.5	
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（☐業務用対応可能 ☐ギフト対応可能） ☑ホテル・宴会・レジャー ☐その他（右に記入→）
	お客様（性別・年齢層など）	子供から年配の方まで幅広い年齢層で活用して頂きたいが、特に仕事と家事を両立している女性に簡単調理で役立ててほしい。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		タルタルソースは生・温野菜のディップソースとして、エビフライ・かきフライ・とんかつ等揚げ物のソースとして、トマト＆バジルソースはパスタソースや、トーストに塗りピザ用チーズをのせピザトーストに、ラディッシュ＆カレーソースはサンドイッチやホットドッグのソースとして等々多様に簡単調理で食のシーンが拡がる。
商品特徴		鳥取県産二十世紀梨とらっきょうの旨みを凝縮したディップソース。 独自のオリジナル梨ソースは漬け込んだらっきょうを細く刻み仕上げたフルーティな逸品。ご自宅で簡単調理プロの味に。

■ 商品写真



●品名：ドレッシング加工品
●原材料名：らっきょう、半固体状ドレッシング（食用植物油脂、卵、醸造酢、その他）、西洋わさび、梨、ブラックペッパー、乾燥パセリ、洋からし、醸造酢、粉寒天／酢酸Na、グリシン、増粘多糖類、調味料（アミノ酸）、香辛料抽出物、ソルビン酸カリウム、トレハロース、香料、大豆多糖類、（一部に小麦・大豆・乳成分・卵・りんごを含む）
●内容量：150g
●賞味期限：この面の左下に表示
●保存方法：直射日光を避けて常温で保存
●販売者：㈲田畑商店　鳥取県鳥取市天神町69番地　TEL0857-22-2328
http://www.new-food.net/
●製造者：㈲関西フーズ　大阪府大阪市東住吉区　TEL06-6760-6660



アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	(有)田畑商店		
年間売上高	360,000,000円	従業員数	12名
代表者氏名	田畑　耕市		写真
メッセージ	地域特産物を有効に活用し、また消費者の健康にも留意・着眼した地域性豊かで、独自性のある商品(食品)開発を行って居ります。		
ホームページ	http://www.new-food.net/		
会社所在地	〒 680-0847	鳥取県鳥取市天神町69番地	
工場等所在地	〒 546-0003	大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24	
担当者	田畑　耕市	E-mail	tabata-shouten@aroma.ocn.ne.jp
TEL	0857-22-2328	FAX	0857-22-0428

■ 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

◆梨&らっきょうドレッシング
梨ソース濾過→噛砕(らっきょう)→梨ソース投入→オリーブオイル・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梨包→出荷

◆梨フルーツらっきょうディップ
梨ソース濾過→粉砕(らっきょう)→各種ソース・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梨包→出荷

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有—具体的に	有(「有」の場合⇒検査項目:一般細菌検査:300以下、大腸菌群検査:陰性、恒温試験:陰性)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	県・市の専門機関である県産業振興機構、県産業技術センター、食品開発研究所等より、開発・製造のアドバイスを受け商品(食品)製造を行っている。			
	従業員の管理	JA製造加工センターにおいて、厳選された従業員での委託製造。			
	施設設備の管理	JA加工場で製造の為、充分な熱処理殺菌と異物検出・不良品除外検品等、正確に行われる。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田畑　耕市	連絡先	0857-22-2328
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	製造物責任法(PL法)加入済み			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2017 年 6 月 30 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	梨フルーツらっきょうディップ（トマト＆バジルソース）						
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	常温12カ月	消費期限	常温12カ月	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4580365170151				
内容量	165g	希望小売価格	税抜	¥537	税込（切捨） 税率 8%	¥580	
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	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	最小 1	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(g)	
				29.0	35.0 17.0	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（右に記入ー） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー						

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・レジャー ☐その他（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	子供から年配の方まで幅広い年齢層で活用して頂きたいが、特に仕事と家事を両立している女性に簡単調理で役立ててほしい。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		タルタルソースは生・温野菜のディップソースとして、エビフライ・かきフライ・とんかつ等揚げ物のソースとして、トマト＆バジルソースはパスタソースや、トーストに塗りピザ用チーズをのせピザトーストに、ラディッシュ＆カレーソースはサンドイッチやホットドッグのソースとして等々多様に簡単調理で食のシーンが拡がる。
商品特徴		鳥取県産二十世紀梨とらっきょうの旨みを凝縮したディップソース。 独自のオリジナル梨ソースは漬け込んだらっきょうを細く刻み仕上げたフルーティな逸品。ご自宅で簡単調理プロの味に。

■ 商品写真



●品名：ドレッシング加工品
●原材料名：らっきょう、トマトピューレー、バジルソース（なたね油、ひまわり油、還元水飴、バジル、食塩、砂糖、その他）、オリーブオイル、梨、醸造酢、乳酸菌飲料、粉寒天／酢酸Na、セルロース、グリシン、増粘多糖類、香辛料抽出物、ソルビン酸カリウム、ベニバナ黄色素、トレハロース、クチナシ青色素、香料、大豆多糖類、（一部に小麦・乳成分を含む）
●内容量：165g
●賞味期限：この面の左下に表示
●保存方法：直射日光を避けて常温で保存
●販売者：㈲田畑商店　鳥取県鳥取市天神町69番地　TEL0857-22-2328
http://www.new-food.net/
●製造者：㈲関西フーズ　大阪府大阪市東住吉区
TEL06-6760-6660



アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	(有)田畑商店			
年間売上高	360,000,000円		従業員数	12名
代表者氏名	田畑　耕市			写真
メッセージ	地域特産物を有効に活用し、また消費者の健康にも留意・着眼した地域性豊かで、独自性のある商品(食品)開発を行って居ります。			
ホームページ	http://www.new-food.net/			
会社所在地	〒 680-0847	鳥取県鳥取市天神町69番地		
工場等所在地	〒 546-0003	大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24		
担当者	田畑　耕市		E-mail	tabata-shouten@aroma.ocn.ne.jp
TEL	0857-22-2328		FAX	0857-22-0428

■ 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

◆梨&らっきょうドレッシング
梨ソース濾過→噛砕(らっきょう)→梨ソース投入→オリーブオイル・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

◆梨フルーツらっきょうディップ
梨ソース濾過→粉砕(らっきょう)→各種ソース・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有ー具体的に	有(「有」の場合⇒検査項目:一般細菌検査:300以下、大腸菌群検査:陰性、恒温試験:陰性)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	県・市の専門機関である県産業振興機構、県産業技術センター、食品開発研究所等より、開発・製造のアドバイスを受け商品(食品)製造を行っている。			
	従業員の管理	JA製造加工センターにおいて、厳選された従業員での委託製造。			
	施設設備の管理	JA加工場で製造の為、充分な熱処理殺菌と異物検出・不良品除外検品等、正確に行われる。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田畑　耕市	連絡先	0857-22-2328
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	製造物責任法(PL法)加入済み			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2017 年 11 月 6 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	梨フルーツらっきょうディップ（ラディッシュ＆カレーソース）						
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	常温12カ月	消費期限	常温12カ月	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4580365170168				
内容量	160g	希望小売価格	税抜	¥537	税込（切捨） 税率 8%	¥580	
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	5日	販売エリアの制限	◉無 ○有ー				
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(ぽ) × 横(ぽ) × 高さ(ぽ)		重量(℃)	
				29.0	35.0 17.0	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（右に記入ー） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー						

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・レジャー ☐その他（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	子供から年配の方まで幅広い年齢層で活用して頂きたいが、特に仕事と家事を両立している女性に簡単調理で役立ててほしい。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		タルタルソースは生・温野菜のディップソースとして、エビフライ・かきフライ・とんかつ等揚げ物のソースとして、トマト＆バジルソースはパスタソースや、トーストに塗りピザ用チーズをのせピザトーストに、ラディッシュ＆カレーソースはサンドイッチやホットドッグのソースとして等々多様に簡単調理で食のシーンが拡がる。
商品特徴		鳥取県産二十世紀梨とらっきょうの旨みを凝縮したディップソース。 独自のオリジナル梨ソースは漬け込んだらっきょうを細く刻み仕上げたフルーティな逸品。ご自宅で簡単調理プロの味に。

■ 商品写真



●品名：ドレッシング加工品
●原材料名：らっきょう、カレーソース（野菜（玉ねぎ、にんにく）、小麦粉、ラード、カレー粉、その他）、脱脂大豆、西洋わさびソース（植物油脂、鶏卵、醸造酢、西洋わさびペースト、その他）、ドライカレー（カレー粉、食塩、砂糖、チキンブイヨンパウダー、その他）、梨、醸造酢、乳製品乳酸菌飲料、寒天／ソルビン酸カリウム、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）、ダイズ多糖類、トレハロース、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、香料、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
●内容量：160g
●賞味期限：この面の左下に表示
●保存方法：直射日光を避けて常温で保存
●販売者：㈲田畑商店　鳥取県鳥取市天神町69番地　TEL0857-22-2328
http://www.new-food.net/
●製造者：㈲関西フーズ　大阪府大阪市東住吉区今川6-
TEL06-6760-6660



アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	(有)田畑商店			
年間売上高	360,000,000円	従業員数	12名	
代表者氏名	田畑　耕市		写真	
メッセージ	地域特産物を有効に活用し、また消費者の健康にも留意・着眼した地域性豊かで、独自性のある商品(食品)開発を行って居ります。			
ホームページ	http://www.new-food.net/			
会社所在地	〒 680-0847	鳥取県鳥取市天神町69番地		
工場等所在地	〒 546-0003	大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24		
担当者	田畑　耕市	E-mail	tabata-shouten@aroma.ocn.ne.jp	
TEL	0857-22-2328	FAX	0857-22-0428	

■ 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

◆梨&らっきょうドレッシング
梨ソース濾過→噛砕(らっきょう)→梨ソース投入→オリーブオイル・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

◆梨フルーツらっきょうディップ
梨ソース濾過→粉砕(らっきょう)→各種ソース・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	有(「有」の場合⇒検査項目:一般細菌検査:300以下、大腸菌群検査:陰性、恒温試験:陰性)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	県・市の専門機関である県産業振興機構、県産業技術センター、食品開発研究所等より、開発・製造のアドバイスを受け商品(食品)製造を行っている。			
	従業員の管理	JA製造加工センターにおいて、厳選された従業員での委託製造。			
	施設設備の管理	JA加工場で製造の為、充分な熱処理殺菌と異物検出・不良品除外検品等、正確に行われる。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田畑　耕市	連絡先	0857-22-2328
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	製造物責任法(PL法)加入済み			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2018 年 5 月 17 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	梨フルーツらっきょうディップ（わさび入りタルタルソース）						
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	常温12カ月	消費期限	常温12カ月	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JANコード（13桁もしくは8桁）	4580365170229				
内容量	110g	希望小売価格	税抜	¥390	税込（切捨）税率 8%	¥421	
1ケースあたり入数	60	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	5日	販売エリアの制限	◉無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日 など単位も記載）	最大	最小 1	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(㎏)	
				39.0	33.0	16.0	17.0
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（☐業務用対応可能 ☐ギフト対応可能） ☑ホテル・宴会・レジャー ☐その他（右に記入→）
	お客様（性別・年齢層など）	子供から年配の方まで幅広い年齢層で活用して頂きたいが、特に仕事と家事を両立している女性に簡単調理で役立ててほしい。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		タルタルソースは生・温野菜のディップソースとして、エビフライ・かきフライ・とんかつ等揚げ物のソースとして、トマト＆バジルソースはパスタソースや、トーストに塗りピザ用チーズをのせピザトーストに、ラディッシュ＆カレーソースはサンドイッチやホットドッグのソースとして等々多様に簡単調理で食のシーンが拡がる。
商品特徴		鳥取県産二十世紀梨とらっきょうの旨みを凝縮したディップソース。 独自のオリジナル梨ソースは漬け込んだらっきょうを細く刻み仕上げたフルーティな逸品。ご自宅で簡単調理プロの味に。

■ 商品写真



●品名：ドレッシング加工品
●原材料名：らっきょう、半固体状ドレッシング（食用植物油脂、卵、醸造酢、その他）、西洋わさび、梨、ブラックペッパー、乾燥パセリ、洋からし、醸造酢、粉寒天／酢酸Na、グリシン、増粘多糖類、調味料（アミノ酸）、香辛料抽出物、ソルビン酸カリウム、トレハロース、香料、大豆多糖類、（一部に小麦・大豆・乳成分・卵・りんごを含む）
●内容量：110g
●保存方法：直射日光を避けて常温で保存
●販売者：㈲田畑商店　鳥取県鳥取市天神町69番地　TEL0857-22-2328
http://www.new-food.net/
●製造者：㈲関西フーズ　大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24
TEL06-6760-6660



アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	(有)田畑商店			
年間売上高	360,000,000円	従業員数	12名	
代表者氏名	田畑　耕市		写真	
メッセージ	地域特産物を有効に活用し、また消費者の健康にも留意・着眼した地域性豊かで、独自性のある商品(食品)開発を行って居ります。			
ホームページ	http://www.new-food.net/			
会社所在地	〒 680-0847　鳥取県鳥取市天神町69番地			
工場等所在地	〒 546-0003　大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24			
担当者	田畑　耕市	E-mail	tabata-shouten@aroma.ocn.ne.jp	
TEL	0857-22-2328	FAX	0857-22-0428	

■ 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

◆梨&らっきょうドレッシング
梨ソース濾過→噛砕(らっきょう)→梨ソース投入→オリーブオイル・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梨包→出荷

◆梨フルーツらっきょうディップ
梨ソース濾過→粉砕(らっきょう)→各種ソース・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梨包→出荷

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有 一具体的に	有(「有」の場合⇒検査項目:一般細菌検査:300以下、大腸菌群検査:陰性、恒温試験:陰性)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	県・市の専門機関である県産業振興機構、県産業技術センター、食品開発研究所等より、開発・製造のアドバイスを受け商品(食品)製造を行っている。			
	従業員の管理	JA製造加工センターにおいて、厳選された従業員での委託製造。			
	施設設備の管理	JA加工場で製造の為、充分な熱処理殺菌と異物検出・不良品除外検品等、正確に行われる。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田畑　耕市	連絡先	0857-22-2328
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	製造物責任法(PL法)加入済み			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2018 年 5 月 17 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	梨フルーツらっきょうディップ（トマト＆バジルソース）						
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	常温12カ月	消費期限	常温12カ月	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4580365170236				
内容量	115g	希望小売価格	税抜	¥390	税込（切捨）税率 8%	¥421	
1ケースあたり入数	60	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 ○有ー				
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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(kg)	
				39.0	33.0 16.0	17.5	
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（右に記入ー） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー						

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・レジャー ☐その他（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	子供から年配の方まで幅広い年齢層で活用して頂きたいが、特に仕事と家事を両立している女性に簡単調理で役立ててほしい。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		タルタルソースは生・温野菜のディップソースとして、エビフライ・かきフライ・とんかつ等揚げ物のソースとして、トマト＆バジルソースはパスタソースや、トーストに塗りピザ用チーズをのせピザトーストに、ラディッシュ＆カレーソースはサンドイッチやホットドッグのソースとして等々多様に簡単調理で食のシーンが拡がる。
商品特徴		鳥取県産二十世紀梨とらっきょうの旨みを凝縮したディップソース。 独自のオリジナル梨ソースは漬け込んだらっきょうを細く刻み仕上げたフルーティな逸品。ご自宅で簡単調理プロの味に。

■ 商品写真



●品名：ドレッシング加工品
●原材料名：らっきょう、トマトピューレー、バジルソース（なたね油、ひまわり油、還元水飴、バジル、食塩、砂糖、その他）、オリーブオイル、梨、醸造酢、乳酸菌飲料、粉寒天／酢酸Na、セルロース、グリシン、増粘多糖類、香辛料抽出物、ソルビン酸カリウム、ベニバナ黄色素、トレハロース、クチナシ青色素、香料、大豆多糖類、（一部に小麦・乳成分を含む）
●内容量：115g
●販売者：㈲田畑商店　鳥取県鳥取市天神町69番地　TEL0857-22-2328
●製造者：㈲関西フーズ　大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24　TEL06-6760-6660



アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	(有)田畑商店		
年間売上高	360,000,000円	従業員数	12名
代表者氏名	田畑　耕市		写真
メッセージ	地域特産物を有効に活用し、また消費者の健康にも留意・着眼した地域性豊かで、独自性のある商品(食品)開発を行って居ります。		
ホームページ	http://www.new-food.net/		
会社所在地 〒	680-0847　鳥取県鳥取市天神町69番地		
工場等所在地 〒	546-0003　大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24		
担当者	田畑　耕市	E-mail	tabata-shouten@aroma.ocn.ne.jp
TEL	0857-22-2328	FAX	0857-22-0428

■ 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

◆梨&らっきょうドレッシング
梨ソース濾過→噛砕(らっきょう)→梨ソース投入→オリーブオイル・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梨包→出荷

◆梨フルーツらっきょうディップ
梨ソース濾過→粉砕(らっきょう)→各種ソース・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梨包→出荷

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	有(「有」の場合⇒検査項目:一般細菌検査:300以下、大腸菌群検査:陰性、恒温試験:陰性)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	県・市の専門機関である県産業振興機構、県産業技術センター、食品開発研究所等より、開発・製造のアドバイスを受け商品(食品)製造を行っている。			
	従業員の管理	JA製造加工センターにおいて、厳選された従業員での委託製造。			
	施設設備の管理	JA加工場で製造の為、充分な熱処理殺菌と異物検出・不良品除外検品等、正確に行われる。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田畑　耕市	連絡先	0857-22-2328
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	製造物責任法(PL法)加入済み			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2018 年 5 月 17 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

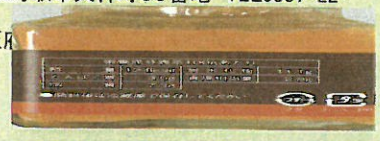
商品名	梨フルーツらっきょうディップ（ラディッシュ＆カレーソース）						
提供可能時期（最もおいしい時期を（ ）内に記載）	通年 （ ）	賞味期限／消費期限	賞味期限	常温12カ月	消費期限	常温12カ月	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4580365170243				
内容量	115g	希望小売価格	税抜	¥390	税込（切捨）税率 8%	¥421	
1ケースあたり入数	60	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	5日	販売エリアの制限	◉無 ○有ー				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日 など単位も記載）	最大	最小 1	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(㎏)	
				39.0 × 33.0 × 16.0		17.5	
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（右に記入ー） ※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） ☑ホテル・宴会・レジャー ☐その他（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	子供から年配の方まで幅広い年齢層で活用して頂きたいが、特に仕事と家事を両立している女性に簡単調理で役立ててほしい。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		タルタルソースは生・温野菜のディップソースとして、エビフライ・かきフライ・とんかつ等揚げ物のソースとして、トマト＆バジルソースはパスタソースや、トーストに塗りピザ用チーズをのせピザトーストに、ラディッシュ＆カレーソースはサンドイッチやホットドッグのソースとして等々多様に簡単調理で食のシーンが拡がる。
商品特徴		鳥取県産二十世紀梨とらっきょうの旨みを凝縮したディップソース。 独自のオリジナル梨ソースは漬け込んだらっきょうを細く刻み仕上げたフルーティな逸品。ご自宅で簡単調理プロの味に。

■ 商品写真



●品名：ドレッシング加工品
●原材料名：らっきょう（鳥取県産）、カレーソース（野菜（玉ねぎ、にんにく）、小麦粉、ラード、カレー粉、その他）、脱脂大豆、西洋わさびソース（植物油脂、鶏卵、醸造酢、西洋わさびペースト、その他）、ドライカレー（カレー粉、食塩、砂糖、チキンブイヨンパウダー、その他）、梨、醸造酢、乳製品乳酸菌飲料、寒天／ソルビン酸カリウム、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）、ダイズ多糖類、トレハロース、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、香料、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
●内容量：115g
●保存方法：直射日光を避けて常温で保存
●販売者：㈲田畑商店　鳥取県鳥取市天神町69番地　TEL0857-22-2328
●製造者：㈲関西フーズ　大阪府
TEL06-6760-6660



アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく××をする。

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	(有)田畑商店		
年間売上高	360,000,000円	従業員数	12名
代表者氏名	田畑　耕市		写真
メッセージ	地域特産物を有効に活用し、また消費者の健康にも留意・着眼した地域性豊かで、独自性のある商品(食品)開発を行って居ります。		
ホームページ	http://www.new-food.net/		
会社所在地	〒 680-0847　鳥取県鳥取市天神町69番地		
工場等所在地	〒 546-0003　大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24		
担当者	田畑　耕市	E-mail	tabata-shouten@aroma.ocn.ne.jp
TEL	0857-22-2328	FAX	0857-22-0428

