

青森県産地商談交流会の出展事業者一覧

区分	企業名	役職	氏名	商談会 参加	交流会 参加	主な出展商品	頁
1	農 (有)まごころ農場	代表取締役	齋藤 靖彦	○	○	県産ふじすりおろし、県産白桃 ピューレ、県産紅玉りんごブレ ザーブ	1～6
		常務取締役	齋藤 早希子	○	○		
2	農 (株)青森りんごランド	代表取締役	津川 登	○	○	ドライあつぷる、そらとぶりん ご、あつぷるパイ、りんごランド ジュース、ジャム各種	7～26
3	農 (有)みちのく農産	代表取締役	听 清悦	○	○	トマト(りんか409)、トマト ジュース、トマトゼリー、真空 パック長芋、ごぼうの佃煮	当日 配布
4	農 (有)柏崎青果	代表取締役	柏崎 進一	○	○	黒にんにく不揃い、切干大根、 スライスにんにく、長芋、野菜 だし等	37～66
5	農 ゆうき青森農協	販売戦略室課長	沼山 智也	○	○	業務用キャベツ、黒にんにく、 特別栽培アピオス	67～72
		販売戦略室	野田頭公昭	○	○		
6	農 (株)天の川	代表取締役	樋口 和美	○	○	ブラックベリーフルーツソース、 ブラックベリー冷凍漬し実	73～77
		補佐	樋口 貴雄				
7	農 材(株)	青森ブランド化プロジェクト	赤石 美樹	○	×	やませながいも冷凍とろろ、や ませながいも冷凍とろろ業務用	78～83
		エリアマーケティング事業部	種市 香織				
8	農 (有)村井青果	専務取締役	村井 ユリ	○	○	菊ジャム、うてな佃煮、干し菊、 ほぐし干菊缶入り、ほぐし干菊 スタンドパック、菊粥、菊サイ ダー	84～91
9	水 肉の博明	担当	鎌田 英興	○	×	田子牛、田子豚	92～95
10	水 (株)マルヌシ	営業部	坂本 和広	○	×	しめさば業務用、しめさばしそ の香、いか足君、刺身いか、い か軟骨からしマヨネーズ	96～105
11	水 (株)山英	代表取締役	山崎 英司	○	○	ヒラメフィレ、ヒラメの漬け	106～109
12	水 (株)丸石沼田商店	取締役社長	沼田 祐寛	○	○	焼きちくわ、無添加焼きちくわ	110～117
13	水 (株)ふかうら開発	水産事業部 次長	西崎 誠	○	○	つるつるわかめ、つるつるわか めきしめん、ふかうら雪人参と りんごジュース、ふかうら雪人 参ペースト、つるつるキャロット	当日 配布
14	加 (株)エイジ・リートカ ンパニー	代表取締役	佐々木 智	○	○	キャベツ千切り、ささがきごぼう	118～121
15	加 芳山食品(株)	営業部長	芳山 銓康	○	○	大豆長もやし、カットごぼう、千 切りキャベツ	122～127
16	水 (株)武輪水産	営業部次長	坂本 直樹	○	×	メいわし、さばトマト煮、さば水 煮、さば味噌煮、しめ鯖国内産	128～137
		営業1課長	出河 浩聡	○	×		
17	水 (有)静岡屋	営業部・海外事業部 部長	小清水貴子	○	○	万能だしパック、魚介だしパッ ク、あおもりのだし焙煎仕立て	138～143

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018 年
7 月 12 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	青森県産 ふじりんごすりおろし							
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	12カ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青 森 県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4582286226047			
内 容 量	4kg		希望小売価格(kg単価)		税抜	¥490	税込(税率 8%)	¥529
1ケースあたり入数	4kg×4袋入		保 存 温 度 帯		常温			
発注リードタイム	7日間		販 売 エ リ ア の 制 限		◎無 ○有一			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	10	最小	2	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)×高さ(寸)	底面(寸)
						45.0	38.0 17.0	16.5
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	多店舗展開をされている、外食・中食関連のお客様
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	ドレッシング、ソース、たれ、カレー等の原材料としてお使い頂けます。	
商 品 特 徴	青森県産ふじりんごを100%使用したすりおろし状のピューレです。 ビタミンCやクエン酸等の添加物不使用のため、りんごそのままの味わいです。 優しい甘みと、りんご果肉のざらつきで自然なとろみ・粘度をつけることができます。	

商品写真

	名 称:りんごピューレ 原 材 料 名:りんご(青森県産) 内 容 量:4kg 賞 味 期 限:2019.03.20 保 存 方 法:直射日光・高温多湿を避け、 常温で保存してください。 製 造 者:有限会社まごころ農場 青森県平川市大字吹上宇安田 308 ●開封後は速やかに使用してください。 ●品質、その他お気づきの点がございましたら、当社までご連絡をお願い致します。TEL 0172-92-2054					
	 4 5 8 2 2 8 6 2 2 6 0 4 7					
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。					
	<table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> ☐ あわび、☐ いち、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パテナ、☐ 豚肉 ☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☒ りんご、☐ ゼラチン </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)</td> </tr> </table>	表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パテナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☒ りんご、 ☐ ゼラチン	備 考
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生					
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パテナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☒ りんご、 ☐ ゼラチン					
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)					

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

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社まごころ農場		
年 間 売 上 高	平成29年度 1億3000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員11名 パート10名
代 表 者 氏 名	代表取締役 斎藤靖彦		
メ ッ セ ー ジ	農業部門・加工部門2つの業態からなる会社です。 農業部門では水耕栽培によるミニトマトの栽培・販売を行っております。 加工部門では、地域農産物を原料とした一次加工、最終製品のオーダーメイド加工を行っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://magokoro-tomato.com		
会 社 所 在 地	〒 036-8121	青森県弘前市大字薬師堂字熊本16	
工 場 等 所 在 地	〒 036-0143	青森県平川市大字吹上字安田308	
担 当 者	斎藤早希子	E - m a i l	info@magokoro-tomato.com
T E L	0172-92-2054	F A X	0172-92-2057

■ 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(りんご)入庫⇒洗浄⇒剥皮・除芯⇒トリミング⇒カット⇒粉碎⇒加熱⇒
高温充填⇒冷却⇒検品⇒梱包⇒出荷

写 真		
		
工場外観	工場内	充填作業

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有		一 具体的に		金属探知機
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	各工程(計量・殺菌等)の記録を行い、計量や殺菌などでミスが無いよう、また問題発生時の原因解明に努めている。			
	従業員の管理	従業員は入室時の健康管理点検、定期的な検便検査等、日頃より食品加工の衛生管理の知識向上に努めている。			
	施設設備の管理	工場内の機械は定期的にメーカーによるメンテナンスを行っている。 また、工場内設備や器具は使用ごとに洗浄を行い、洗浄・破損等のチェックを定期的に行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	斎藤早希子	連絡先	0172-92-2054
	危機管理に関する対応 や生産物賠償責任保険 (PL保険)の加入など	PL保険加入済み			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018 年
7 月 12 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	青森県産 白桃ピューレ							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞味期限/消費期限		賞味期限	12カ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4582286226030			
内 容 量	8kg		希望小売価格(kg単価)		税抜	¥625	税込(8%)	¥675
1ケースあたり入数	8kg×2袋(16kg)		保 存 温 度 帯		常温 ▼			
発注リードタイム	7日間		販売エリアの制限		◎無 ○有一			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	10	最小	2	ケースサイズ(重量)		縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(φ)	
							45.0 38.0 17.0 16.5	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入) ※印のものは、具体的な取得内容を記載							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	多店舗展開をされている、外食・中食関連のお客様
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	フルーツソース、デザート、アイスクリーム等の原材料としてお使い頂けます。	
商 品 特 徴	青森県産白桃を100%使用したピューレです。	

商品写真

 	名 称:白桃ピューレ 原 材 料 名:白桃(青森県産)/酸化防止剤(V.C)、調味料(クエン酸) 内 容 量:8kg 賞 味 期 限:2019.09.10 保 存 方 法:直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください。 製 造 者:有限会社まごころ農場 青森県平川市大字吹上字安田308 ●返品は速やかに使用してください。 ●品質、その都度変わりますのでご了承ください。当社の責任を負いません。TEL0172-92-2054
	
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励(任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いち、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☒ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

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

承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社まごころ農場		
年 間 売 上 高	平成29年度 1億3000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員11名 パート10名
代 表 者 氏 名	代表取締役 斎藤靖彦		
メ ッ セ ー ジ	農業部門・加工部門2つの業態からなる会社です。 農業部門では水耕栽培によるミニトマトの栽培・販売を行っております。 加工部門では、地域農産物を原料とした一次加工、最終製品のオーダーメイド加工を行っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://magokoro-tomato.com		
会 社 所 在 地	〒036-8121	青森県弘前市大字薬師堂字熊本16	
工 場 等 所 在 地	〒036-0143	青森県平川市大字吹上字安田308	
担 当 者	斎藤早希子	E - m a i l	info@magokoro-tomato.com
T E L	0172-92-2054	F A X	0172-92-2057

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

原料(白桃)入庫⇒洗浄⇒種除去⇒粉碎⇒加熱①⇒搾汁⇒加熱②
⇒高温充填⇒冷却⇒検品⇒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	金属探知機			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	各工程(計量・殺菌等)の記録を行い、計量や殺菌などでミスが無いよう、また問題発生時の原因解明に努めている。			
	従 業 員 の 管 理	従業員は入室時の健康管理点検、定期的な検便検査等、日頃より食品加工の衛生管理の知識向上に努めている。			
	施 設 設 備 の 管 理	工場内の機械は定期的にメーカーによるメンテナンスを行っている。 また、工場内設備や器具は使用ごとに洗浄を行い、洗浄・破損等のチェックを定期的に行っている。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	斎藤早希子	連 絡 先	0172-92-2054
	危機管理に関する対応 や生産物賠償責任保険 (PL 保険)の加入など	PL保険加入済み			

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

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018 年
7 月 12 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	青森県産 紅玉りんごプレザーブ							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞味期限/消費期限		賞味期限	12カ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青 森 県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4582286226054			
内 容 量	1.5kg		希望小売価格(kg単価)		税抜	¥1,000	税込(8%)	¥1,080
1ケースあたり入数	1.5kg×10袋		保 存 温 度 帯		常温			
発 注 リードタイム	7日間		販 売 エリア の 制 限		◎無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	10	最小	2	ケースサイズ(重量)		縦(厚)×横(幅)×高さ(重)	
					45.0 38.0 17.0		16.5	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	多店舗展開をされている、外食・中食関連のお客様
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	アップルパイやケーキ、ベーカリー等の原材料としてお使い頂けます。	
商 品 特 徴	青森県産紅玉りんごを100%使用したスライスタイプのプレザーブです。 紅玉特有の酸味が特徴です。	

商品写真

	名 称:りんごプレザーブ(紅玉) 原 材 料 名:りんご(青森県産)、砂糖/酸化防止剤(V.C) 内 容 量:1500g 賞 味 期 限:2018.10.30 保 存 方 法:直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください。 製 造 者:有限会社まごころ農場 青森県平川市大字吹上字安田 308 ●開封後は速やかに使用してください。 ●品質、その他お気づきの点がございましたら、当社までご連絡をお願ひ致します。TEL0172-92-2054					
						
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。					
	<table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> ☐ あわび、☐ いちじ、☐ いも、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パテナ、☐ 豚肉 ☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☒ りんご、☐ ゼラチン (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入) </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td></td> </tr> </table>	表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いちじ、 ☐ いも、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パテナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☒ りんご、 ☐ ゼラチン (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)	備 考
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生					
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いちじ、 ☐ いも、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パテナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☒ りんご、 ☐ ゼラチン (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)					
備 考						

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

承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社まごころ農場		
年 間 売 上 高	平成29年度 1億3000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員11名 パート10名
代 表 者 氏 名	代表取締役 斎藤靖彦		
メ ッ セ ー ジ	農業部門・加工部門2つの業態からなる会社です。 農業部門では水耕栽培によるミニトマトの栽培・販売を行っております。 加工部門では、地域農産物を原料とした一次加工、最終製品のオーダーメイド加工を行っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://magokoro-tomato.com		
会 社 所 在 地	〒 036-8121	青森県弘前市大字薬師堂字熊本16	
工 場 等 所 在 地	〒 036-0143	青森県平川市大字吹上字安田308	
担 当 者	斎藤早希子	E - m a i l	info@magokoro-tomato.com
T E L	0172-92-2054	F A X	0172-92-2057

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

原料(りんご)入庫⇒洗浄⇒剥皮・除芯⇒トリミング⇒スライス⇒充填⇒
糖液混合⇒殺菌⇒冷却⇒検品⇒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	金属探知機			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	各工程(計量・殺菌等)の記録を行い、計量や殺菌などでミスが無いよう、また問題発生時の原因解明に努めている。			
	従 業 員 の 管 理	従業員は入室時の健康管理点検、定期的な検便検査等、日頃より食品加工の衛生管理の知識向上に努めている。			
	施 設 設 備 の 管 理	工場内の機械は定期的にメーカーによるメンテナンスを行っている。 また、工場内設備や器具は使用ごとに洗浄を行い、洗浄・破損等のチェックを定期的に行っている。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	斎藤早希子	連 絡 先	0172-92-2054
	危機管理に関する対応 や生産物賠償責任保険 (PL保険)の加入など	PL保険加入済み			

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2015.04.23改訂

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	ドライあっぷる						
最もおいしい時期	春		賞味期限／消費期限	賞味期限	365日	消費期限	
主 原 料 産 地 (産 獲 場 所 等)	青森県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580263681094 4580263681100			
内 容 量	30g		希 望 小 売 価 格	税別	¥250	税込 税率: 8%	¥270
1ケースあたり入数	40袋		保 存 温 度 帯	常温			
発注リードタイム	3営業日		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	10	最小	1	ケースサイズ(重量)		
				縦(寸)	×	横(寸)	×
				44.0	×	33.0	×
						高さ(寸)	重量(%)
						12.0	5.5
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→						
※パッケージサイズ: 15×24×3cm							

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)	幼児～ご年配 で、一年中りんごを食べたい方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷蔵庫で冷やして、そのままパリパリの楽しむ。もしくは、冷やしたパリパリのものを砕いて、サラダに入れる	
商 品 特 徴	乾燥させただけのものなので、保存していると少し柔らかくなります。シナツとした食感がお好きな方にはそのままお召し上がり頂き、パリツとした食感がお好きな方には冷蔵庫で冷やしてから召し上がって頂くようお願いしております。	

■ 商品写真

	(現物の写真)	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>りんご加工品</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>りんご(青森県)</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td></td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td></td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>直射日光・高温多湿をさけ冷暗所に保存して下さい。</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>青森県りんごランド 青森県黒石市高館字 甲花岡135-2 TEL 0172-53-5701</td> </tr> </table> 美味しく召し上がる方法 冷蔵庫に入れ、冷してからお召し上がり いただくより一層おいしくなります。 開封後は早目にお召し上がり下さい。 PP ラベル	名 称	りんご加工品	原材料名	りんご(青森県)	内 容 量		賞味期限		保存方法	直射日光・高温多湿をさけ冷暗所に保存して下さい。	製 造 者	青森県りんごランド 青森県黒石市高館字 甲花岡135-2 TEL 0172-53-5701
	名 称	りんご加工品												
原材料名	りんご(青森県)													
内 容 量														
賞味期限														
保存方法	直射日光・高温多湿をさけ冷暗所に保存して下さい。													
製 造 者	青森県りんごランド 青森県黒石市高館字 甲花岡135-2 TEL 0172-53-5701													
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に○ <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td>☐ えび ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生</td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> ☐ あわび ☐ いち ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ パナナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも ☐ やまいも ☒ りんご ☐ ゼラチン </td> </tr> </table>			表示義務有	☐ えび ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび ☐ いち ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ パナナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも ☐ やまいも ☒ りんご ☐ ゼラチン								
表示義務有	☐ えび ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生													
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび ☐ いち ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ パナナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも ☐ やまいも ☒ りんご ☐ ゼラチン													

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社青森りんごランド		
年 間 売 上 高		平成27年度 3,380万円	従 業 員 数	常時 2名、季節 2名
代 表 者 氏 名		代表取締役 津川 登		
メ ッ セ ー ジ		青森県黒石市は八甲田に連なる山間部にあるため、気候的にりんご作りに適した地域と言われています。 そんな黒石で父の代からりんごを作り続けて50数年…。 食の安全と健康そしてやさしさをモットーに自然のたい肥を使った減農薬栽培をしています。 皆様が美味しい！と言って笑顔になれる。そんなりんごを目指して作っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.ringoland.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	036-0535	青森県黒石市高館字甲花岡1番地	
工 場 所 在 地	〒	036-0535	青森県黒石市高館字甲花岡135-2	
担 当 者		津川 美樹	E - m a i l	tsugawa@ringoland.co.jp
T E L		0172-53-5701	F A X	0172-53-3014

■ 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

りんごを洗浄⇒りんごを半分に切り、芯を取る⇒スライスする⇒乾燥の網に並べて、70度5時間・5度2時間乾燥する⇒袋に詰める⇒冷暗所で保管

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(具体的に)	乾燥中と乾燥後に食べてみて異変がないか確認		
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	袋詰めはすべて手作業でりんごの表裏にゴミ等がついてないか目視でチェック		
	従業員の管理	髪の毛はきっちり縛る、帽子を被る、爪は短く切るを徹底させている		
	施設設備の管理	加工所の出入り口にゴミを取るための粘着テープを常時設置		
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	津川 めい子	連 絡 先 0172-53-5701
	記 録	製造日・製造数量を記録ノートと保管用箱に明記。PL保険加入済み		

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2015.04.23改訂

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	そらとぶりんご							
最もおいしい時期	春		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)	青森県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580263681247 4580263681254				
内 容 量	20g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥350	税込	8%	¥378
1ケースあたり入数	20袋		保 存 温 度 帯	常温				
免 注 リードタイム	3営業日		販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノリ など単位も記載)	最大	10	最小	1	ケースサイズ(重量)			
					30.0	21.0	12.0	0.7
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→							
※パッケージサイズ 12×18×3cm								

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)	幼児～ご年配 で、一年中りんごを食べたい方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	冷蔵庫で冷やして、そのままバリバリの楽しむ。もしくは、冷やしたバリバリのものを砕いて、サラダに入れる	
商 品 特 徴	乾燥させただけのものなので、保存していると少し柔らかくなります。シナツとした食感がお好きな方にはそのままお召し上がり頂き、パリッとした食感がお好きな方には冷蔵庫で冷やしてから召し上がって頂くようお勧めしております。	

■ 商品写真

	(現物の写真)	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>りんご加工品</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>りんご(青森県)</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>20g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td></td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>直射日光・高温多湿をさけ冷暗所に保存して下さい。</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>崎青森りんごランド 青森県黒石市高館字 甲花岡135-2 TEL 0172-53-5701</td> </tr> </table> 美味しく召し上がる方法 冷蔵庫に入れ、冷してからお召し上がり いただくとより一層おいしくなります。 開封後は平目にお召し上がり下さい。 PP ラベル	名 称	りんご加工品	原材料名	りんご(青森県)	内 容 量	20g	賞味期限		保存方法	直射日光・高温多湿をさけ冷暗所に保存して下さい。	製 造 者	崎青森りんごランド 青森県黒石市高館字 甲花岡135-2 TEL 0172-53-5701
	名 称	りんご加工品												
原材料名	りんご(青森県)													
内 容 量	20g													
賞味期限														
保存方法	直射日光・高温多湿をさけ冷暗所に保存して下さい。													
製 造 者	崎青森りんごランド 青森県黒石市高館字 甲花岡135-2 TEL 0172-53-5701													
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑ <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td>☐ えび ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生</td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> ☐ あわび ☐ いか ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ パナナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも ☐ やまいも ☒ りんご ☐ ゼラチン </td> </tr> </table>			表示義務有	☐ えび ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび ☐ いか ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ パナナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも ☐ やまいも ☒ りんご ☐ ゼラチン								
表示義務有	☐ えび ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生													
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび ☐ いか ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ パナナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも ☐ やまいも ☒ りんご ☐ ゼラチン													

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社青森りんごランド					
年 間 売 上 高		平成27年度 3,380万円		従 業 員 数		常時 2名、季節 2名	
代 表 者 氏 名		代表取締役 津川 登					
メ ッ セ ー ジ		青森県黒石市は八甲田に連なる山間部にあるため、気候的にりんご作りに適した地域とされています。 そんな黒石で父の代からりんごを作り続けて50数年…。 食の安全と健康そしてやさしさをモットーに自然のたい肥を使った減農薬栽培をしています。 皆様が美味しい！と言って笑顔になれる。そんなりんごを目指して作っています。					
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.ringoland.co.jp					
会 社 所 在 地		〒	036-0535	青森県黒石市高館字甲花岡1番地			
工 場 所 在 地		〒	036-0535	青森県黒石市高館字甲花岡135-2			
担 当 者		津川 美樹		E - m a i l		tsugawa@ringoland.co.jp	
T E L		0172-53-5701		F A X		0172-53-3014	

■ 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

りんごを洗浄⇒りんごを半分に切り、芯を取る⇒八つ切りにカットする⇒乾燥の網に並べて、70度5時間・5度2時間乾燥する⇒袋に詰める⇒冷暗所で保管

写真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	乾燥中と乾燥後に食べてみて異変がないか確認			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	袋詰めはすべて手作業でりんごの表裏にゴミ等がついてないか目視でチェック			
	従業員の管理	髪の毛はきっちり縛る、帽子を被る、爪は短く切るを徹底させている			
	施設設備の管理	加工所の出入り口にゴミを取るための粘着テープを常時設置			
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	津川 めい子	連 絡 先	0172-53-5701
	記 録	製造日・製造数量を記録ノートと保管用箱に明記。PL保険加入済み			

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2015.04.23改訂

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	あっぷるパイ							
最もおいしい時期	通年		賞味期限／消費期限	賞味期限	30日	消費期限		
主 原 料 産 地 (産 獲 場 所 等)	青森県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580263681230				
内 容 量	1個		希 望 小 売 価 格	税抜	¥400	税込 税率 8%	¥432	
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	5営業日		販 売 エ リ ア の 制 限	◎ 無 ○ 有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノド など単位も記載)	最大	10	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(約) × 横(約) × 高さ(約)	重量(%)
					44.0 33.0 12.0		2.5	
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	幼児～ご年配
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	ちよっとおなかが空いた時のおやつに。	
商 品 特 徴	自社生産の果実をふんだんに使って、ほぼ無添加・お砂糖控えめの、りんごの味を活かしたボリュームたっぷりのあっぷるパイに仕上げました。	