■ 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

◆梨&らっきょうドレッシング
梨ソース濾過→噛砕(らっきょう)→梨ソース投入→オリーブオイル・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

◆梨フルーツらっきょうディップ
梨ソース濾過→粉砕(らっきょう)→各種ソース・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有一具体的に	有(「有」の場合⇒検査項目:一般細菌検査:300以下、大腸菌群検査:陰性、恒温試験:陰性)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	県・市の専門機関である県産業振興機構、県産業技術センター、食品開発研究所等より、開発・製造のアドバイスを受け商品(食品)製造を行っている。			
	従業員の管理	JA製造加工センターにおいて、厳選された従業員での委託製造。			
	施設設備の管理	JA加工場で製造の為、充分な熱処理殺菌と異物検出・不良品除外検品等、正確に行われる。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田畑　耕市	連絡先	0857-22-2328
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	製造物責任法(PL法)加入済み			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年 8 月 30 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	梨フルーツらっきょうディップ3種詰め合わせ					
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	常温12カ月	消費期限	常温12カ月
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JANコード（13桁もしくは8桁）	4580365170182			
内容量	150g、165g、160g	希望小売価格	税抜	¥2,000	税込（切捨）税率 8%	¥2,160
1ケースあたり入数	20	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 ○有ー			
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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	37.0 × 39.0 × 36.0	重量(kg)	24.0
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（右に記入ー） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー					

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（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	子供から年配の方まで幅広い年齢層で活用して頂きたいが、特に仕事と家事を両立している女性に簡単調理で役立ててほしい。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		タルタルソースは生・温野菜のディップソースとして、エビフライ・かきフライ・とんかつ等揚げ物のソースとして、トマト＆バジルソースはパスタソースや、トーストに塗りピザ用チーズをのせピザトーストに、ラディッシュ＆カレーソースはサンドイッチやホットドッグのソースとして等々多様に簡単調理で食のシーンが拡がる。
商品特徴		鳥取県産二十世紀梨とらっきょうの旨みを凝縮したディップソース。 独自のオリジナル梨ソースは漬け込んだらっきょうを細く刻み仕上げたフルーティな逸品。ご自宅で簡単調理プロの味に。

■ 商品写真



商品の全体



●品名：ドレッシング加工品
●原材料名：【わさび入りタルタルソース】らっきょう、半固体状ドレッシング（食用植物油脂、卵、醸造酢、その他）、西洋わさび、梨、ブラックペッパー、乾燥パセリ、洋からし、醸造酢、粉寒天／酢酸Na、グリシン、増粘多糖類、調味料（アミノ酸）、香辛料抽出物、ソルビン酸カリウム、トレハロース、香料、大豆多糖類、（一部に小麦・大豆・乳成分・卵・りんごを含む）【トマト&バジルソース】らっきょう、トマトピューレー、バジルソース（なたね油、ひまわり油、還元水飴、バジル、食塩、砂糖、その他）、オリーブオイル、梨、醸造酢、乳酸菌飲料、粉寒天／酢酸Na、セルロース、グリシン、増粘多糖類、香辛料抽出物、ソルビン酸カリウム、ベニバナ黄色素、トレハロース、クチナシ青色素、香料、大豆多糖類、（一部に小麦・乳成分を含む）【ラディッシュ&カレーソース】らっきょう、カレーソース（野菜（玉ねぎ、にんにく）、小麦粉、ラード、カレー粉、その他）、脱脂大豆、西洋わさびソース（植物油脂、鶏卵、醸造酢、西洋わさびペースト、その他）、ドライカレー（カレー粉、食塩、砂糖、チキンブイヨンパウダー、その他）、梨、醸造酢、乳製品乳酸菌飲料、寒天／ソルビン酸カリウム、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）、ダイズ多糖類、トレハロース、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、香料、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
●内容量：【わさび入りタルタルソース】150g、【トマト&バジルソース】165g、【ラディッシュ&カレーソース】160g
●賞味期限：この面の左下に表示
●保存方法：直射日光を避けて常温で保存
●販売者：㈲田畑商店　鳥取県鳥取市天神町69番地　TEL0857-22-2328
http://www.new-food.net/
●製造者：㈲関西フーズ　大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24
TEL06-6760-6660

アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく××をする。

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	(有)田畑商店		
年間売上高	360,000,000円	従業員数	12名
代表者氏名	田畑　耕市		写真
メッセージ	地域特産物を有効に活用し、また消費者の健康にも留意・着眼した地域性豊かで、独自性のある商品(食品)開発を行って居ります。		
ホームページ	http://www.new-food.net/		
会社所在地	〒 680-0847　鳥取県鳥取市天神町69番地		
工場等所在地	〒 546-0003　大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24		
担当者	田畑　耕市	E-mail	tabata-shouten@aroma.ocn.ne.jp
TEL	0857-22-2328	FAX	0857-22-0428

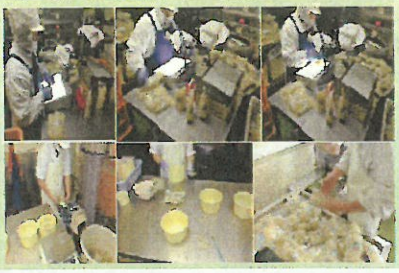
■ 生産・製造工程アピールポイント　※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

◆梨&らっきょうドレッシング
梨ソース濾過→噛砕(らっきょう)→梨ソース投入→オリーブオイル・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

◆梨フルーツらっきょうディップ
梨ソース濾過→粉砕(らっきょう)→各種ソース・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	有(「有」の場合⇒検査項目:一般細菌検査:300以下、大腸菌群検査:陰性、恒温試験:陰性)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	県・市の専門機関である県産業振興機構、県産業技術センター、食品開発研究所等より、開発・製造のアドバイスを受け商品(食品)製造を行っている。			
	従業員の管理	JA製造加工センターにおいて、厳選された従業員での委託製造。			
	施設設備の管理	JA加工場で製造の為、充分な熱処理殺菌と異物検出・不良品除外検品等、正確に行われる。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田畑　耕市	連絡先	0857-22-2328
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	製造物責任法(PL法)加入済み			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2016年 7月 9日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

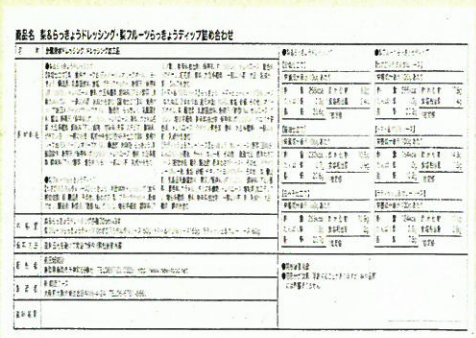
■ 商品特性と取引条件

商品名	梨＆らっきょうドレッシング・梨フルーツらっきょうディップ詰め合わせ						
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	常温12カ月	消費期限	常温12カ月
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JAN コード（13桁もしくは8桁）		4580365170175			
内容量	205ml×3、150g、165g、160g	希望小売価格		税抜	¥3,500	税込 税率 8%	¥3,780
1ケースあたり入数	10	保存温度帯		常温			
発注リードタイム	5日	販売エリアの制限		◉無 ○有ー			
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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)			重量(㎏)
				37.0	39.0	36.0	19.0
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(右に記入ー) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー						

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(右に記入ー) （☐業務用対応可能 ☐ギフト対応可能）
	お客様（性別・年齢層など）	血液サラサラ・美肌効果もある食材の為、若年層や女性ターゲットですが、日本初・新ジャンルでヘルシー志向商品なので、幅広い年齢層で食して頂きたい。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		◆ドレッシング ： サラダドレッシングとしてだけでなく、魚介のカルパッチョソース・冷製パスタソース・棒棒鶏ソース等、各種料理に利用・アレンジ出来ます。 ◆ディップ ： タルタルソースは生・温野菜のディップソースとして、エビフライ・かきフライ・とんかつ等揚げ物のソースとして、トマト＆バジルソースはパスタソースや、トーストに塗りピザ用チーズをのせピザトーストに、ラディッシュ＆カレーソースはサンドイッチやホットドッグのソースとして等々多様に簡単調理で食のシーンが拡がる。
商品特徴		ほぼ無添加で、素材の持ち味を活かした、フルーツ感味わえるヘルシードレッシングと鳥取県産二十世紀梨とらっきょうの旨みを凝縮したディップソースの詰め合わせセット。

■ 商品写真





●名称：分離液状ドレッシング、ドレッシング加工品
●原材料名【旨塩仕立て】梨、食用オリーブ油（EXバージンオリーブオイル）、らっきょう、醸造酢、乳酸菌飲料、食塩、ブラックペッパー、粉寒天／保存料（ポリリジン）、トレハロース、香料、大豆多糖類、調味料（アミノ酸等）、炭酸カルシウム、（一部に小麦・乳成分を含む）【醤油仕立て】梨、食用オリーブ油（EXバージンオリーブオイル）、醸造酢、らっきょう、乳酸菌飲料、醤油、粉寒天／保存料（ポリリジン）、トレハロース、香料、カラメル色素、大豆多糖類、調味料（アミノ酸等）、酸味料、ビタミンB1、甘味料（ステビア）、（一部に小麦・乳成分を含む）【白味噌仕立て】梨、食用オリーブ油（EXバージンオリーブオイル）、醸造酢、米味噌、らっきょう、乳酸菌飲料、粉寒天／保存料（ポリリジン）、トレハロース、香料、大豆多糖類、調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・乳成分を含む）【わさび入りタルタルソース】らっきょう、半固体状ドレッシング（食用植物油脂、卵、醸造酢、その他）、西洋わさび、梨、ブラックペッパー、乾燥パセリ、洋からし、醸造酢、粉寒天／酢酸Na、グリシン、増粘多糖類、調味料（アミノ酸）、香辛料抽出物、ソルビン酸カリウム、トレハロース、香料、大豆多糖類、（一部に小麦・大豆・乳成分・卵・りんごを含む）【トマト&バジルソース】らっきょう、トマトピューレー、バジルソース（なたね油、ひまわり油、還元水飴、バジル、食塩、砂糖、その他）、オリーブオイル、梨、醸造酢、乳酸菌飲料、粉寒天／酢酸Na、セルロース、グリシン、増粘多糖類、香辛料抽出物、ソルビン酸カリウム、ベニバナ黄色素、トレハロース、クチナシ青色素、香料、大豆多糖類、（一部に小麦・乳成分を含む）【ラディッシュ&カレーソース】らっきょう、カレーソース、野菜（玉ねぎ、にんにく）、小麦粉、ラード、カレー粉、その他）、脱脂大豆、西洋わさびソース（植物油脂、卵卵、醸造酢、西洋わさびペースト、その他）、トライカレー（カレー粉、食塩、砂糖、チキンブイヨンパウダー、その他）、梨、醸造酢、乳製品乳酸菌飲料、寒天／ソルビン酸カリウム、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）、タイズ多糖類、トレハロース、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、香料、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
●内容量 梨＆らっきょうドレッシング各種205ml×3本、梨フルーツらっきょうディップ（わさび入りタルタルソース150g・トマト&バジルソース165g・ラディッシュ&カレーソース160g）
●保存方法：直射日光を避けて常温で保存（開栓後要冷蔵）
●販売者（有）田畑商店 鳥取県鳥取市天神町69番地 TEL0857-22-2328
http:// www.new-food.net/
●製造者（有）関西フーズ 大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24
TEL06-6760-6660

アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	(有)田畑商店		
年間売上高	360,000,000円	従業員数	12名
代表者氏名	田畑　耕市		写真
メッセージ	地域特産物を有効に活用し、また消費者の健康にも留意・着眼した地域性豊かで、独自性のある商品(食品)開発を行って居ります。		
ホームページ	http://www.new-food.net/		
会社所在地	〒 680-0847　鳥取県鳥取市天神町69番地		
工場等所在地	〒 546-0003　大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24		
担当者	田畑　耕市	E-mail	tebata-shouten@aroma.ocn.ne.jp
TEL	0857-22-2328	FAX	0857-22-0428

■ 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

◆梨&らっきょうドレッシング
梨ソース濾過→噛砕(らっきょう)→梨ソース投入→オリーブオイル・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

◆梨フルーツらっきょうディップ
梨ソース濾過→粉砕(らっきょう)→各種ソース・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	有(「有」の場合⇒検査項目:一般細菌検査:300以下、大腸菌群検査:陰性、恒温試験:陰性)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	県・市の専門機関である県産業振興機構、県産業技術センター、食品開発研究所等より、開発・製造のアドバイスを受け商品(食品)製造を行っている。			
	従業員の管理	JA製造加工センターにおいて、厳選された従業員での委託製造。			
	施設設備の管理	JA加工場で製造の為、充分な熱処理殺菌と異物検出・不良品除外検品等、正確に行われる。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田畑　耕市	連絡先	0857-23-2328
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	製造物責任法(PL法)加入済み			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2018 年 12 月 25 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	梨＆らっきょうドレッシング・梨フルーツらっきょうディップ詰め合わせ（小）						
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	常温12カ月	消費期限	常温12カ月	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4580365170328				
内容量	150ml×3、110g、115g×2	希望小売価格	税抜	¥2,500	税込 税率 8%	¥2,700	
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	5日	販売エリアの制限	◉無 ○有ー				
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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(㎏)	
				42.0	30.0	26.5	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（右に記入ー） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー						

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（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	血液サラサラ・美肌効果もある食材の為、若年層や女性ターゲットですが、日本初・新ジャンルでヘルシー志向商品なので、幅広い年齢層で食して頂きたい。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		◆ドレッシング ： サラダドレッシングとしてだけでなく、魚介のカルパッチョソース・冷製パスタソース・棒棒鶏ソース等、各種料理に利用・アレンジ出来ます。 ◆ディップ ： タルタルソースは生・温野菜のディップソースとして、エビフライ・かきフライ・とんかつ等揚げ物のソースとして、トマト＆バジルソースはパスタソースや、トーストに塗りピザ用チーズをのせピザトーストに、ラディッシュ＆カレーソースはサンドイッチやホットドッグのソースとして等々多様に簡単調理で食のシーンが拡がる。
商品特徴		ほぼ無添加で、素材の持ち味を活かした、フルーツ感味わえるヘルシードレッシングと鳥取県産二十世紀梨とらっきょうの旨みを凝縮したディップソースの詰め合わせセット。

■ 商品写真





●名称 分離液状ドレッシング、ドレッシング加工品
●原材料名【旨塩仕立て】梨、食用オリーブ油(EX)バージンオリーブオイル)、らっきょう、醸造酢、乳酸菌飲料、食塩、ブラックペッパー、粉寒天／保存料(ポリリジン)、トレハロース、香料、大豆多糖類、調味料(アミノ酸等)、炭酸カルシウム、（一部に小麦・乳成分を含む）【醤油仕立て】梨、食用オリーブ油(EX)バージンオリーブオイル)、醸造酢、らっきょう、乳酸菌飲料、醤油、粉寒天／保存料(ポリリジン)、トレハロース、香料、カラメル色素、大豆多糖類、調味料(アミノ酸等)、酸味料、ビタミンB1、甘味料(ステビア)、（一部に小麦・乳成分を含む）【白味噌仕立て】梨、食用オリーブ油(EX)バージンオリーブオイル)、醸造酢、米味噌、らっきょう、乳酸菌飲料、粉寒天／保存料(ポリリジン)、トレハロース、香料、大豆多糖類、調味料(アミノ酸等)、（一部に小麦・乳成分を含む）【わさび入りタルタルソース】らっきょう、半固体状ドレッシング（食用植物油脂、卵、醸造酢、その他）、西洋わさび、梨、ブラックペッパー、乾燥パセリ、洋からし、醸造酢、粉寒天／酢酸Na、グリシン、増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、ソルビン酸カリウム、トレハロース、香料、大豆多糖類、（一部に小麦・大豆・乳成分・卵・りんごを含む）【トマト&バジルソース】らっきょう、トマトピューレー、バジルソース（なたね油、ひまわり油、還元水飴、バジル、食塩、砂糖、その他）、オリーブオイル、梨、醸造酢、乳酸菌飲料、粉寒天／酢酸Na、セルロース、グリシン、増粘多糖類、香辛料抽出物、ソルビン酸カリウム、ベニバナ青色素、トレハロース、クチナシ青色素、香料、大豆多糖類、（一部に小麦・乳成分を含む）【ラディッシュ&カレーソース】らっきょう、カレーソース（野菜（玉ねぎ、にんにく）、小麦粉、ラード、カレー粉、その他）、脂肪大豆、西洋わさびソース（植物油脂、鶏卵、醸造酢、西洋わさびペースト、その他）、ドライカレー（カレー粉、食塩、砂糖、チキンフィシュパウダー、その他）、梨、醸造酢、乳製品乳酸菌飲料、寒天／ソルビン酸カリウム、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、ダイズ多糖類、トレハロース、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、香料、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
●内容量 梨＆らっきょうドレッシング各種150ml×3本、梨フルーツとらっきょうディップ（わさび入りタルタルソース110g・トマト&バジルソース115g・ラディッシュ&カレーソース115g）
●保存方法 直射日光を避けて常温で保存（開封後要冷蔵）
●販売者 有田畑商店 鳥取県鳥取市天神町69番地 TEL0857-22-2328
http://www.new-food.net/
●製造者 有限関西フーズ 大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24
TEL06-6760-6660

アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	(有)田畑商店		
年間売上高	360,000,000円	従業員数	12名
代表者氏名	田畑　耕市		写真
メッセージ	地域特産物を有効に活用し、また消費者の健康にも留意・着眼した地域性豊かで、独自性のある商品(食品)開発を行って居ります。		
ホームページ	http://www.new-food.net/		
会社所在地	〒 680-0847 鳥取県鳥取市天神町69番地		
工場等所在地	〒 546-0003 大阪府大阪市東住吉区今川6-4-24		
担当者	田畑　耕市	E-mail	tabata-shouten@aroma.ocn.ne.jp
TEL	0857-22-2328	FAX	0857-22-0428

■ 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

◆梨&らっきょうドレッシング
梨ソース濾過→噛砕(らっきょう)→梨ソース投入→オリーブオイル・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

◆梨フルーツらっきょうディップ
梨ソース濾過→粉砕(らっきょう)→各種ソース・調味料投入→撹拌→充填→シール貼り→梱包→出荷

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	有(「有」の場合⇒検査項目:一般細菌検査:300以下、大腸菌群検査:陰性、恒温試験:陰性)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	県・市の専門機関である県産業振興機構、県産業技術センター、食品開発研究所等より、開発・製造のアドバイスを受け商品(食品)製造を行っている。			
	従業員の管理	JA製造加工センターにおいて、厳選された従業員での委託製造。			
	施設設備の管理	JA加工場で製造の為、充分な熱処理殺菌と異物検出・不良品除外検品等、正確に行われる。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田畑　耕市	連絡先	0857-23-2328
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	製造物責任法(PL法)加入済み			

商品提案書シート

商品特性と取引条件

商品名	華天女／鈴夏						
最もおいしい時期	8～10月末	賞味期限／消費期限	賞味期限	数日	消費期限	、－	
主原料産地（漁獲場所等）	フルーツトマト（鳥取県中部※倉吉市／北栄町）	JAN コード（13桁もしくは8桁）	華天女：4945765102667 鈴夏　：－				
内容量	200g 250g	希望小売価格（税抜）	400円 500円				
1ケースあたり入数	5Kg	保存温度帯	常温				

商品写真・商品特徴



【ターゲット】
本物志向の方。とにかく安心で美味しい食材を求める方

【商品特徴】
・鳥取県中部のこだわりトマトの生産者団体【ベジラボ】が栽培したフルーツトマト＆ミニトマト
・安心の特別栽培

☆【華天女】
果皮が薄く、口に残らない。
ご年配やお子様、トマト嫌いの方でも食べやすく、1番売れ筋のフルーツトマト。糖度8～10度の一番美味しい甘さです。
酸味が少なく、コクと甘さ引き立ち、何個でも食べたくなる。
10℃以下での冷蔵保存により軟果しやすいため、常温保存を徹底。

☆【鈴夏】
甘さと酸味のバランスとれたミニトマト。果皮が口に残りにくく、食味良い。
3段目以降の味は絶品。

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

企業紹介

企業名	鳥取農信青果有限会社			
会社所在地	〒	680-0914	鳥取県鳥取市南安長2－697	
担当者	津村　泰徳		E-mail	[redacted]
TEL	0857-26-2321		FAX	0857-26-2320

※農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト事務局に使用の了解を得た「FCP展示会・商談会」シートを参照

VegeLab㈱ 企画書

1．VegeLab について

鳥取県中部をメインとした、30～40 代を中心とした若手農家のグループである。

有機質肥料による土耕栽培にこだわり、樹上での完熟収穫を基本とし、トマト本来の味を目指している。また特別栽培基準での栽培を取り組んでいる。

2．商品の特徴

商品名（出荷月）	果実色	重さ（g）	形	糖度	特徴	単価（¥/kg 税抜）（送料込み）
華天女（5 下～11 下）	赤	20～50	円形	8~10	果皮が薄く、口に残らない。ご年配やお子様、トマト嫌いの方でも食べやすく、1 番売れ筋のフルーツトマト。酸味が少なく、コクと甘さ引き立ち、何個でも食べたくなる。10℃以下での冷蔵保存により軟果しやすいため、常温保存を徹底。	
鈴夏（5 下～11 下）	赤	10～20	円形	8~12	甘さと酸味のバランスとれたミニトマト。果皮が口に残りにくく、食味良い。3 段目以降の味は絶品。	
月姫（黄）（5 下～7 下）	黄	10～20	プラム	8~12	糖度高く、果皮薄く、新食感のトマト。果肉が厚く旨味に優れ、日持ちも良い。レモンイエローの黄色で目に鮮やか	
月姫（赤）（5 下～11 下）	赤	10～20	プラム	8~12	果肉がしっかりしていて、糖度高い。旨味に抜群で、ゼリー部が少なく、食味に優れる。本年は試験的栽培で量は少ない。	
夏希（9 上～11 下）	赤	20～50	円形	7~9	甘さと酸味のバランスとれたトマトらしい食味。9 月下～10 月中の昼夜の寒暖差で食味が向上する。	
華天女袋					内容量 200～300g	
各シール					200g で 1 枚	

3．出荷形態

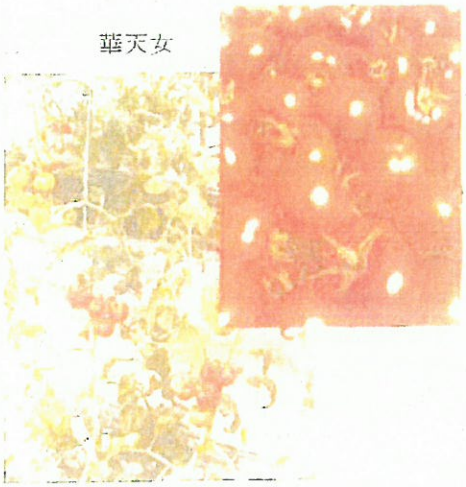
5kg バラ箱詰めで 4 箱を 1 個口として発送

ゆうパックにて常温輸送

出荷は週 3 回を予定（要相談）

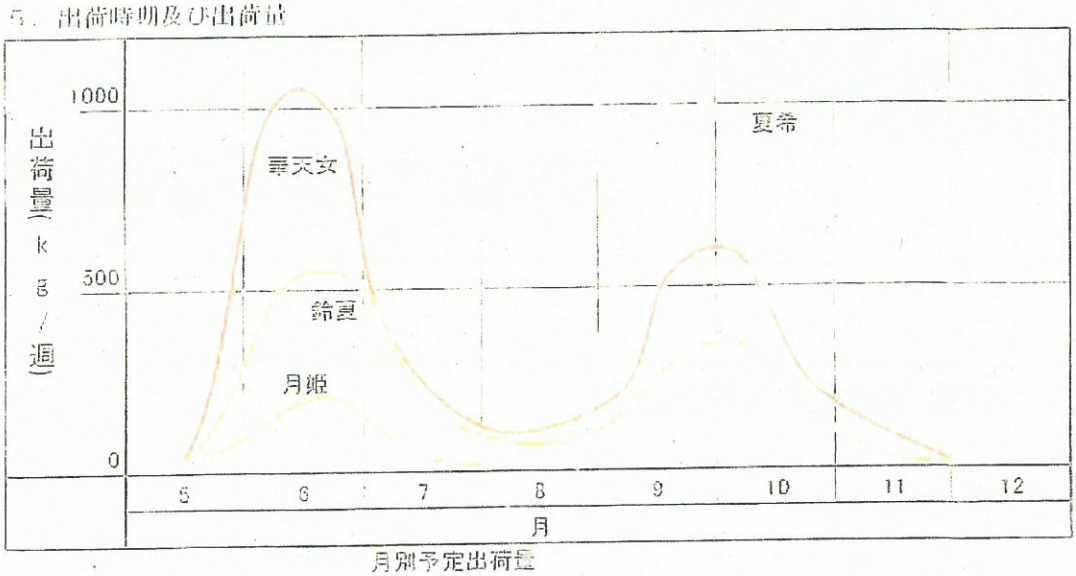
4　商品のイメージ

華天女	鈴夏	月姫	夏希
			





5．出荷時期及び出荷量



月別予定出荷量

VegeLab㈱

商品提案書シート

■ 商品特性と取引条件

商品名	秋吉さんの無袋栽培の梨（新甘泉／秋甘泉／爽甘／王秋）					
最もおいしい時期		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）	鳥取市青谷	JAN コード（13桁もしくは8桁）				
数量	20kg単位	希望小売価格（税込）				
1ケースあたり入数		保存温度帯	▽			

■ 商品写真・商品特徴



梨職人
秋吉正士さん

エコファーマー
鳥取県認定
※果樹では鳥取県で認定生産者は
僅か19農家。
（2017年3月31日

美味しさへの
こだわりを追求！

現状で満足する事
無く更なる進化へ
常にチャレンジ！

リスクが高い
無袋栽培で更なる
美味しさUP！！



【通常ルートでは入手出来ない、こだわり抜いた新甘泉】
・安心、安全、環境にやさしい栽培を目指し
『エコファーマー認定』
・リピート顧客が多く、独自ルートで大半を販売し、
通常ルートでは入手が困難な新甘泉です。

【こだわり栽培方法】
1）抜群の立地条件
高度300m強の寒暖差。
南向き、日当たり最高の梨畑。
※最高の条件ですが、台風による影響は強く、
場合によっては供給出来ない場合もございます。

2）こだわり栽培
エコファーマー認定による更なる環境、農薬削減に取り組む。
リスクより美味しさ追求、『無袋栽培』

★自信を持ってご紹介させて頂く上質の梨です。

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

■ 企業紹介

企業名	鳥取廣信青果有限会社			
会社所在地	〒	680-0914	鳥取県鳥取市南安長2－697	
担当者	津村 泰徳		E-mail	tsumura@t-hiroshin.co.jp
TEL	0857-26-2321		FAX	0857-26-2320

※農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト事務局に使用の了解を得た「FCP展示会・商談会」シートを参照

商品提案書シート

商品特性と取引条件

商品名	二十世紀梨					
最もおいしい時期	9月1日～9月20日予定	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）	鳥取県湯梨浜町羽衣石	JAN コード（13桁もしくは8桁）				
数量	20kg単位	希望小売価格（税込）				
1ケースあたり入数	26玉/10kg(3L～4L)	保存温度帯				

商品写真・商品特徴



梨職人
山下農園　井上百合子さん

農地：鳥取県湯梨浜町羽衣石の山頂
梨職人の父の想いを継ぎ、減農、有機質肥料にこだわった栽培。
更に女性ならではの視点による極め細かい栽培に取り組む。







天女伝説の羽衣石の山頂。
寒暖差と日当たり、
研き澄まされた水。

最高の立地条件です。

「天女伝説の羽衣石の山頂で女性生産者が栽培する
女性ならではの、とっておきの二十世紀梨」

・より美味しく、鮮度の良い物をお届けしたいへの想い
・子供達に安心して食べさせる物を！
減農や有機質肥料へのこだわり
・味とこだわりで、リピート顧客が多く、独自ルートで大半を販売し、通常ルートでは入手が困難な二十世紀梨です。

[こだわり栽培方法]
1）抜群の立地条件
山頂にあり日当たり最高の梨畑。

2）こだわり栽培
女性ならではの極め細かい栽培
・葉の枚数にまでこだわった栄養分配
・除草剤を使わない手作業での除草
・より良い物を送りたいへの想いでの
妥協しない選果と鮮度へのこだわり。

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

企業紹介

企業名	鳥取廣信青果有限会社		
会社所在地	〒 680-0914　鳥取県鳥取市南安長2－697		
担当者	津村　泰徳	E－mail	[redacted]
TEL	0857-26-2321	FAX	0857-26-2320

※農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト事務局に使用の了解を得た「FCP展示会・商談会」シートを参照

商品提案書シート

■ 商品特性と取引条件

商品名	フルーツキャベツ					
最もおいしい時期	1月中旬～3月中旬	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）	鳥取県北栄町（農家さん限定）	JANコード（13桁もしくは8桁）				
数量	1ケース	希望小売価格（税込）				
1ケースあたり入数	8～10玉	保存温度帯	▼			

■ 商品写真・商品特徴







【こだわり栽培方法】
・フルーツキャベツに最適な農地のみで栽培
・通常のキャベツと違い畑の中で完熟させ選び抜かれたフルーツキャベツのみ出荷。
（約半数は畑で割れてしまうが、残ったキャベツの味は絶品）
・収穫、即ラップの鮮度に対するこだわり
【商品特徴】
・糖度10～12度のフルーツキャベツ
・甘味、旨みが抜群。葉っぱの硬いスジ茎も美味しい
・雨量が少ない産地では固いフルーツキャベツが多いが、山陰の地ならではの湿度・雨量がしっとりと柔らかいキャベツとなります。
【おすすめ調理】
・サラダなどキャベツそのものの味を楽しめる調理がオススメ
・ロールキャベツなどには、甘すぎ不向き

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

■ 企業紹介

企業名	鳥取廣信青果有限会社			
会社所在地	〒	680-0914	鳥取県鳥取市南安長2－697	
担当者	津村 泰徳		E-mail	tsumura@t-hiroshin.co.jp
TEL	0857-26-2321		FAX	0857-26-2320

※農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト事務局に使用の了解を得た「FCP展示会・商談会」シートを参照

商品提案書シート

■ 商品特性と取引条件

商品名	ドデカおくら					
最もおいしい時期	7月～10月	賞味期限／消費期限	賞味期限		消費期限	－
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県北栄町（農家さん限定）	JANコード（13桁もしくは8桁）				
数量	4C／S	希望小売価格（税抜）				
1ケースあたり入数	3kg（バラ）	保存温度帯				

■ 商品写真・商品特徴



【こだわり栽培方法】
・全国有数の猛暑地、鳥取の暑さを栽培に活かしたおくらです。
・通常、肥大すると皮が硬くなりますが、このおくらは肥大しても柔らかく生で食べれる栽培を行っています。

【商品特徴】
・通常のおくらと比較すると一目瞭然驚異のねばりで食べ応えがあります。
・肥大しても柔らかい。秀でた甘味と食感。

【おすすめ調理】
・さっと茹で半生でのレシピ。サラダなど
・天ぷら

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

■ 企業紹介

企業名	鳥取廣信青果有限会社			
会社所在地	〒	680-0914 鳥取県鳥取市南安長2－697		
担当者	津村 泰徳		E-mail	tsumura@t-hiroshin.co.jp
TEL	0857-26-2321		FAX	0857-26-2320

※農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト事務局に使用の了解を得た「FCP展示会・商談会」シートを参照

商品提案書シート

■ 商品特性と取引条件

商品名	華彩胡瓜（はないろキューリ）					
最もおいしい時期	4月下旬～11月上旬	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）	鳥取県北栄町（農家さん限定）	JANコード（13桁もしくは8桁）				
数量	トマトと合わせて合算3ケース以上	希望小売価格（税別）				
1ケースあたり入数	15P(1P＝3本入り)/約5kg	保存温度帯	▽			

■ 商品写真・商品特徴

鳥取県特別栽培



【こだわり栽培方法】
・「マグロ」のエキスが入った肥料で成長を促し食感、食味を最大限に引き上げ
・有機肥料（海藻や、カツオ、カニがらなど）が沢山入った土壌作り。
土壌の健康が土本来の力を引き出し、農作物の良さが最大限となるの考えの基、土壌に対するこだわりが凄い。

【商品特徴】
・「マグロエキス」＋厳選有機肥料の土壌ならではの食感、食味
・色艶の良さ、ポリポリとした歯ごたえ

【おすすめ調理】
・サラダ
・野菜スティック
・マグロキューリ丸かじり

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

■ 企業紹介

企業名	鳥取廣信青果有限会社			
会社所在地	〒	680-0914	鳥取県鳥取市南安長2－697	
担当者	津村 泰徳		E-mail	tsumura@t-hiroshin.co.jp
TEL	0857-26-2321		FAX	0857-26-2320

※農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト事務局に使用の了解を得た「FCP展示会・商談会」シートを参照

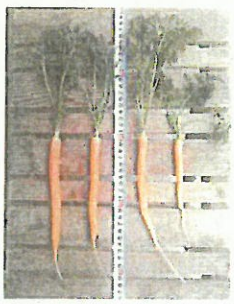
商品提案書シート

■ 商品特性と取引条件

商品名	フルーツ人参					
最もおいしい時期	3月中旬～4月下旬	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）	鳥取県倉吉市（農家さん限定）	JANコード（13桁もしくは8桁）				
数量	3ケース以上	希望小売価格（税抜）				
1ケースあたり入数	3Kg（1本：約20g）	保存温度帯				

■ 商品写真・商品特徴





【こだわり栽培方法】
・葉付き栽培基準の登録農薬すら使わない、
天然由来の農薬のみの栽培

【商品特徴】
・糖度10度前後の絶妙な甘さ
・人参臭さが少なく、人参嫌いなお子様へもオススメ
・葉も人参臭さも少なく調理やジュースにオススメ

【おすすめ調理】
・フルーツ人参の味を堪能できるサラダや
人参スティック
・葉はかき揚げや野菜ジュースなど

※煮込むと溶けてしまう為、調理の際は軽く火を
通す程度が良い。

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

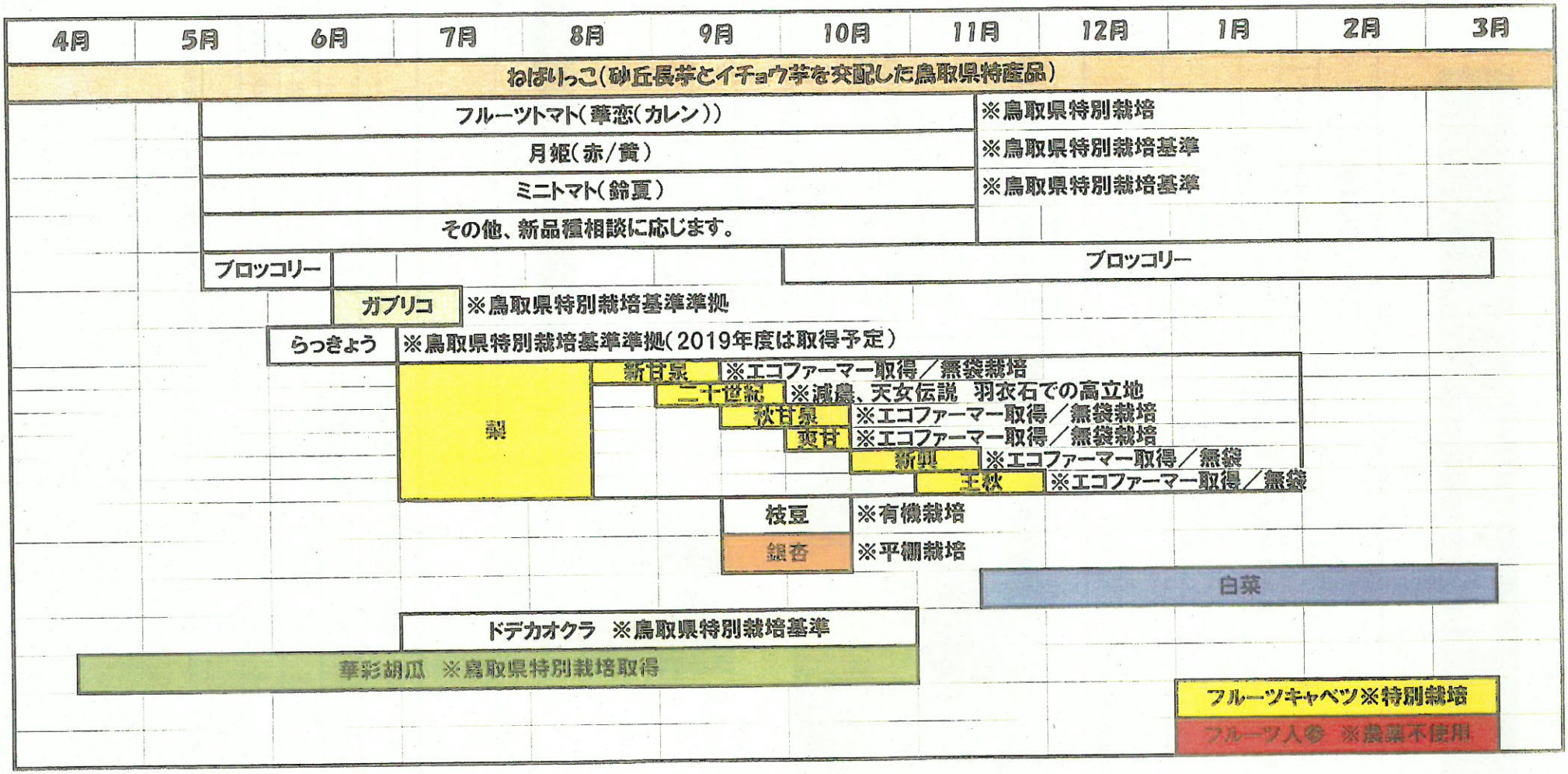
■ 企業紹介

企業名	鳥取廣信育果有限会社		
会社所在地	〒 680-0914	鳥取県鳥取市南安長2－697	
担当者	津村 泰徳	E-mail	tsumura@t-hiroshin.co.jp
TEL	0857-26-2321	FAX	0857-26-2320

※農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト事務局に使用の了解を得た「FCP展示会・商談会」シートを参照

鳥取県産　こだわり青果一覧

●弊社が提案させて頂く青果は、鳥取県で常により良いものを！を追求する、こだわりにこだわり抜いている農家さんの青果物です。
鳥取県特別栽培基準以下での栽培による安心だけでなく、美味しさも＋αのこだわりの逸材です！



鳥取廣信青果有限会社
TEL:0857-26-2321
FAX:0857-26-2320
担当:津村　泰徳

FCP展示会・商談会シート

記入日　年　月　日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	大山そば　業務用					
提供可能時期（最もおいしい時期を〇内に記載）	通年可　（新そばの季節）	賞味期限／消費期限	賞味期限	45	消費期限	
主原料産地（漁獲場所等）	そば,大山町産	JAN コード（13桁もしくは8桁）				
内容量	めん100g×2	希望小売価格	税抜		税込（切捨） 税率	
1ケースあたり入数	12P×6c/s（12Pで混載可）	保存温度帯	冷蔵			
発注リードタイム	中2あると助かります	販売エリアの制限	○無　○有ー			
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(ほ)　横(ほ)　高さ(ほ)	30.0　46.0　47.0	重量(g)	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（右に記入ー） ※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（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	そば好きな方へ
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	ぜひざるで食べていただきたいですが、温かい茶そばは風味がいっそう強くなります。	
商品特徴	鳥取県大山町産そば実を自社石臼で時間をかけゆっくりと挽きました。甘皮を多く挽き入れた黒そばは香り高く、そばの実の中心を挽き入れた更科系のそばは甘みと上品な香りが特徴です。	

■ 商品写真



写真
体がわか



一括表示
（現物の写真を字が読めるように画像で貼付）

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

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

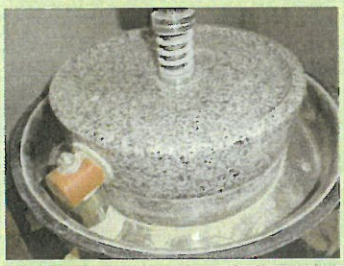
■ 出展企業紹介

出展企業名	㈱だいせん麺工房			
年間売上高	3000万円	従業員数（社員○名、ハート○名など）	2	
代表者氏名	宮内盛司			
メッセージ	鳥取県大山町でそばの製造・卸をしております。 大山町のそば粉を自社製粉し、独自の配合で品質の高い商品作りをしております。 近年らーめん商品も製造しております。			
ホームページ				
会社所在地	〒 689-3334 鳥取県西伯郡大山町稲光275			
工場等所在地	〒 689-3334 鳥取県西伯郡大山町稲光275			
担当者	宮内盛司	E-mail	miyauchiseimen@sea.chukai.ne.jp	
TEL	0859-53-1511	FAX	0859-53-1512	