■ 商品写真

	<table border="1"> <tr><td>名 称</td><td>アップルパイ</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>りんご(青森県産)、小麦粉、バター、砂糖、ブランデー、レモン、食塩、卵</td></tr> <tr><td>内 容 量</td><td>1個</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>製造日より冷凍で1ヶ月</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>-18℃以下で保存してください。</td></tr> <tr><td>製 造 者</td><td>青森県りんごランド 青森県黒石市高館甲花岡 135-2 TEL 0172-53-5701</td></tr> </table> お召し上り方：常温にて解凍して下さい 製造日 PP 4 580263 681230	名 称	アップルパイ	原材料名	りんご(青森県産)、小麦粉、バター、砂糖、ブランデー、レモン、食塩、卵	内 容 量	1個	賞味期限	製造日より冷凍で1ヶ月	保存方法	-18℃以下で保存してください。	製 造 者	青森県りんごランド 青森県黒石市高館甲花岡 135-2 TEL 0172-53-5701
	名 称	アップルパイ											
原材料名	りんご(青森県産)、小麦粉、バター、砂糖、ブランデー、レモン、食塩、卵												
内 容 量	1個												
賞味期限	製造日より冷凍で1ヶ月												
保存方法	-18℃以下で保存してください。												
製 造 者	青森県りんごランド 青森県黒石市高館甲花岡 135-2 TEL 0172-53-5701												
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に✓ <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐ えび ☐ かき ☒ 小麦 ☐ そば ☒ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> ☐ あわび ☐ いか ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ パテナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも ☐ やまいも ☒ りんご ☐ ゼラチン </td> </tr> </table>	表示義務有	☐ えび ☐ かき ☒ 小麦 ☐ そば ☒ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび ☐ いか ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ パテナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも ☐ やまいも ☒ りんご ☐ ゼラチン									
表示義務有	☐ えび ☐ かき ☒ 小麦 ☐ そば ☒ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生												
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび ☐ いか ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ パテナ ☐ 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		株式会社青森りんごランド		
年 間 売 上 高		平成27年度 3,380万円	従 業 員 数	常時 2名、季節 2名
代 表 者 氏 名		代表取締役 津川 登		
メ ッ セ ー ジ		青森県黒石市は八甲田に連なる山間部にあるため、気候的にりんご作りに適した地域と言われています。 そんな黒石で父の代からりんごを作り続けて50数年・・・。 食の安全と健康そしてやさしさをモットーに自然のたい肥を使った減農薬栽培をしています。 皆様が美味しい！と言って笑顔になれる。そんなりんごを目指して作っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.ringoland.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	036-0535	青森県黒石市高館字甲花岡1番地	
工 場 所 在 地	〒	036-0535	青森県黒石市高館字甲花岡135-2	
担 当 者		津川 美樹	E - m a i l	tsugawa@ringoland.co.jp
T E L		0172-53-5701	F A X	0172-53-3014

■ 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

りんごを洗浄し、皮ごとバター・砂糖・レモン汁で炒める⇒火が通ったら、そのまま一晩置く⇒皮の色が果肉に移ってるのを確認したら、皮を剥く⇒パイ生地にりんごを並べ、もう一枚を上を被せて、表面に卵黄を塗る⇒220℃で15分焼く⇒焼きあがったら、テリを塗り、冷ます⇒冷めたら、袋に入れ、冷凍庫で急速冷凍し、保管

写 真



りんごをバターで炒めます

炒めたりんごをパイ生地に並べます

焼きます

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	目視して、異物が入っていないかチェック			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	充填はすべて手作業で包装袋にゴミ等がついてないか目視でチェック			
	従業員の管理	髪の毛はきっちり縛る、帽子を被る、爪は短く切るを徹底させている			
	施設設備の管理	加工所の出入り口にゴミを取るための粘着テープを常時設置			
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	津川 めい子	連 絡 先	0172-53-5701
	記 録	製造日・製造数量を記録ノートと保管用箱に明記。PL保険加入済み			

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2015.04.23改訂

商品特性と取引条件

商 品 名	あおもり果実のゼリー						
最もおいしい時期	春	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)	青森県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	100ml	希 望 小 売 価 格	税抜	¥350	税込	8%	¥378
1ケースあたり入数	20個	保 存 温 度 帯	常温				
発注リードタイム	5営業日	販 売 エ リ ア の 制 限	◎無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/日 など単位も記載)	最大 10 最小 1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)			
			44.0	33.0	12.0	2.5	
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	幼児～ご年配 で、ゼリーが好きな方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ちよつとおなかが空いた時のおやつに。	
商 品 特 徴	自社生産の果実と機能性食品プロテオグリカンを使った、女性に嬉しいゼリーにしました。お 肌に潤いがほしい人、膝などの関節痛に悩んでる人のために1日に必要な10mgを配合してい ます。	

商品写真

	●名称/ゼリー ●原材料名/ りんご、果糖、ゲル化剤、プロ テオグリカン ●内容量/100ml ●賞味期限/欄外下部に記載 ●保存方法 直射日光を避け、 冷暗所で保存して下さい。 ●製 造者 (株)青森りんごランド 青森県黒石市高館甲花岡135-2 TEL 0172-53-5701 1.31			
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に○ <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐えび ☐かに ☐小麦 ☐そば ☐卵 ☐乳 ☐落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> ☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐くろみ ☐ごま ☐さけ ☐さば ☐大豆 ☐鶏肉 ☐バナナ ☐豚肉 ☐まつたけ ☐もち ☐やまいも ☒りんご ☐ゼラチン </td> </tr> </table>	表示義務有	☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)
表示義務有	☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生			
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび ☐ いか ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くろみ ☐ ごま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ バナナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もち ☐ やまいも ☒ りんご ☐ ゼラチン			

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社青森りんごランド			
年 間 売 上 高		平成27年度 3,380万円	従 業 員 数	常時 2名、季節 2名	
代 表 者 氏 名		代表取締役 津川 登			
メ ッ セ ー ジ		青森県黒石市は八甲田に連なる山間部にあるため、気候的にりんご作りに適した地域と言われています。 そんな黒石で父の代からりんごを作り続けて50数年…。 食の安全と健康そしてやさしさをモットーに自然のたい肥を使った減農薬栽培をしています。 皆様が美味しい！と言って笑顔になれる。そんなりんごを目指して作っています。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.ringoland.co.jp			
会 社 所 在 地	〒	036-0535	青森県黒石市高館字甲花岡1番地		
工 場 所 在 地	〒	036-0535	青森県黒石市高館字甲花岡135-2		
担 当 者		津川 美樹	E - m a i l	tsugawa@ringoland.co.jp	
T E L		0172-53-5701	F A X	0172-53-3014	

■ 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

りんご又はブルーベリージャムと水を混ぜ、加熱⇒糖度を測り、Brix15になるよう、果糖を入れ、同時にプロテオグリカンとゲル化剤を入れ、沸騰寸前まで加熱⇒容器に充填し、シール⇒80～90度の湯で10分殺菌⇒冷却⇒冷暗所で保管		
写真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ◎ 有(具体的に)	目視して、異物が入っていないかチェック			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	充填はすべて手作業でゼリー容器にゴミ等がついてないか目視でチェック			
	従業員の管理	髪の毛はきっちり縛る、帽子を被る、爪は短く切るを徹底させている			
	施設設備の管理	加工所の出入り口にゴミを取るための粘着テープを常時設置			
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	津川 めい子	連 絡 先	0172-53-5701
	記 録	製造日・製造数量を記録ノートと保管用箱に明記。PL保険加入済み			

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2015.04.23改訂

商品特性と取引条件

商 品 名	生果実ブルーベリー						
最もおいしい時期	7月中旬～8月上旬	賞味期限／消費期限	賞味期限		消費期限	5日	
主 原 料 産 地 (産 獲 場 所 等)	青森県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580263681353				
内 容 量	500g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,000	税込 税率 8%	¥1,080	
1ケースあたり入数	8袋	保 存 温 度 帯	冷蔵				
発注リードタイム	5営業日	販 売 エ リ ア の 制 限	◎無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 10 最小 1	ケースサイズ(重量)	44.0	33.0	12.0	4.2	
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	幼児～ご年配 で、ブルーベリーが好きな方
利 用 シ ーン (利用方法・おススメレシピ等)	ちよつとおなかが空いた時のおやつに。	
商 品 特 徴	青森県産の無農薬で栽培されたブルーベリーは、寒冷地向けなので、甘味が強いものが多いです。生食で食べるもよし、ジャムに加工して、紅茶やソーダで割って飲むもよし！の果物です。	

商品写真

	一括表示 (現物の写真を枠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 ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび ☐ いか ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ パテナ ☐ 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		株式会社青森りんごランド		
年 間 売 上 高		平成27年度 3,380万円	従 業 員 数	常時 2名、季節 2名
代 表 者 氏 名		代表取締役 津川 登		
メ ッ セ ー ジ		青森県黒石市は八甲田に連なる山間部にあるため、気候的にりんご作りに適した地域と言われています。 そんな黒石で父の代からりんごを作り続けて50数年…。 食の安全と健康そしてやさしさをモットーに自然のたい肥を使った減農薬栽培をしています。 皆様が美味しい！と言って笑顔になれる。そんなりんごを目指して作っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.ringoland.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	036-0535	青森県黒石市高館字甲花岡1番地	
工 場 所 在 地	〒	036-0535	青森県黒石市高館字甲花岡135-2	
担 当 者		津川 美樹	E - m a i l	tsugawa@ringoland.co.jp
T E L		0172-53-5701	F A X	0172-53-3014

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

写真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	目視して、異物が入っていないかチェック			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理				
	従業員の管理	髪の毛はきっちり縛る、帽子を被る、爪は短く切るを徹底させている			
	施設設備の管理	作業所の出入り口にゴミを取るための粘着テープを常時設置			
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	津川 めい子	連 絡 先	0172-53-5701
	記 録				

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2015.04.23改訂

商品特性と取引条件

商 品 名	りんごランドジュース					
最もおいしい時期	春	賞味期限／消費期限	賞味期限	365日	消費期限	
主原料産地 (産獲場所等)	青森県	JANコード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	1000ml	希望小売価格	原価	¥560	原価率	8% ¥605
1ケースあたり入数	12本	保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発注リードタイム	5営業日	販売エリアの制限	◎無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (●ケース/日 など単位も記載)	最大 10 最小 1	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) 質量(kg)			
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	幼児～ご年配 で、りんごジュースが好きな方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめのシーン等)	ちよっとおなかが空いた時のおやつに。	
商 品 特 徴	生食でも食べられるりんごを絞ったりんごジュースです。ストレート果汁なので、濃縮還元とは違った濃い味わいが、特徴です。	

商品写真

	添加物は一切使用していません。 (現物の写真で貼付)			
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑ <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐ えび ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> ☐ あわび ☐ いか ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ パナナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも ☐ やまいも ☒ りんご ☐ ゼラチン </td> </tr> </table>	表示義務有	☐ えび ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)
表示義務有	☐ えび ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生			
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび ☐ いか ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ パナナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも ☐ やまいも ☒ りんご ☐ ゼラチン			

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社青森りんごランド		
年 間 売 上 高	平成27年度 3,380万円	従 業 員 数	常時 2名、季節 2名
代 表 者 氏 名	代表取締役 津川 登		
メ ッ セ ー ジ	青森県黒石市は八甲田に連なる山間部にあるため、気候的にりんご作りに適した地域と言われています。 そんな黒石で父の代からりんごを作り続けて50数年・・・。 食の安全と健康そしてやさしさをモットーに自然のたい肥を使った減農薬栽培をしています。 皆様が美味しい！と言って笑顔になれる。そんなりんごを目指して作っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.ringoland.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 036-0535	青森県黒石市高館字甲花岡1番地	
工 場 所 在 地	〒 036-0535	青森県黒石市高館字甲花岡135-2	
担 当 者	津川 美樹	E - m a i l	tsugawa@ringoland.co.jp
T E L	0172-53-5701	F A X	0172-53-3014