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

玄そばを石臼挽き→原料計量→ミキサー混合→麺帯→熟成→圧延→切り出し→翌日袋詰め→保存→検知材チェック→製品→箱詰め→出荷

写真


■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	外部機関への検査依頼			
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	金平	連絡先	0859-53-1511
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	加入済み			

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

FCP展示会・商談会シート

記入日　年　月　日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	らーめん　業務用		
提供可能時期（最もおいしい時期を（ ）内に記載）	通年可　（ 新そばの季節 ）	賞味期限／消費期限	賞味期限 60 消費期限
主原料産地（漁獲場所等）	北米（大山小麦も使用可）	JANコード（13桁もしくは8桁）	
内容量	めん110g×2	希望小売価格	税抜　税込（切捨）　税率
1ケースあたり入数		保存温度帯	冷蔵
発注リードタイム	中2あると助かります	販売エリアの制限	○無　◉有ー
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(㎝)　×　横(㎝)　×　高さ(㎝)　重量(g)
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（右に記入ー） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー		

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（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	幅広い世代の方へ
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	この暑い時期はざるらーめんでも美味しくいただけます。	
商品特徴	そばにこだわり麺をつくっていましたが、美味しいらーめんの麺もつくりたいと思い始めました。 現在牛骨らーめんのお店や大山小麦を使用したらーめんも販売しております。	

■ 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
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入）

■ 出展企業紹介

出展企業名	㈱だいせん麺工房		
年間売上高	3000万円	従業員数（社員○名、ハート○名など）	2
代表者氏名	宮内盛司		
メッセージ	鳥取県大山町でそばの製造・卸をしております。 大山町のそば粉を自社製粉し、独自の配合で品質の高い商品作りをしております。 近年らーめん商品も製造しております。		
ホームページ			
会社所在地 〒	689-3334　鳥取県西伯郡大山町稲光275		
工場等所在地 〒	689-3334　鳥取県西伯郡大山町稲光275		
担当者	宮内盛司	E-mail	miyauchiseimen@sea.chukai.ne.jp
TEL	0859-53-1511	FAX	0859-53-1512

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

玄そばを石臼挽き→原料計量→ミキサー混合→麺帯→熟成→圧延→切り出し→翌日袋詰め→保存→検知材チェック→製品→箱詰め→出荷

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有→具体的に	外部機関への検査依頼			
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	金平	連絡先	0859-53-1511
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険（PL保険）の加入など	加入済み			

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

FCP展示会・商談会シート

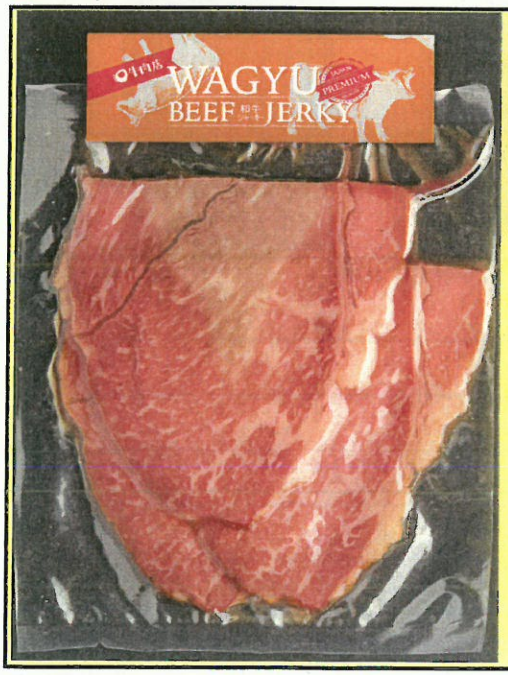
2015.04.23改訂

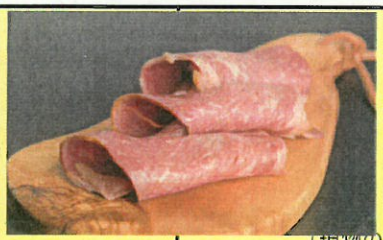
■ 商品特性と取引条件

商品名	和牛ジャーキー						
最もおいしい時期	通年（限定　500個／月）	賞味期限／消費期限	賞味期限	1年	消費期限	1年	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JANコード（13桁もしくは8桁）					
内容量	100g	希望小売価格	税抜	¥2,500	税込 税率 8%	¥2,700	
1ケースあたり入数	1個	保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	2日	販売エリアの制限	● 無　○ 有ー				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日　など単位も記載）	最大 100　最小 1	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(g)		
認証・認定機関の許認可（商品・工場等）	☑ 有機JAS　☐ ISO　☐ HACCP　☐ 農業生産工程管理（GAP）　☐ その他ー						

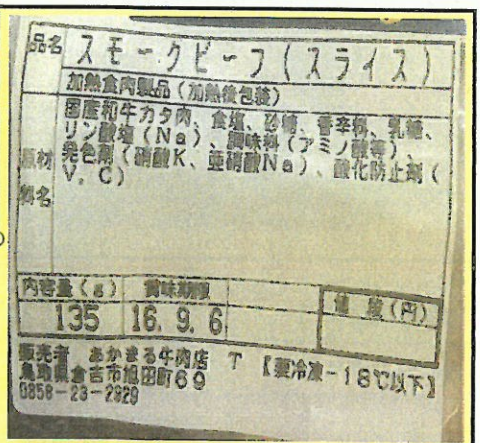
ターゲット	売り先	☑ フードサービス　☑ 商社・卸売　☑ メーカー　☑ 小売　☑ ホテル・宴会・レジャー　☑ その他（右に記入ー）　いずれも高価格帯の店・レストラン
	お客様（性別・年齢層など）	高所得者層、40代以上の主婦、食材や食事にこだわりのある人・店
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	贈り物、特別なときの食事、大勢で集まるときの話題づくり	
商品特徴	生ハムのような柔らかい食感のジャーキーです。ジャーキーといえば乾燥させた硬いものをイメージしますが、この商品はハムのようにやらわかいものです。和牛ならではの霜降りと柔らかさを残し、食べると甘みのある美味しい脂が溶け出します。ビールやワインのおつまみに最適です。	

■ 商品写真





（現物の）



アレルギー表示（特定原材料）　※使用している項目に☑	
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

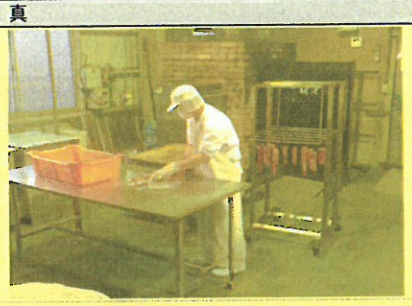
■ 出展企業紹介

出展企業名		株式会社あかまる牛肉店		
年間売上高		1億2000万円	従業員数	10人（役員2名、正社員4名、パート4名）
代表者氏名		代表　鳥飼賢吾		
メッセージ		和牛農家の息子が、「農業の流通を変えたい」という思いで2014年7月に開いた食肉販売店です。従業員の幸福の追求を第一に、お客さんと農家さんそれぞれを繋げていくハブ的な役割ができる店を目指しています。量り売りでの小売販売、飲食店様への卸売、ギフト商材の発送業務などを通して、上質な鳥取和牛とともに、「美味しい」という感動を拡げていきます。		
ホームページ		www.akamaru-shop.com		
会社所在地	〒	682-0871　鳥取県倉吉市旭田町69		
工場所在地	〒	682-0721　鳥取県東伯郡湯梨浜町田後1455－1		
担当者		鳥飼賢吾	E-mail	mail@akamaru.co
TEL		0858-23-2929	FAX	0858-23-2929

■ 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

上質な鳥取和牛を選ぶ（同じエサを使っている農家を限定し、A5ランク程度の上質な和牛を1頭買いしている）⇒加工する（「有限会社　宝塚ハム工房」にて、ソミュール液に2週間程度漬け込み、その後、低温でじっくり加熱する。焼きあがったものはスライスして真空包装する）⇒梱包する（濃いブルーの印象的なパッケージを使用）

写 真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有一具体的に				
衛生管理への取組	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	鳥飼賢吾	連絡先	090-8716－0348
	記　録				

FCP展示会・商談会シート

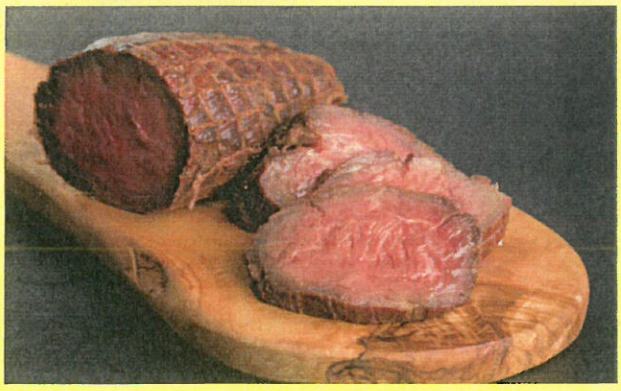
2015.04.23改訂

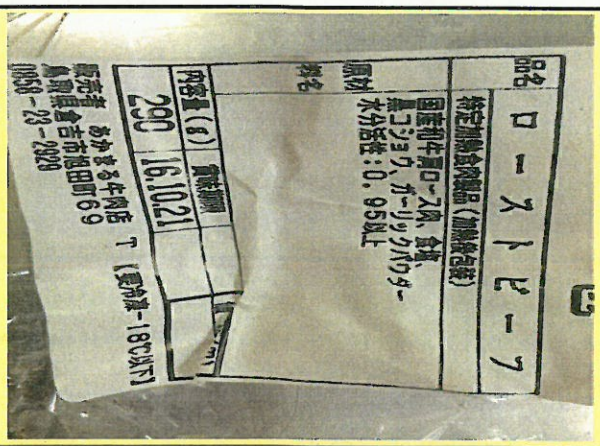
■ 商品特性と取引条件

商品名	和牛ローストビーフ						
最もおいしい時期	通年（限定　500個／月）	賞味期限／消費期限	賞味期限	1年	消費期限		
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JANコード（13桁もしくは8桁）	4549728				
内容量	350g	希望小売価格	税抜	1200円／100g	税込		
					税率		
1ケースあたり入数	1個	保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	2日	販売エリアの制限	● 無　○ 有ー				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日　など単位も記載）	最大　50個　最小　5個	ケースサイズ（重量）	縦(㎝)　×　横(㎝)　×　高さ(㎝)			重量(g)	
認証・認定機関の許認可（商品・工場等）	☐ 有機JAS　☐ ISO　☐ HACCP　☐ 農業生産工程管理（GAP）　☐ その他ー						

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（右に記入ー）　いずれも高価格帯の店・レストラン
	お客様（性別・年齢層など）	高所得者層、40代以上の主婦、食材や食事にこだわりのある人・店
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	贈り物、特別なときの食事、大勢で集まるときの話題づくり	
商品特徴	和牛のローストビーフは、赤身のものでも霜降りが入り柔らかい仕上がりです。モモと肩ロース、2種類で作っています。調味料はシンプルで良質なものにこだわり、低温でじっくりと火を入れていますので、和牛ならではの脂の甘さと柔らかさが感じられます。ぜひ厚切りでお召し上がりいただきたい商品です。大勢でのパーティーや、贈り物などにご利用ください。	

■ 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☑

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

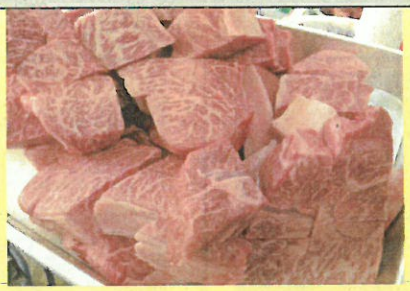
■ 出展企業紹介

出展企業名	あかまる牛肉店		
年間売上高	5000万円（見込み）	従業員数	1人
代表者氏名	代表　鳥飼賢吾		
メッセージ	和牛農家の息子が、「農業の流通を変えたい」という思いで2014年7月に開いた食肉販売店です。従業員の幸福の追求を第一に、お客さんと農家さんそれぞれを繋げていくハブ的な役割ができる店を目指しています。上質な鳥取和牛とともに、「美味しい！」という感動が生まれる惣菜や弁当、食肉加工品を製造・開発し、その感動を拡げていきます。		
ホームページ	www.akamaru-shop.com		
会社所在地　〒	682-0871　鳥取県倉吉市旭田町69		
工場所在地　〒			
担当者	鳥飼賢吾	E-mail	mail@akamaru.co
TEL	0858-23-2929	FAX	0858-23-2929

■ 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

上質な鳥取和牛を選ぶ（同じエサを使っている農家を限定し、A5ランク程度の上質な和牛を1頭買いしている）⇒加工する（「有限会社　宝塚ハム工房」にて、食塩などシンプルな調味料を付け、一晩おく。その後、低温でじっくり加熱する。焼きあがったものはスライスして真空包装する）⇒梱包する（濃いブルーの印象的なパッケージを使用）

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	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	鳥飼賢吾	連絡先	090-8716—0348
	記　録				

FCP展示会・商談会シート

2015.04.23改訂

■ 商品特性と取引条件

商品名	鳥取牛もつ鍋						
最もおいしい時期	通年（限定　1000個／月）	賞味期限／消費期限	賞味期限	1年	消費期限		
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JANコード（13桁もしくは8桁）	4549728				
内容量	ホルモン300g、スープ800mlほか	希望小売価格	税抜	¥2,980	税込 税率 8%	¥3,218	
1ケースあたり入数	1個	保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	2日	販売エリアの制限	● 無　○ 有ー				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日　など単位も記載）	最大 50個　最小 5個	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)			重量(g)	
認証・認定機関の許認可（商品・工場等）	☐ 有機JAS　☐ ISO　☐ HACCP　☐ 農業生産工程管理（GAP）　☐ その他ー						

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（右に記入ー）駅や高速道路のSAなど　土産物売り場
	お客様（性別・年齢層など）	10代から70代、美容や健康に気を遣う女性、鳥取のものに興味ある人、無添加にこだわる人など
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	晩御飯、贈り物、ご当地土産、話題づくり	
商品特徴	鳥取県産牛のホルモンを新鮮な状態で真空包装し冷凍しました。「みそスープ」と「とんこつスープ」の2種類から選んでいただけます。みそスープは椎茸などでだしをとり、麹の生きている無添加の地元倉吉産の味噌を使った滋味深い味に仕上がります。とんこつスープは、鳥取県産豚の骨を8時間煮出してさらにかつおだしなどを加えたものです。とんこつは野性味あるホルモンにぴったりの味です。	

■ 商品写真

商品名：**鳥取牛もつ鍋（みそスープ）**

名　称	牛ホルモン鍋セット
原材料名	牛ホルモン（国産）、めん［小麦、食塩、卵］、みそスープ［米みそ、醤油（小麦を含む）、食塩、砂糖、鶏エキス、椎茸エキス］、にんにく、唐辛子／調味料（アミノ酸）
内 容 量	1,200g
賞味期限	箱外下部に記載
保存方法	－18℃以下で保存してください。
製 造 者	鳥飼賢吾（あかまる牛肉店） 鳥取県倉吉市旭田町69 電話 0858-23-2929

・本製品の牛ホルモンは鳥取牛です。
・解凍後はお早めにお召し上がり下さい。

ラベル

内袋（牛ホルモン、めん、スープ、にんにく、唐辛子）、保冷袋、外装

賞味期限

栄養成分表示（100g あたり）

エネルギー	315.9kcal
たんぱく質	12g
脂　質	18.5g
炭水化物	33.5g
ナトリウム	442.8mg



アレルギー表示（特定原材料）　※使用している項目に☑

表示義務有	☐ 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

■ 出展企業紹介

出展企業名	あかまる牛肉店		
年間売上高	5000万円	従業員数	4人
代表者氏名	代表　鳥飼賢吾		
メッセージ	和牛農家の息子が、「農業の流通を変えたい」という思いで2014年7月に開いた食肉販売店です。従業員の幸福の追求を第一に、お客さんと農家さんそれぞれを繋げていくハブ的な役割ができる店を目指しています。上質な鳥取和牛とともに、「美味しい！」という感動が生まれる惣菜や弁当、食肉加工品を製造・開発し、その感動を拡げていきます。		
ホームページ	www.akamaru-shop.com		
会社所在地　〒	682-0871　鳥取県倉吉市旭田町69		
工場所在地　〒			
担当者	鳥飼賢吾	E-mail	mail@akamaru.co
TEL	0858-23-2929	FAX	0858-23-2929

■ 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

「鳥取県食肉センター」にて屠畜された牛のホルモンを、翌日すぐに処理します。 ―　小腸、大腸、センマイ、赤センマイなどを混合して、真空パックし、その後すぐに冷凍します。 ―　「みそスープ」はだしをとって、地元倉吉市の非加熱・無添加の味噌蔵が作る味噌を使います。「とんこつスープ」は鳥取県産豚の骨を8時間ほど煮込んでだしをとり、さらにかつおだしなどを加えてシンプルに味付けします。

写　真




写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有→具体的に	無し			
衛生管理への取組	製造工程の管理	ホルモンは素早い処理、スープは加熱温度の測定			
	従業員の管理	社内コミュニケーションとお客様第一主義の教育徹底			
	施設設備の管理	5Sの徹底			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	鳥飼賢吾	連絡先	090-8716－0348
	記　録				

FCP展示会・商談会シート

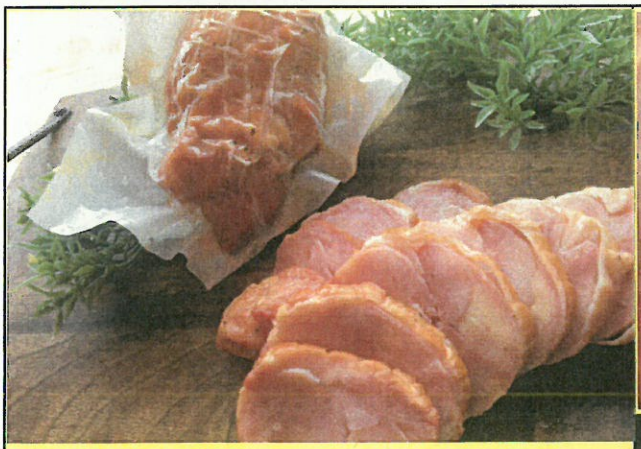
2015. 04. 23改訂

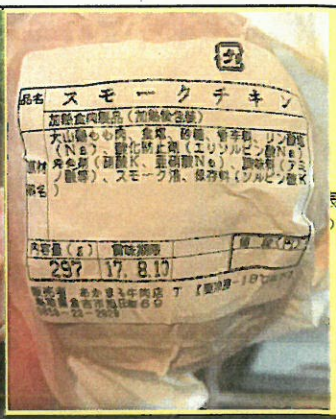
■ 商品特性と取引条件

商品名	大山どりのロールハム						
最もおいしい時期	通年（限定　500個／月）	賞味期限／消費期限	賞味期限	1年	消費期限		
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JANコード（13桁もしくは8桁）	4549728				
内容量	200g	希望小売価格	税抜	¥926	税込 税率 8%	¥1,000	
1ケースあたり入数	10個	保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	2日	販売エリアの制限	● 無　○ 有ー				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日　など単位も記載）	最大 50個　最小 5個	ケースサイズ（重量）	縦(ぱ)　×　横(ぱ)　×　高さ(ぱ)			重量(g)	
認証・認定機関の許認可（商品・工場等）	☐ 有機JAS　☐ ISO　☐ HACCP　☐ 農業生産工程管理（GAP）　☐ その他ー						

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（右に記入ー）　駅や高速道路のSAなど　土産物売り場
	お客様（性別・年齢層など）	10代から70代、美容や健康に気を遣う女性、鳥取のものに興味ある人など
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	つまみ、贈り物、ご当地土産、話題づくり	
商品特徴	こんこんと湧き出る名水を育む山陰の秀峰大山。その麓を中心に、大山どりは親である種鶏の育成から処理まで一貫した体制で取り組んでいます。同時に、専用飼料を与えることで元気で健やかな鶏に育てることにより、新鮮で美味しい肉に仕上がっています。これをゆっくりと低温加熱することで、肉はしっとりと水分を保ち、柔らかく仕上がっています。サクラチップの燻製で時間をかけて旨味を閉じ込めています。表面を焼いて香ばしく召し上がってください。	