■ 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

りんごを洗浄する⇒搾汁機に入れ、すり潰しながら搾汁⇒搾汁された果汁を加熱し、殺菌⇒瓶を洗浄⇒果汁を充填⇒打栓し、熱殺菌する⇒キャップシールをかけ、冷却⇒保管

写 真

写真

写真

写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	目視して、異物が入っていないかチェック		
衛生管理への取組	製造工程の管理	充填時にゴミ等がついてないか目視でチェック		
	従業員の管理	髪の毛はきっちり縛る、帽子を被る、爪は短く切るを徹底させている		
	施設設備の管理	加工所の出入り口にゴミを取るための粘着テープを常時設置		
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	津川 めい子	連 絡 先 0172-53-5701
	記 録	製造日・製造数量を記録ノートと保管用箱に明記。PL保険加入済み		

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2015.04.23改訂

商品特性と取引条件

商 品 名	あっぶるジャム					
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	6ヶ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (産 獲 場 所 等)	青森県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580263681117			
内 容 量	180g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥500	税込 税額 8%	¥540
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	5営業日	販 売 エ リ ア の 制 限	◎無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/日 など単位も記載)	最大 2 最小 1	ケースサイズ(重量)	標準箱 400×250×150mm 重量 15kg			
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)→
	記 憶 模 (性別・年齢層など)	幼児～ご年配 で、あっぶるジャムが好きな方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	紅茶に入れて、アップルティーに	
商 品 特 徴	りんごの食感を残しつつ、りんご本来の甘さを活かすため、糖度を33～38度くらいに抑えて、ジャムにしています。	

商品写真

	名 称／アップルジャム 原材料名／りんご、三温糖、酸化防止剤(V.C) 内 容 量／180g 賞味期限／ビン底記載 保存方法／なるべく直射日光を避け、冷蔵所に保存し、開栓後はお早めにお召し上がり下さい。 製 造 者／ 青森りんごランド 青森県黒石市富田103-5 TEL 0172-53-5701		
	ガラス：ビン 紙ラベル スチール：フタ	アレルギ表示(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 ☐ もち ☐ やまいも ☒ りんご ☐ ゼラチン		

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社青森りんごランド		
年 間 売 上 高		平成27年度 3,380万円	従 業 員 数	常時 2名、季節 2名
代 表 者 氏 名		代表取締役 津川 登		
メ ッ セ ー ジ		青森県黒石市は八甲田に連なる山間部にあるため、気候的にりんご作りに適した地域と言われています。 そんな黒石で父の代からりんごを作り続けて50数年・・・。 食の安全と健康そしてやさしさをモットーに自然のたい肥を使った減農薬栽培をしています。 皆様が美味しい！と言って笑顔になれる。そんなりんごを目指して作っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.ringoland.co.jp		
会 社 所 在 地		〒036-0535	青森県黒石市高館字甲花岡1番地	
工 場 所 在 地		〒036-0535	青森県黒石市高館字甲花岡135-2	
担 当 者		津川 美樹	E - m a i l	tsugawa@ringoland.co.jp
T E L		0172-53-5701	F A X	0172-53-3014



■ 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

りんごを洗浄する⇒皮を剥き、芯を取り、八つ切りにしたら、ビタミンCを溶かした水に潜らせる⇒釜に入れ、加熱し、水分が出てきたら糖度を測る⇒糖度を33～38度くらいになるよう三温糖を入れ、果肉が崩れ出すまで煮詰める⇒瓶を熱殺菌する⇒充填し、蓋をのせて90℃で15分殺菌⇒蓋をし、再度5分殺菌⇒キャップシールを被せ、冷却⇒保管

写真

写真

写真

写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○全 ●有一具体的に	目視して、異物が入っていないかチェック		
衛生管理への取組	製造工程の管理	充填はすべて手作業で容器にゴミ等がついてないか目視でチェック		
	従業員の管理	髪の毛はきっちり縛る、帽子を被る、爪は短く切るを徹底させている		
	施設設備の管理	加工所の出入りにゴミを取るための粘着テープを常時設置		
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	津川 めい子	連絡先 0172-53-5701
	記 録	製造日・製造数量を記録ノートと保管用箱に明記。PL保険加入済み		

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2015.04.23改訂

商品特性と取引条件

商 品 名	ブルーベリージャム					
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	6ヶ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580263681124			
内 容 量	180g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥600	税込 税率 8%	¥648
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	5営業日	販 売 エ リ ア の 制 限	◎無 ○有			
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/日 など単位も記載)	最大 2 最小 1	ケースサイズ(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					

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)	幼児～ご年配 で、ブルーベリーが好きな方
利 用 シ ーン (利用方法 おすすめレシピ等)	ヨーグルトソースとして	
商 品 特 徴	青森県産の無農薬で栽培されたブルーベリーを、果実本来の甘さを活かすため、糖度を抑えてジャムにしました。	

商品写真

	名 称/ブルーベリージャム 原材料名/ブルーベリー・ グラニュー糖 内 容 量/180g 賞味期限/ビン底記載 保存方法/なるべく直射日光を 避け、冷暗所に保存し、開栓後は お早めにお召し上がり下さい。 製 造 者/ ㈱青森りんごランド 青森県黒石市富田103-5 TEL 0172-53-5701 ガラス:ビン 紙ラベル スチール:フタ	
	アレルギ表示(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 ☐ ヤウフルーツ ☐ 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		株式会社青森りんごランド					
年 間 売 上 高		平成27年度 3,380万円		従 業 員 数		常時 2名、季節 2名	
代 表 者 氏 名		代表取締役 津川 登					
メ ッ セ ー ジ		青森県黒石市は八甲田に連なる山間部にあるため、気候的にりんご作りに適した地域と言われています。 そんな黒石で父の代からりんごを作り続けて50数年…。 食の安全と健康そしてやさしさをモットーに自然のたい肥を使った減農薬栽培をしています。 皆様が美味しい！と言って笑顔になれる。そんなりんごを目指して作っています。					
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.ringoland.co.jp					
会 社 所 在 地		〒	036-0535	青森県黒石市高館字甲花岡1番地			
工 場 所 在 地		〒	036-0535	青森県黒石市高館字甲花岡135-2			
担 当 者		津川 美樹		E - m a i l		tsugawa@ringoland.co.jp	
T E L		0172-53-5701		F A X		0172-53-3014	

■ 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

ブルーベリーを洗浄する⇒釜に入れ、水分が出るまで加熱する⇒水分が出てきたら、糖度を測る⇒糖度が33～38度になるようグラニュー糖を加える⇒20～30分加熱⇒瓶を熱殺菌する⇒充填し、蓋をのせ90℃で15分殺菌⇒蓋をしめ再度5分殺菌⇒キャップシールを被せ、冷却⇒保管		
写真		
写真		
写真		

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(具体的に)	目視して、異物が入っていないかチェック			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	充填はすべて手作業で容器にゴミ等がついてないか目視でチェック			
	従業員の管理	髪の毛はきっちり縛る、帽子を被る、爪は短く切るを徹底させている			
	施設設備の管理	加工所の出入り口にゴミを取るための粘着テープを常時設置			
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	津川 めい子	連 絡 先	0172-53-5701
	記 録	製造日・製造数量を記録ノートと保管用箱に明記。PL保険加入済み			

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2015.04.23改訂

商品特性と取引条件

商 品 名	ラズベリージャム				
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	6ヶ月	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580263681131		
内 容 量	180g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥700	税込 税率 8% ¥756
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	5営業日	販 売 エ リ ア の 制 限	◎ 無 ○ 有→		
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/日 など単位も記載)	最大 2 最小 1	ケースサイズ(重量)	454mm × 140mm × 105mm 重量 1.8kg		
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→				

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	幼児～ご年配 で、ラズベリーが好きな方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	パンケーキのソースとして	
商 品 特 徴	青森県産の無農薬で栽培されたラズベリー。加工すると酸味が出てくるので、風味を壊さない程度に煮詰めジャムにしました。	

商品写真

	名 称/ラズベリージャム 原材料名/ラズベリー・三温糖 内 容 量/180g 賞味期限/ビン底記載 保存方法/なるべく直射日光を避け、冷暗所に保存し、開栓後はお早めにお召し上がり下さい。 製 造 者/ 朝野森りんごランド 青森県黒石市富田103-5 TEL 0172-53-5701 ガラス:ビン 紙ラベル スチール:フタ	
	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 ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生 表示を奨励(任意表示) ☐ あわび ☐ いか ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ パナナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも ☐ やまいも ☐ りんご ☐ ゼラチン	

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社青森りんごランド		
年 間 売 上 高		平成27年度 3,380万円	従 業 員 数	常時 2名、季節 2名
代 表 者 氏 名		代表取締役 津川 登		
メ ッ セ ー ジ		青森県黒石市は八甲田に連なる山間部にあるため、気候的にりんご作りに適した地域と言われています。 そんな黒石で父の代からりんごを作り続けて50数年・・・。 食の安全と健康そしてやさしさをモットーに自然のたい肥を使った減農薬栽培をしています。 皆様が美味しい！と言って笑顔になれる。そんなりんごを目指して作っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.ringoland.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	036-0535	青森県黒石市高館字甲花岡1番地	
工 場 所 在 地	〒	036-0535	青森県黒石市高館字甲花岡135-2	
担 当 者		津川 美樹	E - m a i l	tsugawa@ringoland.co.jp
T E L		0172-53-5701	F A X	0172-53-3014

■ 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

ラズベリーの洗浄⇒裏ごしする⇒種をとったものを釜に入れ、沸騰するまで加熱する⇒糖度を測り、33～38度になるようにグラニュー糖を加える⇒瓶を熱殺菌する⇒充填し、蓋をのせ90℃で15分殺菌する⇒蓋を締め、5分殺菌する⇒キャップシールし、冷却する⇒保管

写真

写真

写真

写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	目視して、異物が入っていないかチェック			
衛生管理への取組	製造工程の管理	充填はすべて手作業で容器にゴミ等がついてないか目視でチェック			
	従業員の管理	髪の毛はきっちり縛る、帽子を被る、爪は短く切るを徹底させている			
	施設設備の管理	加工所の出入り口にゴミを取るための粘着テープを常時設置			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	津川 めい子	連絡先	0172-53-5701
	記 録	製造日・製造数量を記録ノートと保管用箱に明記。PL保険加入済み			

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2015.04.23(水)

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	りんごランドジュース				
最もおいしい時期	春	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)	青森県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	180ml	希 望 小 売 価 格	税抜	¥220	税込 税率 8% ¥238
1ケースあたり入数	30本/24本/20本	保 存 温 度 帯	常温		
発注リードタイム	5営業日	販 売 エ リ ア の 制 限	◎無 ○有→		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 5 最小 1	ケースサイズ(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→				

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)	幼児～ご年配 で、りんごジュースが好きな方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	ちよっとおなか为空いた時のおやつに。	
商 品 特 徴	生食でも食べられるりんごを絞ったりんごジュースです。ストレート果汁なので、濃縮還元とは違った濃い味わいが、特徴です。	

■ 商品写真

	名 称/りんごジュース (ストレート) 原材料名/りんご 内 容 量/180ml 賞味期限/下部に記載 保存方法/直射日光を避けて 保存して下さい。 (現物 ●販売者 貼付) 青森りんごランドE 青森県黒石市大字高館字 甲花岡1番地 ☎0172(53)5701 賞味期限
	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 ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生 表示を奨励 (任意表示) ☐ あわび ☐ いか ☐ いも ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ パナナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも ☐ やまいも ☒ りんご ☐ ゼラチン

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社青森りんごランド		
年 間 売 上 高		平成27年度 3,380万円	従 業 員 数	常時 2名、季節 2名
代 表 者 氏 名		代表取締役 津川 登		
メ ッ セ ー ジ		青森県黒石市は八甲田に連なる山間部にあるため、気候的にりんご作りに適した地域と言われています。 そんな黒石で父の代からりんごを作り続けて50数年…。 食の安全と健康そしてやさしさをモットーに自然のたい肥を使った減農薬栽培をしています。 皆様が美味しい！と言って笑顔になれる。そんなりんごを目指して作っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.ringoland.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	036-0535	青森県黒石市高館字甲花岡1番地	
工 場 所 在 地	〒	036-0535	青森県黒石市高館字甲花岡135-2	
担 当 者		津川 美樹	E - m a i l	tsugawa@ringoland.co.jp
T E L		0172-53-5701	F A X	0172-53-3014

■ 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

りんごを洗浄する⇒搾汁機に入れ、すり潰しながら搾汁⇒搾汁された果汁を加熱し、殺菌⇒瓶を洗浄⇒果汁を充填⇒打栓し、熱殺菌する⇒冷却⇒保管

写 真

写真	写真	写真
----	----	----

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ◎ 有→具体的に	目視して、異物が入っていないかチェック			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	充填時にゴミ等がついてないか目視でチェック			
	従業員の管理	髪の毛はきっちり縛る、帽子を被る、爪は短く切るを徹底させている			
	施設設備の管理	加工所の出入り口にゴミを取るための粘着テープを常時設置			
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	津川 めい子	連 絡 先	0172-53-5701
	記 録	製造日・製造数量を記録ノートと保管用箱に明記。PL保険加入済み			

FCP展示会・商談会シート



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	青森県産ごぼうカット(洗い)				
最もおいしい時期	9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)	青森県産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	20本	希望小売価格(税込)	¥1,800		
1ケースあたり入数	20本	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→		
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(㎏)	
			35.0	23.0	16.0
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (他 別 冊 参 照 願 望)	すべてのお客さまへ(食物繊維豊富のため、ダイエットを行いたい方)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	和洋中からデザートまであらゆる料理の食材としてお使いください。	
商 品 特 徴	豊かな土壌と豊潤な水で健やかに育まれた青森県産ごぼう。豊かな香りと歯ごたえ、豊富な食物繊維が自慢です。	

■ 商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように映像で貼付)
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に✓ ☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社 柏崎青果		
年 間 売 上 高	平成28年度 17億5千万円	従 業 員 数	常勤90名
代 表 者 氏 名	柏崎 進一		
メ ッ セ ー ジ	生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.aomori96229.jp/		
会 社 所 在 地	〒 039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1	
工 場 所 在 地	〒 039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158	
担 当 者	柏崎 進一	E - m a i l	info@aomori96229.jp
T E L	0178-56-5030	F A X	0178-56-5432

■ 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

<前日作業>専用冷蔵庫より出庫⇒原料の洗浄⇒水洗い⇒水洗い・アク抜き⇒原料を専用冷蔵庫へ
 <受注日>専用冷蔵庫より出庫⇒水洗い⇒水切り⇒製品の品質確認⇒カット⇒計量袋詰め、箱詰め⇒出荷

写真

写真	写真	写真
----	----	----

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ◎ 有一具体的に	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。			
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。			
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	柏 崎 進 一	連 絡 先	090-2605-4451
	記 録	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。			

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	青森県産長芋				
最もおいしい時期	3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)	青森県産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	10kg	希望小売価格(税込)	¥5,500		
1ケースあたり入数	15本	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→		
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	10kg × 10kg × 10kg	10kg × 10kg × 10kg	10kg × 10kg × 10kg
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別 年齢層 など)	滋養強壮、成人病予防やダイエット
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	和洋中からデザートまであらゆる料理の食材としてお使いください。	
商 品 特 徴	日本一の長芋の生産地として有名な青森県南部地域。肥沃な大地と昼夜の寒暖差が、きめが細かく、甘くておいしい長芋を育みます。	

■ 商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように映像で貼付) アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に○ ☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生
---	---

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社 柏崎青果		
年 間 売 上 高	平成28年度 17億5千万円	従 業 員 数	常勤90名
代 表 者 氏 名	柏崎 進一		
メ ッ セ ー ジ	生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.aomori96229.jp/		
会 社 所 在 地	〒039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1	
工 場 所 在 地	〒039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158	
担 当 者	柏崎 進一	E - m a i l	info@aomori96229.jp
T E L	0178-56-5030	F A X	0178-56-5432



■ 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

収穫⇒専用のカゴに入れる⇒専用冷蔵庫より出庫⇒洗浄⇒荒選別⇒製品の品質確認⇒選別⇒箱詰めヌカ入れ⇒冷蔵庫へ⇒出荷

写真



写真

写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査		
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。		
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。		
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている、加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。		
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	柏崎 進一	連 絡 先 090-2605-4451
	記 録	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。		

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	青森県産にんにく				
最もおいしい時期	9月	賞味期限／消費期限	旨味期限	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	1kg	希望小売価格(税込)	¥2,500		
1ケースあたり入数	15玉	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→		
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦横 X 奥行き X 高さ(単位)		
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→				

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	性別問わず 健康を気にする方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	和洋中あらゆる料理の食材としてお使いください。	
商 品 特 徴	青森の長く厳しい冬。にんにくは雪の下でじっくりと甘さをため込みながら、やがて訪れる夏の収穫期を待ちます。昼夜の寒暖差が実を引き締め、ジューシーで質の高いにんにくを育みます。	

■ 商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように映像で貼付) アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に✓ ☐えび ☐かに ☐小麦 ☐そば ☐卵 ☐乳 ☐落花生
---	--

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社 柏崎青果		
年 間 売 上 高	平成28年度 17億5千万円	従 業 員 数	常勤90名
代 表 者 氏 名	柏崎 進一		
メ ッ セ ー ジ	生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.aomori96229.jp/		
会 社 所 在 地	〒 039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1	
工 場 所 在 地	〒 039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158	
担 当 者	柏崎 進一	E - m a i l	info@aomori96229.jp
T E L	0178-56-5030	F A X	0178-56-5432



■ 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

収穫⇒根切り・茎切り・荒選別⇒専用のカゴに入れる⇒乾燥⇒専用冷蔵庫より出庫⇒原料にんにくの選別⇒製品の品質確認⇒ネット・箱詰め⇒出荷

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一旦的	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化し工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。			
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。			
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	柏崎 進一	連 絡 先	090-2605-4451
	記 録	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。			

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

商品特性と取引条件

商 品 名	フデばあさんの親孝行黒にんにく(不揃いお徳用)					
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	185日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4519727050213			
内 容 量	190g	希望小売価格(税込)	¥1,458			
1ケースあたり入数	25入	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→			
最低ケース納品単位	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横 × 高さ	26.3	51.0	23.0
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別 年齢層など)	性別問わず 健康を気にする方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	一日、1片を目安に毎日食べる。洋風や中華料理に刻んで使えば、見た目のインパクトはもちろん、味にまろやかさとコクが加わります。お料理の幅が一気に広がる黒にんにく、ぜひご利用ください。	
商 品 特 徴	品質、生産量ともに日本一を誇る青森県産にんにく。じっくりと時間をかけて熟成させることで、気になるにんにく臭はなくなり、甘くてフルーティな味わい、食べやすい「黒にんにく」に生まれ変わります。にんにくに含まれる各種アミノ酸やポリフェノールなどの健康成分も増加するため、毎日の元気と年齢に負けない体づくりに効果があると言われています。皮をむいてそのまま食べられ、添加物も一切使っていないので安心してお召し上	

商品写真



名 称 加工にんにく

原材料名 にんにく(青森県産)

内 容 量 190g

賞味期限 枠外ラベルに記載

保存方法 直射日光・高温多湿をお避けください。

製 造 者 有限会社 柏崎青果
青森県上北郡おいらせ町秋葉54-1
TEL 0178-56-5030 FAX 0178-56-5432

URL <http://www.aomori96229.jp/>

品質には万全を期しておりますが、お気付きの点がございましたら製造者までご連絡ください。

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に✓

☐えび ☐かに ☐小麦 ☐そば ☐卵 ☐乳 ☐落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社 柏崎青果	
年 間 売 上 高	平成28年度 17億5千万円	従 業 員 数	常勤90名
代 表 者 氏 名	柏崎 進一		
メ ッ セ ー ジ	生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.aomori96229.jp/		
会 社 所 在 地	〒 039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1	
工 場 所 在 地	〒 039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158	
担 当 者	柏崎 進一	E - m a i l	info@aomori96229.jp
T E L	0178-56-5030	F A X	0178-56-5432

■ 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

にんにく収穫⇒温風乾燥⇒専用冷蔵保管⇒原料出庫⇒原料選別⇒箱詰め⇒恒温庫入庫⇒約30日間醗酵熟成⇒熟成後出庫⇒専用室にて出庫まで追熟⇒選別、品質確認⇒計量・袋詰め、賞味期限貼付⇒箱詰め、出荷

*にんにくの根取り・選別・熟成・選別・パッキング迄、一貫して行います。
*自社畑で栽培のニンニクも一部使用しています。

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)	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査		
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。		
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。		
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。		
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	柏崎 進一	連 絡 先 090-2605-4451
	記 録	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。		

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	フデばあさんのおいらせ金のごぼう茶					
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)	青森県産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4519727300240			
内 容 量	100g	希望小売価格(税込)	¥1,080			
1ケースあたり入数	12入	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			
最低ケース納品単位	2ケース	ケースサイズ(重量)	幅(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(kg)
			23.0	34.8	19.0	1.6
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別 年齢層など)	性別問わず 健康を気にする方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすしレシピ等)	急須に約5gを入れ、熱湯を注いでください。煮出してから冷蔵庫で冷やし、麦茶感覚で飲んでも良し。お好みにより量や時間を加減してご賞味ください。焼酎のごぼう茶割りもおすすしです。ノンカフェインですので、妊婦さんやお子さまにもどうぞ。	
商 品 特 徴	日本一の生産量を誇る青森県産ごぼうを丁寧に乾燥し、独自の二度焙煎製法で仕上げました。ごぼう本来の香ばしい香りとほのかな甘みが、疲れた心と体をリフレッシュ。ごぼうの栄養も手軽に摂取できます。	

■ 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✓ ☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生	

■ 出展企業紹介

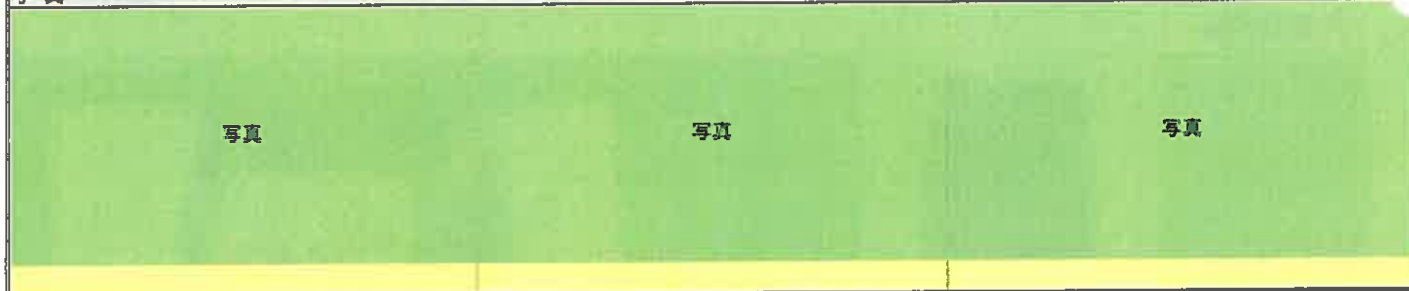
出 展 企 業 名		有限会社 柏崎青果		
年 間 売 上 高		平成28年度 17億5千万円	従 業 員 数	常勤90名
代 表 者 氏 名		柏崎 進一		
メ ッ セ ー ジ		生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.aomori96229.jp/		
会 社 所 在 地	〒	039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1	
工 場 所 在 地	〒	039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158	
担 当 者		柏崎 進一	E - m a i l	info@aomori96229.jp
T E L		0178-56-5030	F A X	0178-56-5432