■ 商品写真





表示
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☑	
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

■ 出展企業紹介

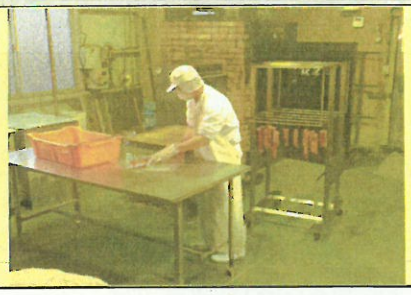
出展企業名		株式会社あかまる牛肉店		
年間売上高		1億2000万円	従業員数	6人
代表者氏名		代表　鳥飼賢吾		
メッセージ		和牛農家の息子が、「農業の流通を変えたい」という思いで2014年7月に開いた食肉販売店です。従業員の幸福の追求を第一に、お客さんと農家さんそれぞれを繋げていくハブ的な役割ができる店を目指しています。上質な鳥取和牛とともに、「美味しい！」という感動が生まれる惣菜や弁当、食肉加工品を製造・開発し、その感動を拡げていきます。		
ホームページ		www.akamaru-shop.com		
会社所在地	〒	682-0871　鳥取県倉吉市旭田町69		
工場所在地	〒			
担当者		鳥飼賢吾	E-mail	mail@akamaru.co
TEL		0858-23-2929	FAX	0858-23-2929

■ 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

大山どり株式会社より「大山どりモモ肉」を入荷　―　宝塚ハム工房(兵庫県)に送り、モモ肉をロールしてネットにかける　―　真空パックで1時間、湯煎にて加熱　―　燻製庫で油や水分を抜きながら2時間ほど温燻する　―　真空パックをして再加熱し殺菌　―　あかまる牛肉店(鳥取県)に送り返し、あかまる牛肉店が販売する

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有→具体的に	無し			
衛生管理への取組	製造工程の管理	ホルモンは素早い処理、スープは加熱温度の測定			
	従業員の管理	社内コミュニケーションとお客様第一主義の教育徹底			
	施設設備の管理	5Sの徹底			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	鳥飼賢吾	連絡先	090-8716−0348
	記録				

FCP展示会・商談会シート

2015.04.23改訂

■ 商品特性と取引条件

商品名	鳥飼畜産の黒毛和牛ローススライス					
最もおいしい時期	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）	鳥取県	JANコード（13桁もしくは8桁）	4549728			
内容量	400g	希望小売価格	税抜	¥7,000	税込 税率 8%	¥7,560
1ケースあたり入数	20個	保存温度帯	冷凍			
発注リードタイム	2日	販売エリアの制限	◉無 ○有ー			
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個 最小 1個	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(g)	
認証・認定機関の許認可（商品・工場等）	☐有機JAS ☐ISO ☐HACCP ☐農業生産工程管理（GAP） ☐その他ー					

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（右に記入ー） いずれも高価格帯の店・レストラン
	お客様（性別・年齢層など）	高所得者層、40代以上の主婦、食材や食事にこだわりのある人・店
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	贈り物、特別なときの食事、大勢での会食	
商品特徴	鳥取県産牛　黒毛和種の繁殖肥育をしている鳥取県倉吉市関金町の鳥飼畜産の牛肉です。血統からこだわり人工繁殖を経て、子牛にストレスがかからないよう自家で肥育までおこなっています。餌には、肉質の向上と脂の融点を下げる配合のものを使用。人間が食べたとき、胸やけや胃もたれしない、身体に良い脂づくりを心掛けています。	

■ 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☑

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

■ 出展企業紹介

出展企業名		株式会社あかまる牛肉店		
年間売上高		1億2000万円	従業員数	5人
代表者氏名		代表　鳥飼賢吾		
メッセージ		和牛農家の息子が、「農業の流通を変えたい」という思いで2014年7月に開いた食肉販売店です。従業員の幸福の追求を第一に、お客さんと農家さんそれぞれを繋げていくハブ的な役割ができる店を目指しています。上質な鳥取和牛とともに、「美味しい！」という感動が生まれる惣菜や弁当、食肉加工品を製造・開発し、その感動を拡げていきます。		
ホームページ		www.akamaru-shop.com		
会社所在地	〒	682-0871　鳥取県倉吉市旭田町69		
工場所在地	〒			
担当者		鳥飼賢吾	E-mail	mail@akamaru.co
TEL		0858-23-2929	FAX	0858-23-2929

■ 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

鳥飼畜産の上質な鳥取和牛を枝肉の状態から選ぶ（A4等級以上のものを1頭買い）　⇒　スライサーでカットする

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	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	鳥飼賢吾	連絡先	090-8716－0348
	記　録				

FCP展示会・商談会シート

2015.04.23改訂

■ 商品特性と取引条件

商品名	鳥飼畜産の黒毛和牛　得盛り　切り落とし肉					
最もおいしい時期	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）	鳥取県	JANコード（13桁もしくは8桁）	4549728			
内容量	500g×4パック	希望小売価格	税抜	¥9,000	税込 税率 8%	¥9,720
1ケースあたり入数	3セット	保存温度帯	冷凍			
発注リードタイム	2日	販売エリアの制限	● 無　○ 有ー			
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日　など単位も記載）	最大 3セット　最小 1セット	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(㎏)	
認証・認定機関の許認可（商品・工場等）	☐ 有機JAS　☐ ISO　☐ HACCP　☐ 農業生産工程管理（GAP）　☐ その他ー					

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（右に記入ー）　いずれも高価格帯の店・レストラン
	お客様（性別・年齢層など）	高所得者層、40代以上の主婦、食材や食事にこだわりのある人・店
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		日常の食卓、煮込み料理、牛丼等
商品特徴		鳥取県産牛　黒毛和種の繁殖肥育をしている鳥取県倉吉市関金町の鳥飼畜産の牛肉です。血統からこだわり人工繁殖を経て、子牛にストレスがかからないよう自家で肥育までおこなっています。餌には、肉質の向上と脂の融点を下げる配合のものを使用。人間が食べたとき、胸やけや胃もたれしない、身体に良い脂づくりを心掛けています。

■ 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☑

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

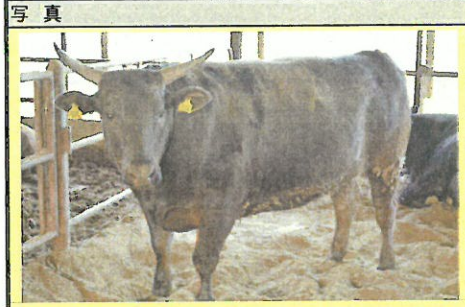
■ 出展企業紹介

出展企業名		株式会社あかまる牛肉店		
年間売上高		1億2000万円	従業員数	5人
代表者氏名		代表　鳥飼賢吾		
メッセージ		和牛農家の息子が、「農業の流通を変えたい」という思いで2014年7月に開いた食肉販売店です。従業員の幸福の追求を第一に、お客さんと農家さんそれぞれを繋げていくハブ的な役割ができる店を目指しています。上質な鳥取和牛とともに、「美味しい！」という感動が生まれる惣菜や弁当、食肉加工品を製造・開発し、その感動を拡げていきます。		
ホームページ		www.akamaru-shop.com		
会社所在地	〒	682-0871　鳥取県倉吉市旭田町69		
工場所在地	〒			
担当者		鳥飼賢吾	E-mail	mail@akamaru.co
TEL		0858-23-2929	FAX	0858-23-2929

■ 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

鳥飼畜産の上質な鳥取和牛を枝肉の状態から選ぶ(A4等級以上のものを1頭買い)　⇒　スライサーでカットしトレーに盛る

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				
衛生管理への取組	製造工程の管理				
	従業員の管理				
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	鳥飼賢吾	連絡先	090-8716－0348
	記　録				

FCP展示会・商談会シート

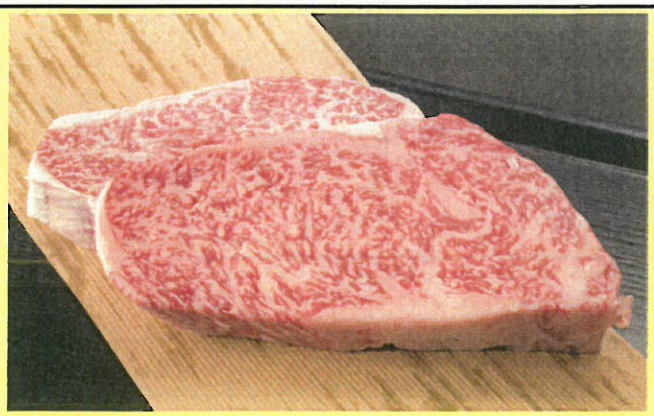
2015.04.23改訂

■ 商品特性と取引条件

商品名	鳥飼畜産の黒毛和牛（鳥取和牛） ロース （サーロイン、リブロース） 原木のまま						
最もおいしい時期	通年（限定 160kg／月）	賞味期限／消費期限	賞味期限	45日	消費期限	45日	
主原料産地 （漁獲場所等）	鳥取県	JANコード （13桁もしくは8桁）					
内容量	20～25kg	希望小売価格	税抜	¥7,000	税込 税率 8%	¥7,560	
1ケースあたり入数	約20kg	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→				
最大・最小ケース納品単位 （@ケース／日 など単位も記載）	最大 2	最小 1	ケースサイズ（重量）	縦(ミリ) × 横(ミリ) × 高さ(ミリ)		重量(キロ)	
認証・認定機関の許認可（商品・工場等）	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理（GAP） ☐ その他→						

ターゲット	売り先	☑ フードサービス ☑ 商社・卸売 ☑ メーカー ☑ 小売 ☑ ホテル・宴会・レジャー ☑ その他（右に記入→） いずれも高価格帯の店・レストラン
	お客様 （性別・年齢層など）	黒毛和牛という名前だけでは満足できない飲食店様、レストラン様
利用シーン （利用方法・おすすめレシピ等）		特別なときの食事、特別なBBQ
商品特徴		脂質の良さが最大の特長です。鳥取県産牛黒毛和種の繁殖肥育をしている鳥取県倉吉市関金町の鳥飼畜産の牛肉です。血統からこだわり人工繁殖を経て、子牛にストレスがかからないよう自家で肥育までおこなっています。餌には、肉質の向上と脂の融点を下げる配合のものを使用。人間が食べたとき、胸やけや胃もたれしない、身体に良い脂づくりを心掛けています。A5の出現率は92%、ロースの脂に含まれるオレイン酸含有量は平均55%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☑

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

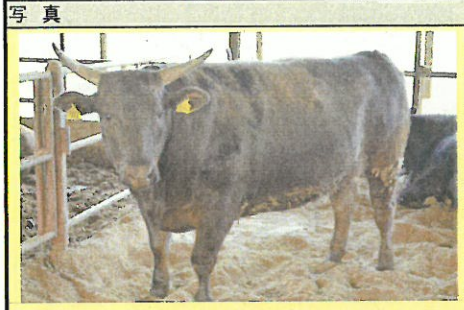
■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社あかまる牛肉店		
年間売上高	1億2000万円	従業員数	10人（役員2名、正社員4名、パート4名）
代表者氏名	代表　鳥飼賢吾		
メッセージ	和牛農家の息子が、「農業の流通を変えたい」という思いで2014年7月に開いた食肉販売店です。従業員の幸福の追求を第一に、お客さんと農家さんそれぞれを繋げていくハブ的な役割ができる店を目指しています。量り売りでの小売販売、飲食店様への卸売、ギフト商材の発送業務などを通して、上質な鳥取和牛とともに、「美味しい」という感動を拡げていきます。		
ホームページ	www.akamaru-shop.com		
倉吉店　所在地	〒	682-0871　鳥取県倉吉市旭田町69	
ハワイ店　所在地	〒	682-0721　鳥取県東伯郡湯梨浜町田後1455－1	
担当者	鳥飼賢吾	E-mail	mail@akamaru.co
TEL	0858-23-2929	FAX	0858-23-2929

■ 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

鳥飼畜産の上質な鳥取和牛を枝肉の状態から選ぶ（A4等級以上のものを1頭買い）　⇒　包丁でカットし真空パック

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	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	鳥飼賢吾	連絡先	090-8716－0348
	記　録				

FCP展示会・商談会シート

2015.04.23改訂

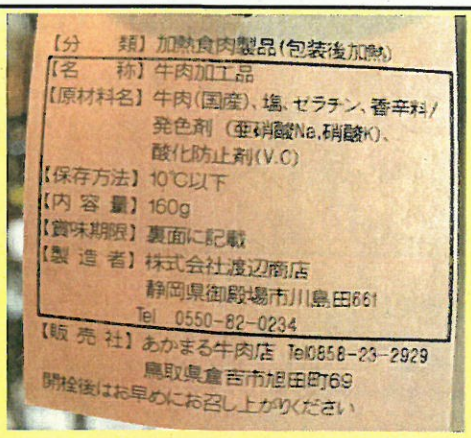
■ 商品特性と取引条件

商品名	鳥取和牛コンビーフ						
最もおいしい時期	通年（限定　1000個／月）	賞味期限／消費期限	賞味期限	1年	消費期限	1年	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JANコード（13桁もしくは8桁）					
内容量	160g	希望小売価格	税抜	¥2,500	税込 税率 8%	¥2,700	
1ケースあたり入数	1個	保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	2日	販売エリアの制限	● 無　○ 有ー				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日　など単位も記載）	最大 100	最小 1	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(g)	
認証・認定機関の許認可（商品・工場等）	☐ 有機JAS　☐ ISO　☐ HACCP　☐ 農業生産工程管理（GAP）　☐ その他ー						

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（右に記入ー）　いずれも高価格帯の店・レストラン
	お客様（性別・年齢層など）	高所得者層、40代以上の主婦、食材や食事にこだわりのある人・店
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	贈り物、特別なときの食事、大勢で集まるときの話題づくり	
商品特徴	生食感のコンビーフです。缶詰で食べていた常識を覆す、しっとりしていて脂の甘さを感じるものです。そのままおつまみとして食べても、パンにはさんでも、サラダにトッピングしても美味しく食べられます。特にごはんの上に乗せ、卵を割って醤油を少しだけかけて食べると美味です。原料はすべてA4ランク以上の鳥取和牛、ブリスケットなど繊維の太い部位を使用して作っています。	

■ 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☑

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

■ 出展企業紹介

出展企業名		株式会社あかまる牛肉店		
年間売上高		1億2000万円	従業員数	10人（役員2名、正社員4名、パート4名）
代表者氏名		代表　鳥飼賢吾		
メッセージ		和牛農家の息子が、「農業の流通を変えたい」という思いで2014年7月に開いた食肉販売店です。従業員の幸福の追求を第一に、お客さんと農家さんそれぞれを繋げていくハブ的な役割ができる店を目指しています。量り売りでの小売販売、飲食店様への卸売、ギフト商材の発送業務などを通して、上質な鳥取和牛とともに、「美味しい」という感動を拡げていきます。		
ホームページ		www.akamaru-shop.com		
会社所在地	〒	682-0871　鳥取県倉吉市旭田町69		
工場所在地	〒	682-0721　鳥取県東伯郡湯梨浜町田後1455－1		
担当者		鳥飼賢吾	E-mail	mail@akamaru.co
TEL		0858-23-2929	FAX	0858-23-2929

■ 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

上質な鳥取和牛を選ぶ（同じエサを使っている農家を限定し、A5ランク程度の上質な和牛を1頭買いしている）⇒加工する（神奈川「渡辺ハム工房」にて、サイコロ上にカットし脂で煮込む⇒肉の繊維を細かく割いていく⇒瓶詰め⇒加熱殺菌⇒冷凍

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	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	鳥飼賢吾	連絡先	090-8716－0348
	記　録				

FCP展示会・商談会シート

2015.04.23改訂

■ 商品特性と取引条件

商品名	野菜たっぷりブロススープ						
最もおいしい時期	通年（限定　500個／月）	賞味期限／消費期限	賞味期限	1年	消費期限	1年	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JANコード（13桁もしくは8桁）					
内容量	150g／1袋	希望小売価格	税抜	¥298	税込 税率 8%	¥322	
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	2日	販売エリアの制限	◉無　○有→				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日　など単位も記載）	最大 100	最小 1	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(㎏)	
				24.0 × 16.0 × 15.0		4.8	
認証・認定機関の許認可（商品・工場等）	☐有機JAS　☐ISO　☐HACCP　☐農業生産工程管理（GAP）　☐その他→						

ターゲット	売り先	☑フードサービス　☑商社・卸売　☑メーカー　☑小売　☑ホテル・宴会・レジャー　☑その他（右に記入→）健康食品関連のネットショップ他
	お客様（性別・年齢層など）	食に気を遣っている人、健康や美に対して意識の高い人
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	日常使い、贈りもの	
商品特徴	鳥取県産黒毛和牛をはじめとした国産の牛骨で出汁を取り、たっぷりの野菜とともに煮出して素材の旨味を引き出しました。健康に気を遣う人にも手に取ってもらいやすいよう、食塩を使わず、また添加物も一切使わず作りました。朝晩の栄養補給に、お昼時の食事とともに飲んでいただけます。レトルトパックしてあるため、温めてそのまま飲んだり、お料理の出汁としても使っていただくことができます。	

■ 商品写真



名称　ブロススープ（ポーン）
原材料名　牛骨抽出スープ、醤油だし、たまねぎ、人参、セロリ、牛脂、香辛料抽出物
内容量　150ml／賞味期限　製造から1年
保存方法　直射日光、高温を避け常温で保存してください。
製造者　いなか食品株式会社
はわい加工所　鳥取県東伯郡湯梨浜町はわい長瀬1350
サンコースタールファーム鳥取内
販売者　株式会社あかまる牛肉店　鳥取県倉吉市旭田町69
（現物の写真を予め試めるよう→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☑

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

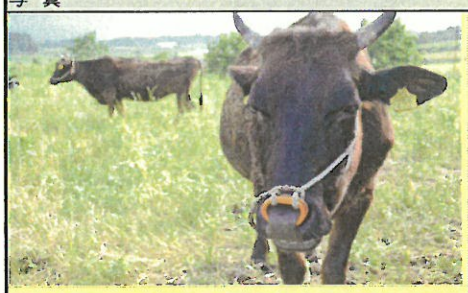
■ 出展企業紹介

出展企業名		株式会社あかまる牛肉店		
年間売上高		1億2000万円	従業員数	10人（役員2名、正社員4名、パート4名）
代表者氏名		代表　鳥飼賢吾		
メッセージ		和牛農家の息子が、「農業の流通を変えたい」という思いで2014年7月に開いた食肉販売店です。従業員の幸福の追求を第一に、お客さんと農家さんそれぞれを繋げていくハブ的な役割ができる店を目指しています。量り売りでの小売販売、飲食店様への卸売、ギフト商材の発送業務などを通して、上質な鳥取和牛とともに、「美味しい」という感動を拡げていきます。		
ホームページ		www.akamaru-shop.com		
会社所在地	〒	682-0871　鳥取県倉吉市旭田町69		
工場所在地	〒	682-0721　鳥取県東伯郡湯梨浜町はわい長瀬1350　センコースクールファーム内　いなか食品株式会社		
担当者		鳥飼賢吾	E-mail	mail@akamaru.co
TEL		0858-23-2929	FAX	0858-23-2929

■ 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

鳥取県食肉センターで牛骨を、鳥取県産の野菜を仕入れる⇒いなか食品株式会社にて、材料とスパイスを大釜に入れ煮出す⇒レトルトパックに詰めて熱処理する

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	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	鳥飼賢吾	連絡先	090-8716－0348
	記　録				

FCP展示会・商談会シート

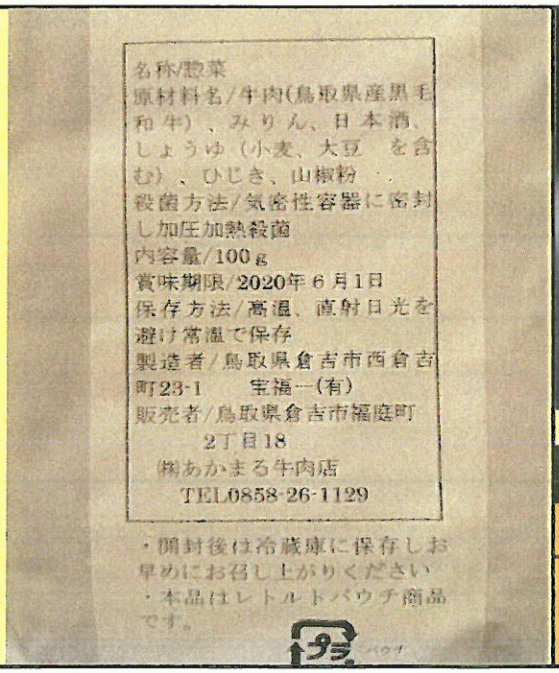
2015.04.23改訂

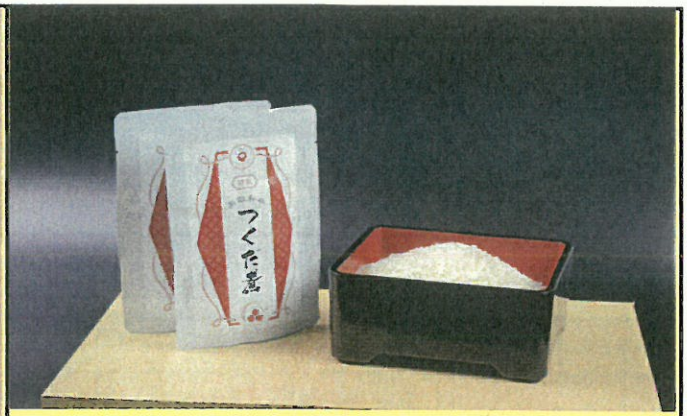
■ 商品特性と取引条件

商品名	鳥取和牛　つくだ煮						
最もおいしい時期	通年（限定　500個／月）	賞味期限／消費期限	賞味期限	1年	消費期限	1年	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県	JANコード（13桁もしくは8桁）					
内容量	100g	希望小売価格	税抜	¥1,200	税込 税率 8%	¥1,296	
1ケースあたり入数	1個	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	2日	販売エリアの制限	● 無　○ 有→				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日　など単位も記載）	最大 500	最小 1	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(g)	
認証・認定機関の許認可（商品・工場等）	☐ 有機JAS　☐ ISO　☐ HACCP　☐ 農業生産工程管理（GAP）　☐ その他→						

ターゲット	売り先	☑ フードサービス　☑ 商社・卸売　☑ メーカー　☑ 小売　☑ ホテル・宴会・レジャー　☑ その他（右に記入→）いずれも高価格帯の店・レストラン
	お客様（性別・年齢層など）	高所得者層、30代以上の主婦、ご飯に合う製品、ご当地の土産品
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	鳥取の土産に、特別なときの食事、大勢で集まるときの話題づくり、日用品としてご飯のおとも	
商品特徴	鳥取和牛のスジや脂を丁寧に取り除き、赤身の部分をほぐすようにして丁寧に作ったつくだ煮。味は醤油を強くしすぎず、上品な和牛のうま味を引き出している。あつあつのごはんに合わせて食べてもらいたい一品。	

■ 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☑

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社あかまる牛肉店		
年間売上高	1億6000万円	従業員数	16人（役員2名、正社員7名、パート7名）
代表者氏名	代表　鳥飼賢吾		
メッセージ	和牛農家の息子が、「農業の流通を変えたい」という思いで2014年7月に開いた食肉販売店です。従業員の幸福の追求を第一に、お客さんと農家さんそれぞれを繋げていくハブ的な役割ができる店を目指しています。量り売りでの小売販売、飲食店様への卸売、ギフト商材の発送業務などを通して、上質な鳥取和牛とともに、「美味しい」という感動を拡げていきます。		
ホームページ	www.akamaru-shop.com		
会社所在地 〒	682-0018　鳥取県倉吉市福庭町2丁目18		
工場所在地 〒	682-0721　鳥取県東伯郡湯梨浜町田後1455－1		
担当者	鳥飼賢吾	E-mail	mail@akamaru.co
TEL	0858－26－1129	FAX	0858－26－2129

■ 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

上質な鳥取和牛を選ぶ（同じエサを使っている農家を限定し、A5ランクの上質な脂質をもつ和牛を1頭買い）⇒加工する（倉吉市「宝福一」にて加熱調理～レトルトパック～高温で殺菌処理）⇒あかまる牛肉店で販売

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	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	鳥飼賢吾	連絡先	090-8716－0348
	記　録				

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年 6 月 27 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	白バラ牛乳1000						
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+13	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）	4908609011211				
内容量	1000ml	希望小売価格	税抜	¥288	税込（切捨） 税率 8%	¥311	
1ケースあたり入数	12個	保存温度帯	冷蔵				
発注リードタイム	1週間（物流条件による）	販売エリアの制限	○無 ◉有→	主に山陰エリア			
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本／ケース	最小 1本	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(kg)	
				34.0	26.5	26.8	13.8
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→） FSSC22000 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

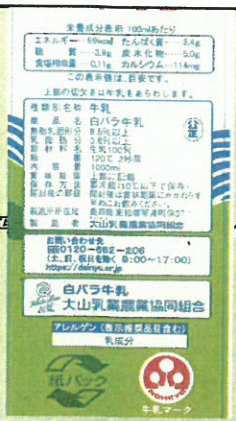
ターゲット	売り先	☑外食 ☐中食 ☑商社・卸売 ☑メーカー ☑スーパーマーケット ☑百貨店 ☐その他小売 ☑ホテル・宴会・レジャー （☑業務用対応可能 ☐ギフト対応可能） ☐その他（右に記入→）
	お客様（性別・年齢層など）	全年齢対象
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		朝食などにそのままお飲みください。
商品特徴		生乳を100%使用した、成分無調整牛乳です。

■ 商品写真



商品写真貼付

（現物の写真像で貼付）



アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	大山乳業農業協同組合			
年間売上高	1430000万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	正職員293名、臨時職員約90名	
代表者氏名	小前　孝夫			
メッセージ	鳥取県内の全酪農家が加盟する酪農専門農協です。土づくり、草づくり、牛づくりを大切にし生乳の生産から、処理、販売まで一気通貫で行っている企業です。			
ホームページ	https://dainyu.or.jp/			
会社所在地	〒	689-2393	鳥取県東伯郡琴浦町保37－1	
工場等所在地	〒	同上	同上	
担当者	販売部営業課　榎田勝文	E－mail	k-enokida@dainyu.or.jp	
TEL	0858-52-2211	FAX	0858-52-2226	

■ 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

集乳 → 検査 → 受乳 → 清浄化 → 貯乳 → 清浄化 → 均質化 → 殺菌（120℃ 2秒間） → 冷却（10℃以下） → ろ過 → 貯乳 → 紙容器紫外線照射殺菌 → 充填 → 金属探知 → 日付印字 → 重量チェック →箱詰 → 冷蔵（10℃以下） → 検査 → 出荷

写真



授乳



充填



出荷

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	成分検査（乳脂肪分・無脂乳固形分・酸度・比重）、微生物検査（細菌数・大腸菌群）、官能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	品質管理部（品質管理課、検査課）を置き、製造各工程毎に生産過程を記録した帳票を作成、保管しており、製造工程で問題がないことを確認している。			
	従業員の管理	年間計画に基づき食品安全に必要な事項、製造に関する専門知識、コンプライアンスに関する内容を臨時職員を含むすべての従業員に行っている。			
	施設設備の管理	保守点検計画に基づき実施し、点検結果を記録表に記録し製造設備の保守に努めている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理部部長　市村満栄	連絡先	0858-52-2211（代表）
	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　・製品回収フローに従って関係者を招集し、製造記録、検査記録の確認、担当者の聞き取り等をおこない原因究明を行う。			

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/をご覧下さい。

FCP展示会・商談会シート

記入日：2019 年 6 月 27 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	白バラコーヒー						
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	D+13	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）	4908609100335				
内容量	1000ml	希望小売価格	税抜	¥278	税込（切捨）税率 8%	¥300	
1ケースあたり入数	12個	保存温度帯	冷蔵				
発注リードタイム	1週間（物流条件による）	販売エリアの制限	○無 ◉有ー	主に西日本エリア			
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本／ケース	最小 1本	ケースサイズ（重量）	縦(cm) × 横(cm) × 高さ(cm)		重量(kg)	
				34.0	26.5	26.8	13.8
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→） 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 ☐ギフト対応可能） ☐その他（右に記入→）
	お客様（性別・年齢層など）	全年齢対象
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		お風呂あがりなどにそのままお飲みください。
商品特徴		生乳をたっぷり使い、甘味・コク・風味をいかしたカフェ・オ・レです。 カラメルや香料を使用せず、ミルクとコーヒーがかもしだす香りを大切にしています。

■ 商品写真



商品写真 付

種類別名称 乳飲料
商品名 白バラ コーヒー 公正
無脂乳固形分 5.9%
乳脂肪分 2.5%
原材料名 生乳(50%以上)、コーヒー抽出液、果糖ぶどう糖液糖、砂糖
内容量 1000ml
賞味期限 上部に記載
保存方法 要冷蔵(10℃以下で保存)
開封後の取扱 開封後は賞味期限にかかわらず、お早めにお飲みください。
製造所所在地 鳥取県東伯郡琴浦町保37-1
製造者 大山乳業農業協同組合

アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	大山乳業農業協同組合			
年間売上高	1430000万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	正職員293名、臨時職員約90名	
代表者氏名	小前　孝夫			
メッセージ	鳥取県内の全酪農家が加盟する酪農専門農協です。土づくり、草づくり、牛づくりを大切にし生乳の生産から、処理、販売まで一気通貫で行っている企業です。			
ホームページ	https://dainyu.or.jp/			
会社所在地	〒	689-2393	鳥取県東伯郡琴浦町保37－1	
工場等所在地	〒	同上	同上	
担当者	販売部営業課　榎田勝文	E-mail	k-enokida@dainyu.or.jp	
TEL	0858-52-2211	FAX	0858-52-2226	

■ 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 → 加熱溶解 → 冷却(10℃以下) → 貯乳 → 混合 → 均質化 → 殺菌(120℃2秒間) → 冷却(10℃以下) → ろ過 → 貯乳 → 紙容器紫外線照射殺菌 → 充填 → 金属探知 → 日付印字 → 重量チェック →箱詰 → 冷蔵(10℃以下) → 検査 → 出荷

写真



授乳



充填



出荷

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無　◉有一具体的に	成分検査(乳脂肪分・無脂乳固形分・酸度・比重)、微生物検査(細菌数・大腸菌群)、官能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	品質管理部(品質管理課、検査課)を置き、製造各工程毎に生産過程を記録した帳票を作成、保管しており、製造工程で問題がないことを確認している。			
	従業員の管理	年間計画に基づき食品安全に必要な事項、製造に関する専門知識、コンプライアンスに関する内容を臨時職員を含むすべての従業員に行っている。			
	施設設備の管理	保守点検計画に基づき実施し、点検結果を記録表に記録し製造設備の保守に努めている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理部部長　市村満栄	連絡先	0858-52-2211(代表)
	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　・製品回収フローに従って関係者を招集し、製造記録、検査記録の確認、担当者の聞き取り等をおこない原因究明を行う。			

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/をご覧下さい。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年 6 月 27 日

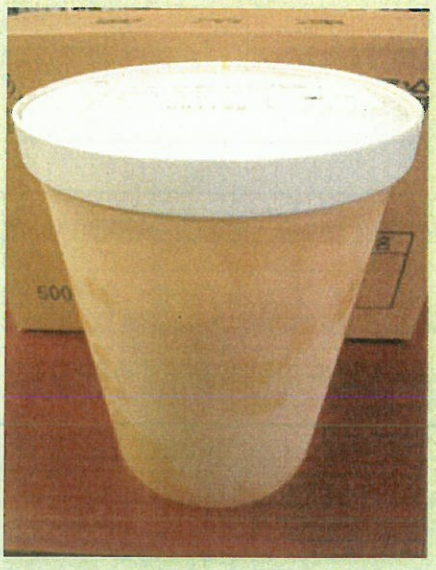
FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	業務用バルク(梅)					
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	無	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）	無			
内容量	5000ml	希望小売価格	税抜	¥2,500	税込（切捨）税率 8%	¥2,700
1ケースあたり入数	2個	保存温度帯	冷凍			
発注リードタイム	1週間（物流条件による）	販売エリアの制限	○無 ◉有→	主に山陰エリア		
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日 など単位も記載）	最大 1ケース 最小 1ケース	ケースサイズ（重量）	縦(cm)	横(cm)	高さ(cm)	重量(g)
			38.3	19.5	26.1	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→） 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 ☐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）	全年齢対象
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	すくってそのまま食べてください。クリームソーダのトッピングなどにも利用可能です。	
商品特徴	バニラ風味の業務用アイスクリームです。種類別アイスクリーム。	

■ 商品写真



業務用バルク（梅）

種類別 アイスクリーム
無脂乳固形分 12.0% 乳脂肪分 8.0%
原材料名 乳製品、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、乳化剤、安定剤（増粘多糖類）、香料、着色料(カロテノイド)
内容量 5000ml
製造者 大山乳業農業協同組合 鳥取県東伯郡琴浦町保37－1
保存上の注意 要冷凍（－18℃以下保存）
本品製造工場では卵、小麦、落花生を含む製品を製造しています。
お気づきの点、お問い合わせは、お客様相談係
フリーダイヤル 0120－662206（平日9:00～17:00）にご連絡ください。ホームページアドレス http://www.daisyu.or.jp/

フタ・本体 紙

アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	☐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
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入）

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	大山乳業農業協同組合			
年間売上高	1430000万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	正職員293名、臨時職員約90名	
代表者氏名	小前　孝夫			
メッセージ	鳥取県内の全酪農家が加盟する酪農専門農協です。土づくり、草づくり、牛づくりを大切にし生乳の生産から、処理、販売まで一気通貫で行っている企業です。			
ホームページ	https://dainyu.or.jp/			
会社所在地	〒	689-2393	鳥取県東伯郡琴浦町保37－1	
工場等所在地	〒	同上	同上	
担当者	販売部営業課　榎田勝文	E-mail	k-enokida@dainyu.or.jp	
TEL	0858-52-2211	FAX	0858-52-2226	

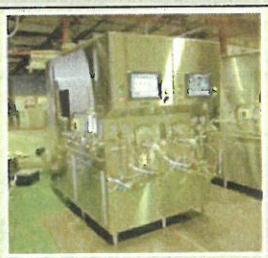
■ 生産・製造工程アピールポイント、※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

原料 → 加熱溶解（70℃15分） → 均質化 → 殺菌（90℃20秒） → 冷却（10℃以下） → 検査 → 香料添加 → 検査 → エージング → フリージング → 充填 → 硬化 → ダンボール詰め → 検査 → 冷凍保管（-18℃以下） → 出荷

写真



仕込み（同類機を掲載）


フリーザー（同類機を掲載）


出荷

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無　◉有－具体的に	成分検査（乳脂肪分・全固形分）、微生物検査（細菌数・大腸菌群）、官能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	品質管理部（品質管理課、検査課）を置き、製造各工程毎に生産過程を記録した帳票を作成、保管しており、製造工程で問題がないことを確認している。			
	従業員の管理	年間計画に基づき食品安全に必要な事項、製造に関する専門知識、コンプライアンスに関する内容を臨時職員を含むすべての従業員に行っている。			
	施設設備の管理	保守点検計画に基づき実施し、点検結果を記録表に記録し製造設備の保守に努めている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理部部長　市村満栄	連絡先	0858-52-2211（代表）
	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　・製品回収フローに従って関係者を招集し、製造記録、検査記録の確認、担当者の聞き取り等をおこない原因究明を行う。			

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/をご覧下さい。

FCP展示会・商談会シート

記入日　年　月　日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	あじの三枚おろし					
提供可能時期（最もおいしい時期を（ ）内に記載）	通年　（　）	賞味期限／消費期限	賞味期限	120	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）	4974510008916			
内容量	1kg	希望小売価格	税抜		税込（切捨） 税率	
1ケースあたり入数	10入	保存温度帯	冷凍　▼-18℃以下			
発注リードタイム	4日（日、祝日を除く）	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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	49.6 × 30.6 × 18.0	重量(㎏)	11.0
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 → 鳥取県HACCP					

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）	素材品ですので、調理次第で全ての方に召し上がっていただけます
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		フライ、天ぷら、南蛮漬け、ソテー
商品特徴		国内産のアジを使用し、腹骨・ゼイゴを取り除き三枚おろしにしました

■ 商品写真



名称	あじの三枚おろし
原材料名	あじ（境港産）
内容量	１ｋｇ
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	要冷凍（－１８℃以下）
加熱調理の必要性	加熱してください
製造者	株式会社　大新 鳥取県境港市昭和町１３－３１

包材の材質
PE、PA
（ポリエチレン、ナイロン）

アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく××をする。

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社　大新			
年間売上高	2,980百万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	52名（社員44名、パート8名）	
代表者氏名	山本　一徳			
メッセージ	私たちの工場は顧客ニーズである<食の安全>を実現する為に、確かな食材を確かな製法を確立し全て訓練されたプロの手でひとつひとつ造り上げています。 ご提供する製品は<厳しい検査に合格>したものを出荷することはもちろんのこと、企業の社会的責任を遵守し全てのプロセスを継続的に改善することにより、お客様に信頼と安心を提供できる企業になることが私達の願いです。			
ホームページ	http//www.daishin-suisan.co.jp			
会社所在地	〒 684-0034　鳥取県境港市昭和町13-31			
工場等所在地	〒 684-0034　鳥取県境港市昭和町13-31			
担当者	山口　章子	E-mail	yamaguchi@daishin-suisan.co.jp	
TEL	0859-44-5688	FAX	0859-42-4100	

■ 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

原料受け入れ→（冷凍保管（－18℃）→解凍）→セイコ除去→フィレー加工（頭・内臓・中骨除去）→洗浄→選別→凍結→箱詰め→一時保管（－18℃）→袋詰め→日付印字→金属検査（Fe1.5、Sus2.5）→重量検査（正味1kg以上）→シール不良・印字チェック→箱詰め→一時保管（－18℃）→出荷

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無◉有－具体的に	微生物検査（生菌数、大腸菌、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌）、官能検査、ヒスタミン検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	温度時間管理（室温、冷蔵庫、鮮魚室、フリーザー等）、異物検査（金属探知機、X線探知機）、アレルゲン管理、原料受入管理等			
	従業員の管理	作業者の衛生管理マニュアルに沿った管理、入室時検査、検便・健康診断実施、従業員教育（入社時教育、社外研修等）			
	施設設備の管理	洗浄殺菌マニュアル等に沿った管理、メンテナンス			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	各担当営業者	連絡先	0859-44-1335
	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	製品回収手順書、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/をご覧下さい。

FCP展示会・商談会シート

記入日　年　月　日

FOOD COMMUNICATION PROJECT
第3版

■ 商品特性と取引条件

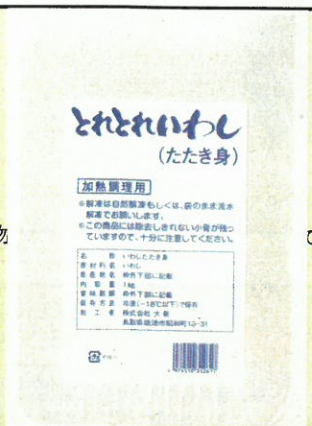
商品名	とれとれいわし（たたき身）		
提供可能時期（最もおいしい時期を〇内に記載）	通年　（　）	賞味期限／消費期限	賞味期限 180日　消費期限
主原料産地（漁獲場所等）	国産	JANコード（13桁もしくは8桁）	4974510312617
内容量	1kg	希望小売価格	税抜　税込（切捨）　税率
1ケースあたり入数	12入	保存温度帯	冷凍　-18℃以下
発注リードタイム	4日（日、祝日を除く）	販売エリアの制限	○無　◉有一
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日　など単位も記載）	最大　最小	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) 54.6 × 横(㎝) 36.6 × 高さ(㎝) 10.0　重量(kg) 12.6
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（右に記入ー） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 鳥取県HACCP		

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（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	素材品ですので、調理次第で全ての方に召し上がっていただけます
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		つみれ、ハンバーグ、そぼろ、他
商品特徴		国内産のイワシを使用しタタキ身にしました。練り工程が無く、イワシの身の粗挽き感がある、イワシ100%の商品です。（加熱調理用）