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

原料を専用冷蔵庫より出庫⇒原料の洗浄⇒皮むき⇒スライス⇒洗浄⇒乾燥⇒焙煎⇒品質確認⇒計量⇒袋詰め、箱詰め⇒出荷

*野菜の洗浄・選別・カット・乾燥・パッキング迄、一貫して行います。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ◎ 有→具体的に	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査	
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。	
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。	
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。	
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	柏崎 進一
	記 録	運 絡 先	090-2605-4451

安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	歯ごたえのある 切り干し大根					
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)	青森県産	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4519727210310			
内 容 量	60g	希望小売価格(税込)	¥216			
1ケースあたり入数	30入	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			
最低ケース納品単位	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	31.2 × 45.5 × 26.3		
認定・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	家庭を守る、奥様などに
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	煮物のほか、ツナ缶やホタテ缶との相性も抜群、サラダにもOKなヘルシー食材です。中華料理や炊きこみご飯の具材としても重宝します。	
商 品 特 徴	青森県産大根を太めにカットした、昔ながらの切り干し大根です。独特の歯ごたえと旨みがギュッと凝縮され、甘くて美味しく仕上がりました。	

商品写真



■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社 柏崎青果		
年 間 売 上 高	平成28年度 17億5千万円	従 業 員 数	常勤90名
代 表 者 氏 名	柏崎 進一		
メ ッ セ ー ジ	生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.aomori96229.jp/		
会 社 所 在 地	〒 039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1	
工 場 所 在 地	〒 039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158	
担 当 者	柏崎 進一	E - m a i l	info@aomori96229.jp
T E L	0178-56-5030	F A X	0178-56-5432



■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

原料⇒原料の皮むき⇒消毒⇒スライス⇒原料をコンテナへ⇒乾燥⇒箱詰め⇒製品冷蔵保管⇒製品を専用冷蔵庫より出庫⇒品質確認⇒計量・袋詰め・箱詰め⇒出荷

*野菜の洗浄・選別・カット・乾燥・パッキング迄、一貫して行います。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ◎ 有(具体的に)	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。			
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、廃物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。			
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。			
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	柏崎 進一	運 絡 先	090-2605-4451
	記 録	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。			

FCP展示会・商談会シート



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	スライスごぼう 笹切り				
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)	青森県産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4519727300110		
内 容 量	20g	希望小売価格(税込)	¥216		
1ケースあたり入数	30入	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 ○有一		
最低ケース納品単位	4ケース	ケースサイズ(重量)	縦(約) × 横 × 高さ	幅	
			23.0	34.8	19.0 1.0
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→				

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	家庭を守る、奥様などに
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	水戻しせずに、沸騰したお湯そのまま炊きこみご飯や鍋物に入れるだけでOK。食物繊維の宝庫、青森県産ごぼうの豊かな風味と食感をお楽しみください。	
商 品 特 徴	豊かな土壌で健やかに育まれた青森県産ごぼうを笹切りし、いつでも手軽に活用できる乾燥スライスにしました。	

■ 商品写真



■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社 柏崎青果		
年 間 売 上 高	平成28年度 17億5千万円	従 業 員 数	常勤90名
代 表 者 氏 名	柏崎 進一		
メ ッ セ ー ジ	生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.aomori96229.jp/		
会 社 所 在 地	〒 039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1	
工 場 所 在 地	〒 039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158	
担 当 者	柏崎 進一	E - m a i l	info@aomori96229.jp
T E L	0178-56-5030	F A X	0178-56-5432

■ 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

<前日作業>原料の洗浄・皮むき⇒消毒⇒スライス⇒水洗い⇒水洗い・アク抜き⇒原料を専用冷蔵庫へ
 <当日作業>専用冷蔵庫より出庫⇒水洗い⇒水切り⇒乾燥⇒箱詰め⇒製品を冷蔵庫に保管
 <受注日>製品を専用冷蔵庫より出庫⇒製品の品質確認⇒計量袋詰め、箱詰め⇒出荷

*野菜の洗浄・選別・カット・乾燥・パッキング迄、一貫して行います。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ◎ 有一具体的に	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査		
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。		
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。		
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。		
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	柏崎 進一	連 絡 先 090-2605-4451
	記 録	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。		

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	スライスにんにく					
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)	青森県産	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4519727050169			
内 容 量	30g	希望小売価格(税込)	¥248			
1ケースあたり入数	30入	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			
最低ケース納品単位	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)		
			35.0	23.0	16.0	1.5
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					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入一)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	家庭を守る、奥様などに
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	素揚げしてサラダやステーキのトッピングに。水やぬるま湯で戻せばにんにく本来の旨みと香りが味わえますので、野菜炒めや焼肉、カレー、煮魚など、和・洋・中、さまざまなお料理に大活躍します。	
商 品 特 徴	青森県産の良質なにんにくをスライスし、乾燥させました。	

■ 商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>乾燥にんにく</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>にんにく(青森県産)</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>30g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>特外下部記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>直射日光や高温多湿を避け下さい。</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>有限会社 柏崎青果 青森県上北郡おいらせ町秋葉54-1 TEL 0178-56-5030</td> </tr> </table> URL http://www.aomor196229.jp/ 品質には万全を期しておりますが、お気付きの点がございましたら製造者までご連絡ください。  公に出す時は お住まいの自治体の 区分に従って下さい。	名 称	乾燥にんにく	原材料名	にんにく(青森県産)	内 容 量	30g	賞味期限	特外下部記載	保存方法	直射日光や高温多湿を避け下さい。	製 造 者	有限会社 柏崎青果 青森県上北郡おいらせ町秋葉54-1 TEL 0178-56-5030
	名 称	乾燥にんにく											
原材料名	にんにく(青森県産)												
内 容 量	30g												
賞味期限	特外下部記載												
保存方法	直射日光や高温多湿を避け下さい。												
製 造 者	有限会社 柏崎青果 青森県上北郡おいらせ町秋葉54-1 TEL 0178-56-5030												
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に○ ☐ えび ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生													

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社 柏崎青果		
年 間 売 上 高	平成28年度 17億5千万円	従 業 員 数	常勤90名
代 表 者 氏 名	柏崎 進一		
メ ッ セ ー ジ	生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.aomori96229.jp/		
会 社 所 在 地	〒 039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1	
工 場 所 在 地	〒 039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158	
担 当 者	柏崎 進一	E - m a i l	info@aomori96229.jp
T E L	0178-56-5030	F A X	0178-56-5432



■ 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

<前日作業>原料の洗浄・皮むき⇒消毒⇒スライス⇒水洗い⇒水洗い・アク抜き⇒原料を専用冷蔵庫へ
 <当日作業>専用冷蔵庫より出庫⇒水洗い⇒水切り⇒乾燥⇒箱詰め⇒製品を冷蔵庫に保管
 <受注日>製品を専用冷蔵庫より出庫⇒製品の品質確認⇒計量袋詰め、箱詰め⇒出荷

*野菜の洗浄・選別・カット・乾燥・パッキング迄、一貫して行います。

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)	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。			
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。			
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	柏崎 進一	連絡先	090-2605-4451
	記 録	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。			

FCP展示会・商談会シート



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	炊き込みご飯の具					
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)	青森県産	JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	4519727210402			
内 容 量	40g	希望小売価格(税込)	¥324			
1ケースあたり入数	30入	保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発注リードタイム	3日	販売エリアの制限	◎ 無 ○ 有			
最低ケース納品単位	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
			23.0	34.8	19.0 1.8	
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 ャ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	家庭を守る、奥様などに
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめのレシピ等)	水戻し不要、お米や調味料と一緒にそのまま炊飯器に入れるだけで、野菜の旨みたっぷりの炊きこみご飯のできあがり！味噌汁や豚汁などの具材にも最適です。	
商 品 特 徴	青森県産のごぼう、にんじん、大根を乾燥させ、炊きこみご飯の具にしました。	

■ 商品写真

	<table border="1"> <tr><td>名 称</td><td>乾燥野菜ミックス</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>青森大根(青森県産)、ごぼう(青森県産)、人参(青森県産)</td></tr> <tr><td>内 容 量</td><td>枠外下部に記載</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>枠外下部に記載</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>直射日光、高温多湿の場所を避けてください。</td></tr> <tr><td>卸 送 者</td><td>(有) 柏崎青果 青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1 TEL 0178-56-5030</td></tr> </table> URL http://www.somori96229.jp/ 品質には万全を期しておりますが、お気づきの点がございましたら、 製造者までご連絡ください。	名 称	乾燥野菜ミックス	原材料名	青森大根(青森県産)、ごぼう(青森県産)、人参(青森県産)	内 容 量	枠外下部に記載	賞味期限	枠外下部に記載	保存方法	直射日光、高温多湿の場所を避けてください。	卸 送 者	(有) 柏崎青果 青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1 TEL 0178-56-5030
名 称	乾燥野菜ミックス												
原材料名	青森大根(青森県産)、ごぼう(青森県産)、人参(青森県産)												
内 容 量	枠外下部に記載												
賞味期限	枠外下部に記載												
保存方法	直射日光、高温多湿の場所を避けてください。												
卸 送 者	(有) 柏崎青果 青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1 TEL 0178-56-5030												
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に✓ ☐ えび ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生													

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社 柏崎青果		
年 間 売 上 高	平成28年度 17億5千万円	従 業 員 数	常勤90名
代 表 者 氏 名	柏崎 進一		
メ ッ セ ー ジ	生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.aomori96229.jp/		
会 社 所 在 地	〒 039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1	
工 場 所 在 地	〒 039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158	
担 当 者	柏崎 進一	E - m a i l	info@aomori96229.jp
T E L	0178-56-5030	F A X	0178-56-5432



■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

原料を保管庫より出庫⇒原料の皮むき⇒消毒、スライス⇒原料のコンテナ詰め⇒原料の乾燥⇒袋詰め⇒専用冷蔵庫保管⇒品質確認⇒計量・調合⇒袋詰め・箱詰め⇒出荷

*野菜の洗浄・選別・カット・乾燥・パッキング迄、一貫して行います。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(具体的に)	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査		
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化し工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。		
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。		
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。		
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	柏崎 進一	連 絡 先 090-2605-4451
	記 録	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。		

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

商品特性と取引条件

商 品 名	野菜だし8g×5パック					
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)	青森県産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4519727052156			
内 容 量	40g	希望小売価格(税込)	¥432			
1ケースあたり入数	30入	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→			
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)		
			35.0	23.0	16.0	2.2
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別 年齢層 など)	主婦の方、一人暮らしの方、野菜不足の方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	便利なパック入りは使い勝手も抜群。だしのほか、ふりかけやソースなど、ひと工夫でさまざまなお料理に幅広くお使いいただけます。	
商 品 特 徴	玉ねぎ、キャベツ、にんじん、大根、にんにく、長ねぎ、ごぼう、セロリ。すべて青森県産の厳選野菜8種類をパウダー状に仕上げブレンドしました。数分間煮出すだけで、野菜の香り豊かなおいしいスープのできあがり。野菜嫌いの方も野菜の栄養を手軽に摂取できます。	

商品写真





青森県産野菜8種類をパウダー状に仕上げました。料理のひと工夫で幅広く、おいしくいただけます。

使い方
本品1袋約400mlの水に入れ、沸騰後3〜5分程度煮出してご利用ください。

名 称 野菜だし パック
成分表示(1袋(8g)あたり)
エネルギー 25 kcal
たんぱく質 0.7 g
脂 質 0.1 g
炭水化物 5.4 g
食塩相当量 1.3 g