■ 商品写真



（現物　で貼付）



アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

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

■ 出展企業紹介

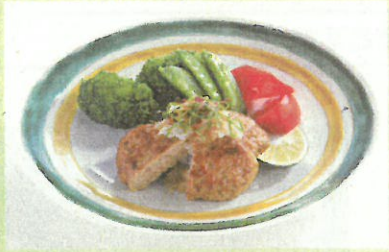
出展企業名	株式会社　大新		
年間売上高	2,980百万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	52名（社員44名、パート8名）
代表者氏名	山本　一徳		
メッセージ	私たちの工場は顧客ニーズである<食の安全>を実現する為に、確かな食材を確かな製法を確立し全て訓練されたプロの手でひとつひとつ造り上げています。 ご提供する製品は<厳しい検査に合格>したものを出荷することはもちろんのこと、企業の社会的責任を遵守し全てのプロセスを継続的に改善することにより、お客様に信頼と安心を提供できる企業になることが私達の願いです。		
ホームページ	http//www.daishin-suisan.co.jp		
会社所在地	〒 684-0034　鳥取県境港市昭和町13-31		
工場等所在地	〒 684-0034　鳥取県境港市昭和町13-31		
担当者	山口　章子	E-mail	yamaguchi@daishin-suisan.co.jp
TEL	0859-44-5688	FAX	0859-42-4100

■ 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

原料受け入れ→（冷凍保管（−18℃）→解凍）→ゼイゴ除去→フィレー加工（頭・内臓・中骨除去）→選別・バン並べ→凍結→脱バン箱詰め→一時保管（−18℃）→袋詰め→日付印字→金属検査（Fe1.5、Sus2.5）→重量検査（正味1kg以上）→シール不良・印字チェック→箱詰め→一時保管（−18℃）→出荷

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無◉有−具体的に	微生物検査（生菌数、大腸菌、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌）、官能検査、ヒスタミン検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	温度時間管理（室温、冷蔵庫、鮮魚室、フリーザー等）、異物検査（金属探知機、X線探知機）、アレルゲン管理、原料受入管理等			
	従業員の管理	作業者の衛生管理マニュアルに沿った管理、入室時検査、検便・健康診断実施、従業員教育（入社時教育、社外研修等）			
	施設設備の管理	洗浄殺菌マニュアル等に沿った管理、メンテナンス			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	各担当営業者	連絡先	0859-44-1335
	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	製品回収手順書、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/をご覧下さい。

FCP展示会・商談会シート

記入日　年　月　日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	いわし開き					
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	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）	4974510003188			
内容量	10枚	希望小売価格	税抜		税込（切捨） 税率	
1ケースあたり入数	20入	保存温度帯	冷凍 ▼ -18℃以下			
発注リードタイム	4日（日、祝日を除く）	販売エリアの制限	○ 無　◉ 有ー			
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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	49.6 × 30.6 × 18.0	重量(㎏)	8.5
認証等（商品・工場・農場等）	☐ 有機JAS　☐ ISO ※　☑ HACCP ※　☐ 農業生産工程管理（GAP）※ ☐ その他（右に記入ー） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 鳥取県HACCP					

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（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	素材品ですので、調理次第で全ての方に召し上がっていただけます
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	フライ、天ぷら、蒲焼き、ソテー	
商品特徴	国内産のイワシを使用し、頭・内臓・腹骨を取り除き開きにしました。	

■ 商品写真



名　　称　いわし開き
原材料名　いわし（境港産）
内　容　量　１０枚
賞味期限　枠外下部に記載
保存方法　要冷凍（－１８℃以下）
凍結前加熱の有無　加熱してありません
加熱調理の必要性　加熱してください
加　工　者　株式会社　大新
鳥取県境港市昭和町１３－３１

包材の材質
PE, PA
（ポリエチレン、ナイロン）

4 974510 003188

アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

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

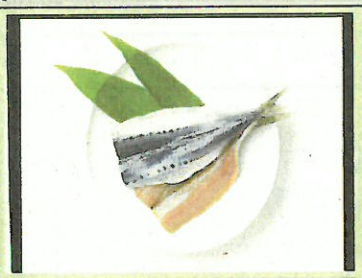
■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社　大新			
年間売上高	2,980百万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	52名（社員44名、パート8名）	
代表者氏名	山本　一徳			
メッセージ	私たちの工場は顧客ニーズである<食の安全>を実現する為に、確かな食材を確かな製法を確立し全て訓練されたプロの手でひとつひとつ造り上げています。 ご提供する製品は<厳しい検査に合格>したものを出荷することはもちろんのこと、企業の社会的責任を遵守し全てのプロセスを継続的に改善することにより、お客様に信頼と安心を提供できる企業になることが私達の願いです。			
ホームページ	http//www.daishin-suisan.co.jp			
会社所在地	〒 684-0034　鳥取県境港市昭和町13-31			
工場等所在地	〒 684-0034　鳥取県境港市昭和町13-31			
担当者	山口　章子	E-mail	yamaguchi@daishin-suisan.co.jp	
TEL	0859-44-5688	FAX	0859-42-4100	

■ 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

原料受け入れ→（冷凍保管（－18℃）→解凍）→開き加工（頭・内臓・中骨除去）→選別・パン並べ→凍結→脱パン箱詰め→一時保管（－18℃）→袋詰め→日付印字→金属検査（Fe1.5、Sus2.5）→重量検査（正味1kg以上）→シール不良・印字チェック→箱詰め→一時保管（－18℃）→出荷

写真





■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無◉有－具体的に	微生物検査（生菌数、大腸菌、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌）、官能検査、ヒスタミン検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	温度時間管理（室温、冷蔵庫、鮮魚室、フリーザー等）、異物検査（金属探知機、X線探知機）、アレルゲン管理、原料受入管理等			
	従業員の管理	作業者の衛生管理マニュアルに沿った管理、入室時検査、検便・健康診断実施、従業員教育（入社時教育、社外研修等）			
	施設設備の管理	洗浄殺菌マニュアル等に沿った管理、メンテナンス			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	各担当営業者	連絡先	0859-44-1335
	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	製品回収手順書、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/をご覧下さい。

FCP展示会・商談会シート

記入日　年　月　日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

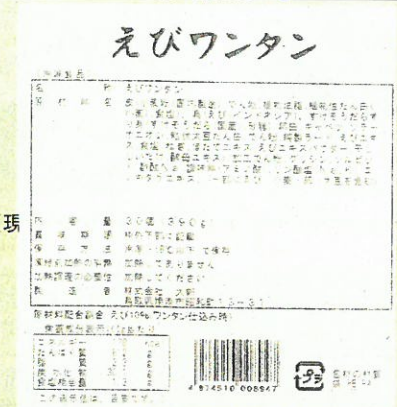
商品名	えびワンタン					
提供可能時期（最もおいしい時期を（ ）内に記載）	通年（　）	賞味期限／消費期限	賞味期限	730	消費期限	
主原料産地（漁獲場所等）	えび(インドネシア)、すけそうだら(国産)	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4974510008947			
内容量	30個(390g)	希望小売価格	税抜		税込（切捨） 税率	
1ケースあたり入数	16入	保存温度帯	冷凍 ▼-18℃以下			
発注リードタイム	4日（日、祝日を除く）	販売エリアの制限	◉ 無　○ 有ー			
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日 など単位も記載）	最大　　最小	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)			重量(kg)
			45.0	32.0	20.0	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（右に記入ー） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー ISO22000、鳥取県HACCP					

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（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	調理次第で、どなたでもお召し上がれます
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	鍋物・汁物・スープの具材、揚物、など	
商品特徴	エビなどを使用した具を、自社製の皮で包みました	

■ 商品写真



（現



）

アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

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

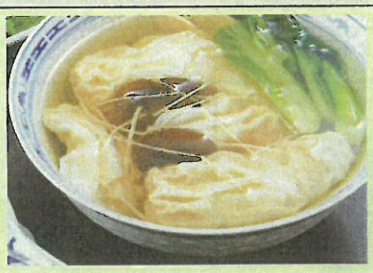
■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社　大新		
年間売上高	2,980百万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	52名（社員44名、パート8名）
代表者氏名	山本　一徳		
メッセージ	私たちの工場は顧客ニーズである<食の安全>を実現する為に、確かな食材を確かな製法を確立し全て訓練されたプロの手でひとつひとつ造り上げています。 ご提供する製品は<厳しい検査に合格>したものを出荷することはもちろんのこと、企業の社会的責任を遵守し全てのプロセスを継続的に改善することにより、お客様に信頼と安心を提供できる企業になることが私達の願いです。		
ホームページ	http//www.daishin-suisan.co.jp		
会社所在地　〒	684-0034　鳥取県境港市昭和町13-31		
工場等所在地　〒	684-0034　鳥取県境港市昭和町13-31		
担当者	山口　章子	E-mail	yamaguchi@daishin-suisan.co.jp
TEL	0859-44-5688	FAX	0859-42-4100

■ 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具原料受入→保管→解凍→選別→計量→混合②皮原料受入→保管→計量→製麺③①②成型→蒸煮→散水冷却→急速凍結→(箱取)→(一時保管)→包装・日付印字→重量検査→金属検査→箱詰め→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	微生物検査（生菌数、大腸菌、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌）、官能検査、ヒスタミン検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	温度時間管理（室温、冷蔵庫、鮮魚室、フリーザー等）、異物検査（金属探知機、X線探知機）、アレルゲン管理、原料受入管理等			
	従業員の管理	作業者の衛生管理マニュアルに沿った管理、入室時検査、検便・健康診断実施、従業員教育（入社時教育、社外研修等）			
	施設設備の管理	洗浄殺菌マニュアル等に沿った管理、メンテナンス			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	各担当営業者	連絡先	0859-44-1335
	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	製品回収手順書、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/をご覧下さい。

FCP展示会・商談会シート

記入日　年　月　日

FOOD COMMUNICATION PROJECT
第3版

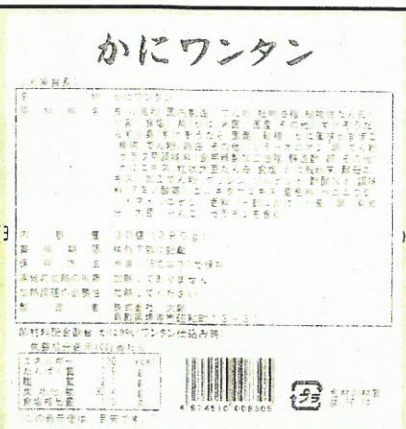
■ 商品特性と取引条件

商品名	かにワンタン						
提供可能時期（最もおいしい時期を〇内に記載）	通年（　）	賞味期限／消費期限	賞味期限	720	消費期限		
主原料産地（漁獲場所等）	かに(米国、国産、その他)、すけそうだら(国産)	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4974510008305				
内容量	30個(390g)	希望小売価格	税抜		税込(切捨) 税率		
1ケースあたり入数	16入	保存温度帯	冷凍 ▼-18℃以下				
発注リードタイム	4日(日、祝日を除く)	販売エリアの制限	◉無　○有ー				
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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)			重量(㎏)	
			45.0	32.0	20.0	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(右に記入ー) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー ISO22000、鳥取県HACCP						

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(右に記入ー)
	お客様（性別・年齢層など）	調理次第で、どなたでもお召し上がれます
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		鍋物・汁物・スープの具材、揚物、など
商品特徴		紅ズワイガニなどを使用した具を、自社製の皮で包みました

■ 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
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入）

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて　右欄に〇をして下さい。（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	株式会社　大新		
年間売上高	2,980百万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	52名（社員44名、パート8名）
代表者氏名	山本　一徳		
メッセージ	私たちの工場は顧客ニーズである<食の安全>を実現する為に、確かな食材を確かな製法を確立し全て訓練されたプロの手でひとつひとつ造り上げています。 ご提供する製品は<厳しい検査に合格>したものを出荷することはもちろんのこと、企業の社会的責任を遵守し全てのプロセスを継続的に改善することにより、お客様に信頼と安心を提供できる企業になることが私達の願いです。		
ホームページ	http//www.daishin-suisan.co.jp		
会社所在地	〒 684-0034　鳥取県境港市昭和町13-31		
工場等所在地	〒 684-0034　鳥取県境港市昭和町13-31		
担当者	山口　章子	E-mail	yamaguchi@daishin-suisan.co.jp
TEL	0859-44-5688	FAX	0859-42-4100

■ 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具原料受入→保管→解凍→計量→混合②皮原料受入→保管→計量→製麺③①②成型→蒸煮→散水冷却→急速凍結→(箱取)→(一時保管)→包装・日付印字→重量検査→金属検査→箱詰め→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	微生物検査（生菌数、大腸菌、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌）、官能検査、ヒスタミン検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	温度時間管理（室温、冷蔵庫、鮮魚室、フリーザー等）、異物検査（金属探知機、X線探知機）、アレルゲン管理、原料受入管理等			
	従業員の管理	作業者の衛生管理マニュアルに沿った管理、入室時検査、検便・健康診断実施、従業員教育（入社時教育、社外研修等）			
	施設設備の管理	洗浄殺菌マニュアル等に沿った管理、メンテナンス			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	各担当営業者	連絡先	0859-44-1335
	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	製品回収手順書、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/をご覧下さい。

商品基本仕様書

記入日 平成

原材料コード(親)		マスター名称(フリガナ)	トロハタ 20尾	トロハタ 20ビ
取引先コード(子)		一括表示(フリガナ)	トロハタ 20尾	トロハタ 20ビ

個装

個装外観



個装一括表示

個装一括表示の写真

ケース

ケース外観



ケース一括表示

名称	トロハタ干物
原材料名	ハタハタ、食塩、酸化防止剤(V.C)
原料原産地名	鳥取県境港
内容量	20尾×12合い
賞味期限	2016.01.01
保存方法	要冷凍-10℃以下
製造者	大海綿食品工場 鳥取県境港市昭和町12-18

御社基本情報

お取引先様ｺｰﾄﾞ	
会社名	大海株式会社 食品工場
TEL	0859-44-0054
FAX	0859-44-6755
担当者名	土肥順市
(フリガナ)	ドイジュンイチ
携帯電話	090-7777-5181
e-mail	j.junichi@daikai-web.com
《郵便番号》	684-0034
《住所》	鳥取県境港市昭和町12-13

個装重量(基準)

管理項目	内容重量	風袋重量
基準値	800.00	35.00
許容範囲	800～1,000	35.00
確認方法	重量選別機	機械
使用計量機	YAMATOオートチェッカーGSO2L-WX	

弊社使用欄

		予定単価	
		仕様書確定区分	未確定

商品温度帯	冷凍	(超冷・冷凍・冷蔵・常温・チルド)					
納品形態							
個装パック価格	P	=		円			
個装重量(風袋込)	P	=	835.00	g			
個装パック規格(内容量)	20.00	尾					
個装材質	箱:スチロール、ラップ:PE						
単箱CS外形寸法(mm)	縦)	365.00	mm	横)	490.00	mm	高さ) 285.00 mm
単箱CS入り数	CS=	12	P				
単箱CS重量(外装込)	CS=	10.65	kg				
納品基準							
納品区分	集約倉庫						
最低発注量※センター直納の場合のみ記入	CS						
納入業者名※センター直納の場合のみ記入							

《発納サイト》	月	火	水	木	金	土	日
発注日							
受注後納品日です。集約倉庫の場合は不要 納品日							

受注・納品時間 ※センター直送の場合のみ記入	受注締切時間	納品時間
※発注一納品についての特記事項	1ロット:20尾-12合	
消費期限	D +	
納品期限・・・製造後の納品可能期限	D +	※(消費期限ー在庫期間)
開封・解凍後賞味期限/保管温度帯	D +	℃以下

品質基準

右記食材を含む=1 含まない=0 アレルギー表示

卵	乳	そば	小麦	ピーナッツ	えび	かに
0	0	0	0	0	0	0
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
0	0	0	0	0	0	0
さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも
0	0	0	0	0	0	0
やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ	C
0	0	0	0	0	0	
D	E	F	G	H	I	J

栄養成分

エネルギー(kcal)	水分(g)	蛋白質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	灰分(g)	B
167	71.1	16.7	10.3		1.9	
ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	マグネシウム(mg)	リン(mg)	鉄(mg)	亜鉛(mg)
510	240	17	23	180	0.3	0.8
D	E	F	G	H	I	J

レチノール(μg)	カロテン(μg)	レチノール当量(μg)	ビタミンD(μg)	ビタミンE(mg)	ビタミンK(μg)	ビタミンB1(mg)
22	0	22	1.0	2.8	0	0.05
ビタミンB2(mg)	ナイアシン(mg)	ビタミンB6(mg)	ビタミンB12(μg)	葉酸(μg)	パントテン酸(mg)	ビタミンC(mg)
0.05	0.90	0.08	3.5	11	0.50	3
N	O	P	コレステロール(mg)	Q	R	S
			130			
T	U	総量食物繊維(g)	食塩相当量(g)	V	W	X
		0.0	1.3			

主食材原産地(県名・国名)	鳥取県・日本国		
商品加工地(県名・国名+加工場名)	鳥取県・大海		
遺伝子組み替えの可能性のある原料の使用	なし		
遺伝子組み替えの可能性のある原料を明記下さい	なし		
添付必要書類について		提出	提出予定日
・《細菌検査表》一般生菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌等の検査結果			随時
・《トレース確認》原材料別の生産地・生産者明記要			随時

商品基本仕様書

記入日_平成

原材料コード(親)		マスター名称(フリガナ)	開のどぐろ 30尾	ヒラキノドグロ 30ビ
取引先コード(子)		一括表示(フリガナ)	開のどぐろ 30尾	ヒラキノドグロ 30ビ

個装

個装外観



個装一括表示

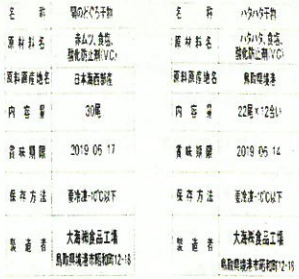
個装一括表示の写真

ケース

ケース外観



ケース一括表示



名称	開のどぐろ干物	名称	ハタハタ干物
原材料名	赤ムツ、食塩、酒精(原産国名:韓国)	原材料名	ハタハタ、食塩、酒精(原産国名:韓国)
原料原産地名	日本海西部漁獲	原料原産地名	鳥取県境港
内容量	30尾	内容量	22尾×12袋入
賞味期限	2019.05.17	賞味期限	2019.05.14
保存方法	要冷凍-18℃以下	保存方法	要冷凍-18℃以下
製造者	大海株食品工場 鳥取県境港市昭和町12-13	製造者	大海株食品工場 鳥取県境港市昭和町12-13

御社基本情報

お取引先様ｺｰﾄﾞ	
会社名	大海株式会社 食品工場
TEL	0859-44-0054
FAX	0859-44-6755
担当者名	土肥順市
(フリガナ)	ドイジュンイチ
携帯電話	090-7777-5181
e-mail	j.junichi@daikai-web.com
《郵便番号》	684-0034
《住所》	鳥取県境港市昭和町12-13

個装重量(基準)

管理項目	内容重量	風袋重量
基準値	100.00	
許容範囲	120.00	
確認方法	重量選別機	機械
使用計量機	YAMATOオートチェッカーGSO2L-WX	

弊社使用欄

		予定単価	
		仕様書確定区分	未確定

商品温度帯	冷凍	(超冷・冷凍・冷蔵・常温・チルド)						
納品形態								
個装パック価格		P	=		円			
個装重量(風袋込)		P	=	100.00	g			
個装パック規格(内容量)		1.00	尾					
個装材質	箱:ダンボール、袋:PE							
単箱CS外形寸法(mm)	縦)	325.00	mm	横)	390.00	mm	高さ)	120.00 mm
単箱CS入り数	CS=	30	P					
単箱CS重量(外装込)	CS=	3.46	kg					
納品基準								
納品区分		集約倉庫						
最低発注量※センター直納の場合のみ記入			CS					
納入業者名※センター直納の場合のみ記入								
《発納サイト》	発注日	月	火	水	木	金	土	日
発注後納品日です。集約倉庫の場合は不要	納品日							
受注・納品時間 ※センター直送の場合のみ記入		受注締切時間					納品時間	
※発注一納品についての特記事項		1ロット:30尾入り(外箱No.11)						
消費期限		D +						
納品期限・・・製造後の納品可能期限		D +			※(消費期限－在庫期間)			
開封・解凍後賞味期限/保管温度帯		D +						℃以下

品質基準

右記食材を含む=1 含まない=0 アレルギー表示	卵	乳	そば	小麦	ピーナッツ	えび	かに
	0	0	0	0	0	0	0
	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
	0	0	0	0	0	0	0
	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも
	0	0	0	0	0	0	0
	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ	C
	0	0	0	0	0	0	
	D	E	F	G	H	I	J
栄養成分	エネルギー(kcal)	水分(g)	蛋白質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	灰分(g)	B
	189	69.7	16.7	12.6		1.0	
	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	マグネシウム(mg)	リン(mg)	鉄(mg)	亜鉛(mg)
	85	390	25	20	180	0.5	0.4
	D	E	F	G	H	I	J
	レチノール(μg)	カロテン(μg)	レチノール当量(μg)	ビタミンD(μg)	ビタミンE(mg)	ビタミンK(μg)	ビタミンB1(mg)
	8		8	4.0	0.9	0	0.03
	ビタミンB2(mg)	ナイアシン(mg)	ビタミンB6(mg)	ビタミンB12(μg)	葉酸(μg)	パントテン酸(mg)	ビタミンC(mg)
	0.16	2.4	0.10	1.9	6	0.31	0
	N	O	P	コレステロール(mg)	Q	R	S
				59			
	T	U	総量食物繊維(g)	食塩相当量(g)	V	W	X
			0.0	0.2			

主食材原産地(県名・国名)	日本海西部・日本国
商品加工地(県名・国名＋加工場名)	鳥取県・大海
遺伝子組み替えの可能性のある原料の使用	なし
遺伝子組み替えの可能性のある原料を明記下さい	なし

添付必要書類について	提出	提出予定日
・《細菌検査表》一般生菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌等の検査結果		随時
・《トレース確認》原材料別の生産地・生産者明記要		随時

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年 6 月 21 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	境港産アジフライ						
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	約1年（冷凍）	消費期限	1日（揚げた後）	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県境港産	JAN コード（13桁もしくは8桁）	無				
内容量	40g／枚	希望小売価格	税抜	¥90	税込（切捨）税率 8%	¥97	
1ケースあたり入数	70枚	保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	7～10 日	販売エリアの制限	○無 ○有ー 無				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日 など単位も記載）	最大 特に定めなし 最小 15	ケースサイズ（重量）	縦(ミリ)	横(ミリ)	高さ(ミリ)	重量(キロ)	
			407.0	319.0	115.0	3.2～3.9	
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（右に記入ー） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー 鳥取県HACCP						

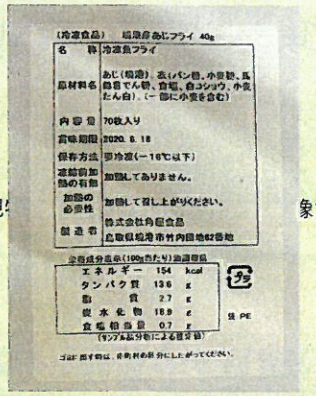
ターゲット	売り先	☑外食 ☑中食 ☐商社・卸売 ☐メーカー ☐スーパーマーケット ☐百貨店 ☐その他小売 ☐ホテル・宴会・レジャー ☐その他（右に記入ー） （☐業務用対応可能 ☐ギフト対応可能）
	お客様（性別・年齢層など）	魚が苦手な方
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	凍ったままのアジフライを170～180℃に熱した植物油に入れて頂きますと4～5分で出来上がります。塩・コショウで下味をつけておりますのでそのままでも召し上がれます。	
商品特徴	境港に水揚げされる真アジに限定し、丁寧に下処理をした後、手作業でバッター粉、特注の荒目の生パン粉をつけます。荒目の生パン粉のサクサクとした食感と肉厚な真アジのふっくら感があいまってご満足いただけるアジフライです。	

■ 商品写真





（現 象で貼付）



アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

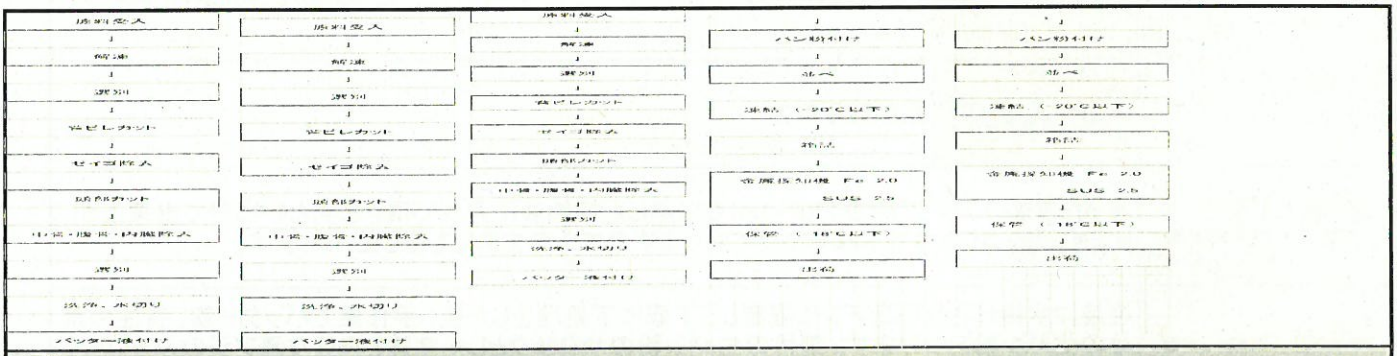
表示義務有	☐えび、☐かに、☑小麦、☐そば、☐卵 ☐乳、☐落花生
表示を奨励（任意表示）	☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐くるみ、☐ごま、☐さけ ☐さば、☐大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉 ☐まつたけ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入）

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社角屋食品		
年間売上高	平成30年度約370百万円	従業員数	38名
代表者氏名	角谷直樹		
メッセージ	当社は2006年に創業した若い会社です。その分勢いもあり、さながらベンチャー企業のようです。先代が遺した製品や製法、会社に対する思いや理念を大切にしながら、お客様のニーズや時代の要請に応えられますよう新たな試みを続けています。		
ホームページ	http://kadoya-tottori.jp/		
会社所在地	〒 684-0046 鳥取県境港市竹内団地62番地		
工場等所在地	〒 684-0046 鳥取県境港市竹内団地62番地		
担当者	山﨑保夫	E-mail	kadoya3283@cap.ocn.ne.jp
TEL	0859-45-3283	FAX	0859-45-3284

■ 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



一尾一尾背びれをカット



可能な限り骨も除去



手作業でふんわりと衣付け

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有一具体的に	ロット際に一般生菌、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオの検査を行っている。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPによる衛生管理を行っている。			
	従業員の管理	健康状態をチェック表に毎日記入。品質管理部が1日2回工場に入りローラーチェックを行っている。			
	施設設備の管理	毎日終業時に工場内を清掃。また外部業者によるモニタリング、防虫防鼠の点検を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	角谷直樹	連絡先	0859－45－3283
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	製造記録や出荷記録によりその日の製造日までさかのぼり、問題なかったかどうかを確認致します。またPL保険に加入しています。			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年 6 月 21 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	境港産アジフライ						
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	約1年（冷凍）	消費期限	1日（揚げた後）	
主原料産地（漁獲場所等）	鳥取県境港産	JAN コード（13桁もしくは8桁）	無				
内容量	70g／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	50枚	保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	7～10日	販売エリアの制限	○無 ○有ー 無				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日 など単位も記載）	最大 特に定めなし 最小 15	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	407.0 × 319.0 × 115.0	重量(㎏)	3.9～4.7	
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（右に記入ー） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー 鳥取県HACCP						

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・レジャー ☐その他（右に記入ー）
	お客様（性別・年齢層など）	魚が苦手な方
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		凍ったままのアジフライを170～180℃に熱した植物油に入れて頂きますと4～5分で出来上がります。塩・コショウで下味をつけておりますのでそのままでも召し上がれます。
商品特徴		境港に水揚げされる真アジに限定し、丁寧に下処理をした後、手作業でバッター粉、特注の荒目の生パン粉をつけます。荒目の生パン粉のサクサクとした食感と肉厚な真アジのふっくら感があいまってご満足いただけるアジフライです。

■ 商品写真





（現物貼付）

（冷凍食品） 境港産あじフライ 70g

名称	冷凍魚フライ
原材料名	あじ（境港）、衣（パン粉、小麦粉、馬鈴薯でん粉、食塩、白コショウ、小麦たん白）、（一部に小麦を含む）
内容量	50枚入り
賞味期限	2019.12.18
保存方法	要冷凍（－18℃以下）
凍結前加熱の有無	加熱してありません。
加熱の必要性	加熱して召し上がりください。
製造者	株式会社角屋食品 鳥取県境港市竹内団地62番地

栄養成分表示（100g当たり）推定値

エネルギー	154	kcal
タンパク質	13.6	g
脂質	2.7	g
炭水化物	18.9	g
食塩相当量	0.7	g

（サンプル品分析による推定値）

ごみ出す時は、市町村の区分にしたがってください。

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。

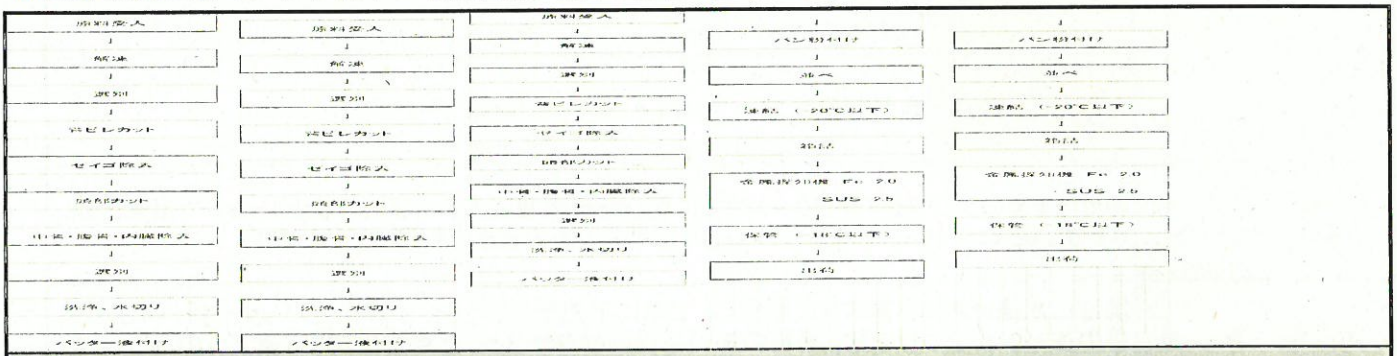
表示義務有	☐えび、☐かに、☑小麦、☐そば、☐卵 ☐乳、☐落花生
表示を奨励（任意表示）	☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐くるみ、☐ごま、☐さけ ☐さば、☐大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉 ☐まつたけ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入）

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社角屋食品		
年間売上高	平成30年度約370百万円	従業員数	38名
代表者氏名	角谷直樹		
メッセージ	当社は2006年に創業した若い会社です。その分勢いもあり、さながらベンチャー企業のようです。先代が遺した製品や製法、会社に対する思いや理念を大切にしながら、お客様のニーズや時代の要請に応えられますよう新たな試みを続けています。		
ホームページ	http://kadoya-tottori.jp/		
会社所在地	〒 684-0046 鳥取県境港市竹内団地62番地		
工場等所在地	〒 684-0046 鳥取県境港市竹内団地62番地		
担当者	山﨑保夫	E-mail	kadoya3283@cap.ocn.ne.jp
TEL	0859-45-3283	FAX	0859-45-3284

■ 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



一尾一尾背びれをカット



可能な限り骨も除去



手作業でふんわりと衣付け

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有	一具体的に	ロット際に一般生菌、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオの検査を行っている。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理		HACCPによる衛生管理を行っている。		
	従業員の管理		健康状態をチェック表に毎日記入。品質管理部が1日2回工場に入りローラーチェックを行っている。		
	施設設備の管理		毎日終業時に工場内を清掃。また外部業者によるモニタリング、防虫防鼠の点検を行っている。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	角谷直樹	連絡先	0859－45－3283
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険（PL保険）の加入など		製造記録や出荷記録によりその日の製造日までさかのぼり、問題なかったかどうかを確認致します。また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.food-communication-project.jp/をご覧下さい。

株式会社　越河

記入日　2019 年 6 月 27 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

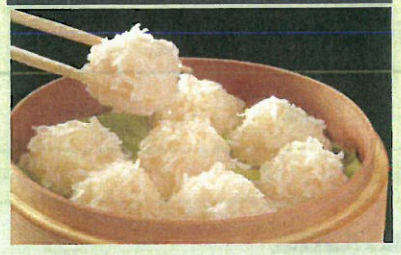
■ 商品特性と取引条件

商品名	蟹しゅうまい						
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	366日(-18℃)	消費期限		
主原料産地（漁獲場所等）	紅ズワイガニ（日本）	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4938364 300220				
内容量	600g(20g×30個)	希望小売価格	税抜		税込(切捨) 税率 8%		
1ケースあたり入数	8入×2合	保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	商流により異なる	販売エリアの制限	◉無　○有ー				
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／日	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)			重量(g)	
			37.0	51.0	21.0	11.0	
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(右に記入ー) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ISO22000						

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(右に記入ー)
	お客様（性別・年齢層など）	老若男女、幅広く人気があります。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	冷凍状態のまま170℃の油で約4分間揚げて下さい。蒸す場合は冷凍のまま約7分間蒸して下さい。また型崩れしにくいので、椀物にもご使用いただけます。レンジ調理も可能です。	
商品特徴	紅ズワイガニ脚肉ほぐし身をたっぷりと使用し、山芋とタラのスリ身を混ぜて作ったとてもヘルシーな商品です。細かく切ったしゅうまいの皮で一つ一つ丁寧に包みました。食感にくわいのシャキシャキ感が楽しめる一品です。	

■ 商品写真





（現物の　象で貼付）



アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社　越河(コシカワ)		
年間売上高	2,571百万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	社員40名、パート15名
代表者氏名	代表取締役社長　越河　貴文		写真
メッセージ	社是である「少数精鋭和を以て前進しよう」を基本精神として業務をしております。弊社は食品原料部・水産冷食部・包装資材部の3部門を展開しており、お互いに連携しながら合理的な仕入れ、コスト削減に努めています。ISO22000を取得したことで、より一層安心安全な食品作りに励んでいます。		
ホームページ	www.k-chef.jp		
会社所在地	〒 683-0845　鳥取県米子市旗ヶ崎2035		
工場等所在地	〒 683-0845　鳥取県米子市旗ヶ崎2021－8		
担当者	山本　道昭	E-mail	m-yamamoto@k-chef.jp
TEL	0859-35-0533	FAX	0859-22-5352

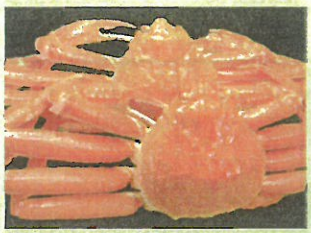
■ 生産・製造工程アピールポイント　※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

冷凍すり身⇒解凍⇒擂潰⇒混合⇒成型⇒加熱⇒冷却⇒凍結⇒包装⇒金属探知機⇒箱詰め

写真



本社



紅ずわいがに



ナチュラルチーズ

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有－具体的に	一般生菌、大腸菌検査、官能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ISO22000の実施（工程管理等）			
	従業員の管理	入社時の衛生管理教育及び衛生講習会の実施			
	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			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	山本　道昭	連絡先	090-4697-7531
	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	原料受入れ記録、品質検査記録、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.food-communication-project.jp/をご覧下さい。

株式会社　越河

記入日　2019 年 6 月 27 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

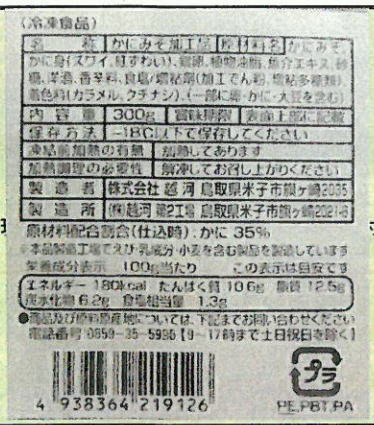
■ 商品特性と取引条件

商品名	かに身がみそ						
提供可能時期（最もおいしい時期を〇内に記載）	通年		賞味期限／消費期限	賞味期限	366日(-18℃)	消費期限	
主原料産地（漁獲場所等）	かにみそ（日本、韓国）		JAN コード（13桁もしくは8桁）	4938364 219126			
内容量	300g		希望小売価格	税抜		税込(切捨) 税率 8%	
1ケースあたり入数	12入×3合		保存温度帯	冷凍			
発注リードタイム	商流により異なる		販売エリアの制限	◉無 ○有ー			
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/日	ケースサイズ（重量）	縦(ぎ) × 横(ぎ) × 高さ(ぎ)			重量(°ₒ)
				26.0	29.0	40.0	12.0
認証等（商品・工場・農場等）	☐有機JAS ☑ISO ※ ☐HACCP ※ ☐農業生産工程管理(GAP) ※ ☐その他(右に記入ー) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ISO22000						

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(右に記入ー) （☐業務用対応可能 ☐ギフト対応可能）
	お客様（性別・年齢層など）	老若男女、幅広く人気があります。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	冷蔵庫等で解凍後、そのまま搾りだしてご使用下さい。軍艦巻き等の寿司ネタから、各料理の隠し味まで色々な利用方法があります。	
商品特徴	本ズワイかに身と紅ズワイかにみそを和えた商品です。弊社独自の製法で作り上げたマイルドなかにみそは、とても食べやすくかにみそ好きな方はもちろん、女性や子供まで人気があります。台湾や香港、タイ等の海外でも高評価をいただいています。	

■ 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
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入）

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて　右欄に〇をして下さい。（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	株式会社 越河(コシカワ)		
年間売上高	2,571百万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	社員40名、パート15名
代表者氏名	代表取締役社長 越河 貴文		写真
メッセージ	社是である「少数精鋭和を以て前進しよう」を基本精神として業務をしております。弊社は食品原料部・水産冷食部・包装資材部の3部門を展開しており、お互いに連携しながら合理的な仕入れ、コスト削減に努めています。ISO22000を取得したことで、より一層安心安全な食品作りに励んでいます。		
ホームページ	www.k-chef.jp		
会社所在地	〒 683-0845 鳥取県米子市旗ヶ崎2035		
工場等所在地	〒 683-0845 鳥取県米子市旗ヶ崎2021－8		
担当者	山本 道昭	E-mail	m-yamamoto@k-chef.jp
TEL	0859-35-0533	FAX	0859-22-5352

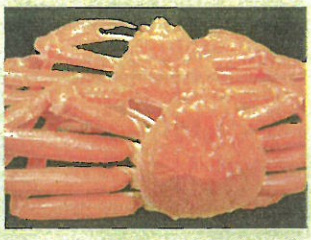
■ 生産・製造工程アピールポイント　※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

原料入荷⇒解凍⇒裏ごし⇒加熱・混合⇒冷却⇒充填⇒計量⇒ヒートシール⇒凍結⇒金属探知機⇒梱包⇒冷凍保管

写真



本社



紅ずわいがに



ナチュラルチーズ

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有－具体的に	一般生菌、大腸菌検査、官能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ISO22000の実施（工程管理等）			
	従業員の管理	入社時の衛生管理教育及び衛生講習会の実施			
	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			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	山本 道昭	連絡先	090-4697-7531
	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	原料受入れ記録、品質検査記録、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.food-communication-project.jp/をご覧下さい。

FCP展示会・商談会シート

記入日 令和元 年 6 月 4 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	白ネギ				
提供可能時期（最もおいしい時期を（）内に記載）	周年 （ ）	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）	鳥取県西部産	JAN コード（13桁もしくは8桁）			
内容量	3kg	希望小売価格	税抜		税込（切捨） 税率
1ケースあたり入数	10束	保存温度帯	冷蔵		
発注リードタイム		販売エリアの制限	◉ 無 ○ 有ー		
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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	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（右に記入ー） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー				

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（右に記入ー）
	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	鳥取県西部の白ネギの歴史は古く鳥取県西部の弓浜半島を中心に栽培されており、西日本有数の産地となっています。	

」

写真
商品の全体がわかる写真を貼付

一括表示
（現物の写真を字が読めるように画像で貼付）

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

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

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	鳥取西部農業協同組合		
年間売上高		従業員数 （社員○名、パート○名など）	
代表者氏名	代表理事組合長　谷本晴美		写真
メッセージ			
ホームページ	http://www.ja.tottoriseibu.or.jp		
会社所在地 〒	683-0802　鳥取県米子市東福原1丁目5番16号		
工場等所在地 〒			
担当者	直販推進課　松山正悟	E-mail	
TEL	0859-36-8866	FAX	0859-34-6900

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

写真

写真	写真	写真

■ 品質管理情報

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

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