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		有限会社 柏崎青果		
年 間 売 上 高		平成28年度 17億5千万円	従 業 員 数	常勤90名
代 表 者 氏 名		柏崎 進一		
メ ッ セ ー ジ		生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.aomori96229.jp/		
会 社 所 在 地		〒 039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1	
工 場 所 在 地		〒 039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158	
担 当 者		柏崎 進一	E - m a i l	info@aomori96229.jp
T E L		0178-56-5030	F A X	0178-56-5432



■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

原料を冷蔵庫より出庫⇒洗浄・皮むき・スライス⇒ボイル(キャベツのみ)⇒原料を冷凍⇒乾燥⇒冷蔵⇒一番食品(株)へ⇒計量⇒調合⇒異物検査⇒官能検査⇒計量⇒充填包装⇒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)	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製 造 工 程 の 管 理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化し工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。			
	従 業 員 の 管 理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。			
	施 設 設 備 の 管 理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者	柏崎 進一	連 絡 先	090-2605-4451
	記 録	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。			

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

商品特性と取引条件

商 品 名	にんにく醤油				
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)	青森県産	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4519727060328		
内 容 量	200ml	希望小売価格(税込)	¥540		
1ケースあたり入数	18入	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→		
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) x 横(φ) x 高さ(φ)	重量(kg)	
			26.3	51.0	22.1 3.5
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→				

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	主婦の方、一人暮らしの方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	野菜炒めや焼き肉、ステーキはもちろん、ドレッシング代わりに野菜サラダにも最適。1本あればお料理の幅がグンと広がる、にんにくの旨みを手軽に楽しくいただける一品です。	
商 品 特 徴	青森県産の良質なにんにくの香りと旨みを封じこめたお醤油です。食欲をそそる香りが料理の味を引き締め、食欲をそそります。	

商品写真

	
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑	
☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生	

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社 柏崎青果		
年 間 売 上 高	平成28年度 17億5千万円	従 業 員 数	常勤90名
代 表 者 氏 名	柏崎 進一		
メ ッ セ ー ジ	生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.aomori96229.jp/		
会 社 所 在 地	〒 039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1	
工 場 所 在 地	〒 039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158	
担 当 者	柏崎 進一	E - m a i l	info@aomori96229.jp
T E L	0178-56-5030	F A X	0178-56-5432

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

原料を冷蔵庫より出庫⇒洗浄・皮むき・スライス⇒ボイル(キャベツのみ)⇒原料を冷凍⇒乾燥⇒冷蔵⇒一番食品(株)へ⇒計量⇒調合⇒異物検査⇒官能検査⇒計量⇒充填包装⇒箱詰め⇒出荷

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ◎ 有一具体的に	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。			
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。			
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	柏崎 進一	連 絡 先	090-2605-4451
	記 録	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。			

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	牛蒡うどん(乾麺)					
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)	オーストラリア、日本	JAN コ ー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	4519727300479			
内 容 量	180g	希望小売価格(税込)	¥378			
1ケースあたり入数	6袋入	保 存 温 度 帯	常温	▼		
発注リードタイム	1日	販売エリアの制限	◎無 ○有→			
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)		24.0 × 28.0 × 8.5	
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐有機JAS ☐ISO ☐HACCP ☐農業生産工程管理(GAP) ☐その他→					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	一人暮らしの方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ごぼう独特の風味がおいしさを引き立てます。温かいかけうどんや煮込みうどん、冷やしうどんでもおいしくお召し上がりいただけます。	
商 品 特 徴	日本一の生産量を誇る青森県産ごぼうを使い、ごぼうの旨みと香りを練り込んだ「ごぼううどん」。讃岐うどんの産地・香川県の石丸製麺とコラボし、開発しました。	

■ 商品写真



名 称	牛蒡うどん
原材料名	小麦粉、食塩、水、加工アミノ酸
内 容 量	180g
賞味期限	袋外下部に貼付
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください
調理方法	袋外上部に記述
販売者	有限会社石丸製麺
製造者	石丸製麺株式会社 香川県高松市 番匠町4701

(現物の写真) (映像で貼付)

お客様相談室
TEL:0120-229-981
受付時間:9:00~18:00(日曜・祭日を除く)
E-mail: info@amori98229.jp

栄養成分表示
1食(乾めん90g)あたり
 熱量: 303kcal
 たんぱく質: 7.0g
 脂 質: 0.9g
 炭水化物: 66.9g
 食塩相当量: 3.4g
 (調理法1食あたり1杯・食塩相当量0g)

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		有限会社 柏崎青果		
年 間 売 上 高		平成28年度 17億5千万円	従 業 員 数	常勤90名
代 表 者 氏 名		柏崎 進一		
メ ッ セ ー ジ		生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.aomori96229.jp/		
会 社 所 在 地	〒	039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1	
工 場 所 在 地	〒	039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158	
担 当 者		柏崎 進一	E - m a i l	info@aomori96229.jp
T E L		0178-56-5030	F A X	0178-56-5432

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

原料混合(小麦粉、食塩水、ごぼう粉末)⇒ミキシング⇒複合⇒金属検知器(Fe2.0、Sus3.0)⇒綾織り⇒麺帯熟成⇒切り出し⇒乾燥⇒計量⇒金属検知器(Fe0.7、Sus1.0)⇒包装⇒ウェイトチェッカー(めん220g-0g+11g)⇒検品⇒箱詰め⇒製品保管⇒出荷

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。			
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。			
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。			
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	柏崎 進一	連 絡 先	090-2605-4451
	記 録	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。			

FCP展示会・商談会シート



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	黒にんにくとりんごのドレッシング				
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	185日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	青森県産	JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	4905424340403		
内 容 量	210g	希望小売価格(税込)	¥432		
1ケースあたり入数	20入	保 存 温 度 帯	常温 ▼		
発注リードタイム	1日	販売エリアの制限	◎ 無 ○ 有 →		
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(センチ) × 横(センチ) × 高さ(センチ)	25.0 × 30.0 × 19.0 (重量: 9.0)	
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他 →				

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別 年齢層 など)	一人暮らしの方、ダイエットが気になる方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	サラダ用ドレッシングとしてはもちろんのこと、冷たい肉料理などさまざまなお料理の味付け役としてもお使いいただけます。ノンオイルだから、ダイエットが気になる方にもおすすめです。	
商 品 特 徴	「黒にんにくのプロフェッショナル」柏崎青果と、「りんご酢のスペシャリスト」カネショウの美味・健康コラボレーションから生まれたノンオイル・ドレッシングです。	

■ 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✓ ☐ えび ☐ かき ☒ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生	

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社 柏崎青果		
年 間 売 上 高	平成28年度 17億5千万円	従 業 員 数	常勤90名
代 表 者 氏 名	柏崎 進一		
メ ッ セ ー ジ	生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.aomori96229.jp/		
会 社 所 在 地	〒 039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1	
工 場 所 在 地	〒 039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158	
担 当 者	柏崎 進一	E - m a i l	info@aomori96229.jp
T E L	0178-56-5030	F A X	0178-56-5432

■ 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

白しょうゆ、 玉ねぎ、セロ リ、昆布、に んにく、椎茸 パウダーを漬 け込む	昆布とセ ロリを取 り出し、リ ンゴ酢を 計量し加 える	砂糖、ぶ どう糖、 果糖液 糖、食塩 を計量し 加える	おろしり んごを 計量し 加える	増粘剤 を計量し お湯で 溶解し 加える	ねりごま、 香辛料 を計量し 加える	米発酵 調味料 と黒に んにくを 計量し 加える
原料を漬け込む⇒計量⇒加熱撈拌⇒計量⇒加熱撈拌⇒計量⇒加熱撈拌⇒計量⇒加熱撈拌⇒85℃火止⇒計量⇒分析⇒充填⇒製品						

写 真	写 真	写 真
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(具体的に)	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。			
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。			
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。			
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	柏崎 進一	連 絡 先	090-2605-4451
	記 録	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。			

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	黒ごぼう茶					
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)	青森県産	JANコード (13桁もしくは8桁)	4519727300257			
内 容 量	50g	希望小売価格(税込)	¥1,296			
1ケースあたり入数	30入	保 存 温 度 帯	常温			
発注リードタイム	1日	販売エリアの制限	◎無 ○有			
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
			23.0	348.0	19.0	1.9
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	一人暮らしの方、ダイエットが気になる方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	煮出してから冷蔵庫で冷やし、麦茶感覚で飲んでも良し。お好みにより量や時間を加減してご賞味ください。	
商 品 特 徴	弘前大学共同研究！注目の「黒ごぼう」当社独自の特許製法から生まれた「黒ごぼう」に、焙煎した「ごぼう茶」をブレンドし、さらに焙煎して完成しました。青森県産ごぼうを100%使用。さらりとした風味豊かな味わいをお楽しみください。血糖値や中性脂肪が気になる方におすすめです。ノンカフェインですので、妊婦さんやお子さまにもどうぞ。	

■ 商品写真

商品		寸		(現物)	<table border="1"> <tr><td>名 称</td><td>黒ごぼう茶</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>ごぼう(青森県産)</td></tr> <tr><td>内 容 量</td><td>50g</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>2018.07.12</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>直射日光・高温多湿を お避けください。</td></tr> <tr><td>製 造 者</td><td>有限会社 柏崎青果 青森県上北郡 おいらせ町秋葉54-1 TEL. 0178-56-5030</td></tr> </table>	名 称	黒ごぼう茶	原材料名	ごぼう(青森県産)	内 容 量	50g	賞味期限	2018.07.12	保存方法	直射日光・高温多湿を お避けください。	製 造 者	有限会社 柏崎青果 青森県上北郡 おいらせ町秋葉54-1 TEL. 0178-56-5030
					名 称	黒ごぼう茶											
原材料名	ごぼう(青森県産)																
内 容 量	50g																
賞味期限	2018.07.12																
保存方法	直射日光・高温多湿を お避けください。																
製 造 者	有限会社 柏崎青果 青森県上北郡 おいらせ町秋葉54-1 TEL. 0178-56-5030																
*お召し上がり方 急須に約4〜5gのごぼう茶を 入れ熱湯を注いでください。 お好みにより量を加減して ご賞味ください。																	
					 4 519727 300424												
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に▽					☐ えび ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生												

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社 柏崎青果		
年 間 売 上 高		平成28年度 17億5千万円	従 業 員 数	常勤90名
代 表 者 氏 名		柏崎 進一		
メ ッ セ ー ジ		生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.aomori96229.jp/		
会 社 所 在 地	〒	039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1	
工 場 所 在 地	〒	039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158	
担 当 者		柏崎 進一	E - m a i l	info@aomori96229.jp
T E L		0178-56-5030	F A X	0178-56-5432



■ 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

ごぼう茶と黒ごぼう練りをブレンド⇒再熟成と乾燥⇒焙煎⇒計量・袋詰め⇒箱詰め⇒出荷

*野菜の洗浄・選別・カット・乾燥・パッキング迄、一貫して行います。

写 真

写真	写真	写真
----	----	----

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。			
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。			
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。			
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	柏崎 進一	連 絡 先	090-2605-4451
	記 録	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。			

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	青森県産黒ごぼう入り野菜だしスープ編					
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)	青森県産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4519727052101			
内 容 量	80g(5g×16包)	希望小売価格(税込)	¥1,296			
1ケースあたり入数	10入	保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発注リードタイム	1日	販売エリアの制限	◎無 ○有→			
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
			35.0	23.0	16.0	1.3
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別 年齢層など)	一人暮らしの方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	本品1袋を約100mlのお湯に溶いてお召し上がりください。	
商 品 特 徴	青森県産厳選野菜8種類と柏崎青果独自の製法特許技術により開発、弘前大学との共同研究により実証された黒ごぼうの力を加えた野菜スープ。「8種類(玉ねぎ、キャベツ、にんじん、だいこん、にんにく、ねぎ、ごぼう、セロリ)の野菜+黒ごぼう」が入った、一食分の塩分を0.4gに抑えた体に優しいスープです。	

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☑

☐ えび ☐ かき ☒ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生

■ 出展企業紹介

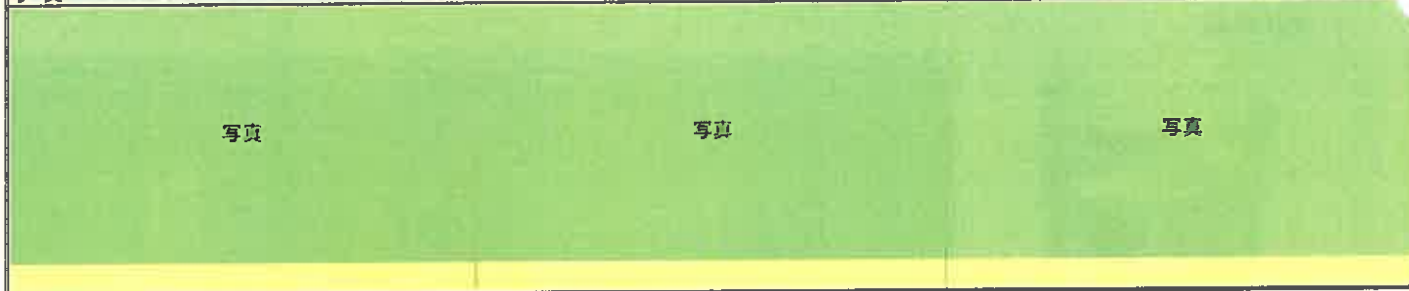
出 展 企 業 名	有限会社 柏崎青果		
年 間 売 上 高	平成28年度 17億5千万円	従 業 員 数	常勤90名
代 表 者 氏 名	柏崎 進一		
メ ッ セ ー ジ	生産・加工・流通の一貫体制を確立し、青森県の主力商品「長芋・にんにく・ごぼう・大根」を年間を通じて皆さまの食卓へ迅速かつ安定的にお届けしてまいりました。今後は、野菜加工残渣ゼロを目標に乾燥技術の向上を図り、更なる新商品の創出に努めてまいります。「食＝健康」をテーマに、出逢いの場を世界に広げ、日本そして我が県青森を発信していく所存でございます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.aomori96229.jp/		
会 社 所 在 地	〒 039-2116	青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1	
工 場 所 在 地	〒 039-2127	青森県上北郡おいらせ町木崎158	
担 当 者	柏崎 進一	E - m a i l	info@aomori96229.jp
T E L	0178-56-5030	F A X	0178-56-5432



■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

原料を冷蔵庫より出庫⇒洗浄・皮むき・スライス⇒ボイル(キャベツのみ)⇒原料を冷凍⇒乾燥⇒冷蔵⇒一番食品(株)へ⇒受入検査⇒計量⇒調合⇒異物検査⇒官能検査⇒計量⇒充填包装⇒箱詰め⇒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	残留農薬検査、一般菌検査(6種)、放射能検査		
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	衛生管理、品質管理、安全管理に基づいた各製品の製造工程をマニュアル化工程遵守、従業員へ周知、教育を徹底し、それに元瑞田プロセスで製造している。		
	従業員の管理	従事者の作業衣、帽子、手袋が清潔に保たれているか、履物は適切か、具合の悪いものは従事させない等衛生管理の上からも管理を徹底している。		
	施設設備の管理	衛生管理、安全管理に関して、作業工程に基づいた検査を受けている。加工施設の清掃状態、製造機器、器具類、容器の破損、故障の有無、修理、点検等維持管理、保管庫の温度管理を行っている。		
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	柏崎 進一	運 絡 先 090-2605-4451
	記 録	安全管理責任者は事故等の緊急時における連絡先、被害を予防する為に必要な措置を定めており、従業員に周知している。		

FCP展示会・商談会シート

記入日 30 年 7 月 4 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	業務加工用キャベツ						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	7月上旬から11月上旬 (9-10月)		賞味期限 / 消費期限		賞味期限		消費期限
主 原 料 産 地 (生産場所等)	青森県(東北町・七戸町・六ヶ所村)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	約350kg		納入価格(関東出荷の場合)		税抜	¥65	税込(切捨) 税率 8% ¥70
1ケースあたり入数	200玉前後		保 存 温 度 帯		冷蔵 ▼		
発 注 リードタイム	定植前数量契約		販 売 エリア の 制 限		○無 ●有→ 東北～関東希望		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	10t/1回	最小	期間中4t×5回	ケースサイズ(重量)		
					縦(寸)	横(寸)	高さ(寸) 重量(%)
					101.0	123.5	89.0 65.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ SO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商店・卸売 ☒ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー (☒ 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)	野菜一次加工会社
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	主にサラダ用として使用いただいております。	
商 品 特 徴	異常気象などが多いことから、大産地のリクス回避産地として成長しているキャベツ産地です。主要作付品種は、初恋・おきな・青淋。	

商品写真

	一括表示 (視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	☐ 卵白、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 豚 ☐ 乳、 ☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ ゆか、 ☐ くら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン
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		ゆうき青森農業協同組合		
年 間 売 上 高		7,725,961千円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	職員184名
代 表 者 氏 名		代表理事組合長 酒井一由		
メ ッ セ ー ジ		JAゆうき青森は、食の安心・安全を第一に考えた野菜づくり、土づくりを農業の基本理念とし、現在“有機の里構想”を掲げ、実践しております。JAが独自に製造した堆肥を使い、持続可能な資源循環型の農業を稲作農家、野菜農家、そして畜産農家の皆様と共に築き上げております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.ja-yuukiaomori.or.jp/		
会 社 所 在 地	〒	039-2633	青森県上北郡東北町字素柄邸82番3	
工 場 等 所 在 地	〒	039-2632	青森県上北郡東北町字日影林ノ上山479-1	
担 当 者		野田頭 公昭	E - m a i l	n-hiroaki3054@ja-yuukiaomori.or.jp
T E L		0175-72-1417	F A X	0175-72-1422

■ 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

業務加工用きゃべつ
 面 積:1,679a(H30年作付実績)
 収穫量:約1,000t
 生産者:24名(うち半数が20代・30代)

写 真

		
主力品種1(7月)	主力品種2(8～10月)	出荷形体

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○無 ●有一具体的に	収穫前の内部障害の有無の確認			
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/>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 30 年
7 月 4 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	加工用黒にんにく							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記入)	通 年 (9月)		賞味期限 / 消費期限		賞味期限	180日	消費期限	
主 原 料 産 地 (産 産 場 所 等)	青森県(七戸町・東北町)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	500g		納入価格(関東出荷の場合)		税抜	¥1,500	税込(8%)	¥1,620
1ケースあたり入数	3kg		保 存 温 度 帯		常温			
発 注 リードタイム	5営業日		販 売 エリア の 制 限		○無 ●有ー 沖縄を除く			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	25kg/月	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		幅(寸) × 奥(寸) × 高さ(寸) 重量(%)	
					24.0 32.0 18.0 0.5			
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ SO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入) → ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 卸売 ☒ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー (☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入) →
	お 客 様 (性別・年齢層など)	食品メーカー及び中食業者
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	○ドレッシングの材料として ○差別化メニューのアイテムとして ○肉料理などのソースの材料として	
商 品 特 徴	当地のにんにくは、黒にんにくと縁が深く、黒にんにく創成期から原料として使用されており、青森県で加工が始まった当初からJAで製造が開始されております。現在世の中で販売されている黒にんにくの中で、もっとも古い部類の黒にんにくです。	

商品写真

	一括表示																	
	<table border="1"> <tr><td>名称</td><td>熟成にんにく</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>にんにく</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>500g</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>6か月</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>高温多湿・直射日光を避けて保存してください</td></tr> <tr><td>販売者</td><td>ゆうき青森農産協同組合 天間林支所</td></tr> <tr><td>製造者</td><td>青森県上北郡七戸町字 森ノ上198</td></tr> <tr><td></td><td>TEL 0176-68-2006 FAX 0176-68-4021</td></tr> <tr><td colspan="2">アレルギー表示(特定原材料)</td></tr> </table>	名称	熟成にんにく	原材料名	にんにく	内容量	500g	賞味期限	6か月	保存方法	高温多湿・直射日光を避けて保存してください	販売者	ゆうき青森農産協同組合 天間林支所	製造者	青森県上北郡七戸町字 森ノ上198		TEL 0176-68-2006 FAX 0176-68-4021	アレルギー表示(特定原材料)
名称	熟成にんにく																	
原材料名	にんにく																	
内容量	500g																	
賞味期限	6か月																	
保存方法	高温多湿・直射日光を避けて保存してください																	
販売者	ゆうき青森農産協同組合 天間林支所																	
製造者	青森県上北郡七戸町字 森ノ上198																	
	TEL 0176-68-2006 FAX 0176-68-4021																	
アレルギー表示(特定原材料)																		
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。																	
表示義務有	☐ 卵白、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生																	
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ くら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ きけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ けな、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン																	
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)																	

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

承諾・拒否

出展企業紹介

出 展 企 業 名		ゆうき青森農業協同組合		
年 間 売 上 高		7,725,961千円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	職員184名
代 表 者 氏 名		代表理事組合長 酒井一由		
メ ッ セ ー ジ		JAゆうき青森は、食の安心・安全を第一に考えた野菜づくり、土づくりを農業の基本理念とし、現在“有機の里構想”を掲げ、実践しております。JAが独自に製造した堆肥を使い、持続可能な資源循環型の農業を稲作農家、野菜農家、そして畜産農家の皆様と共に築き上げております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.ja-yuukiaomori.or.jp/		
会 社 所 在 地	〒	039-2633	青森県上北郡東北町字素柄邸82番3	
工 場 等 所 在 地	〒	039-2632	青森県上北郡東北町字日影林ノ上山479-1	
担 当 者	野田頭 公昭		E - m a i l	n-hiroaki3054@ja-yuukiaomori.or.jp
T E L	0175-72-1417		F A X	0175-72-1422

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

製造工程は、社外秘項目を多く含むため、公開できません。
黒にんにくの製造量は、年間約30t。そのうち加工用は1～2%です。

写 真

		
通常商品①	通常商品②	加工用(不揃い・黒すぎ・柔らかい)

品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◎有→具体的に	目視による検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPシステムを用いた工程管理			
	従業員の管理	年1回の健康診断			
	施設設備の管理	製造プラントの年1回の校正			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	天間林支所営農センター	連絡先	0176-68-2006
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	PL保険加入有			

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

FCP展示会・商談会シート

記入日

30 年
7 月 4 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	アピオス				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	1月中旬～12月上旬 (2月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	180日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県(七戸町)	JAN コー (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	1000g	納入価格(関東出荷の場合)	税別	¥780	税込(切替) 税率 8% ¥842
1ケースあたり入数	10kg	保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼		
発注リードタイム	5営業日	販売エリアの制限	○無 ○有一 沖縄を除く		
最大・最小ケース納品単位 (○ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	1ケース	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 ☐ SO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) 青森県特別栽培農産物(無農薬) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →				

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 卸社・卸売 ☒ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー (☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	食品メーカー及び中食業者
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	○蒸してサラダやおつまみに ○素揚げでおつまみやおやつに	
商 品 特 徴	明治時代にリンゴの木にまたま種子がついていたことから栽培が始まったアピオスは、非常に栄養価が高く、女性にうれしい成分をたくさん含んでいる野菜です。当JAは、国内でも最大級の産地で、数少ない生の状態での販売をしています。	

商品写真

	500g 6か月 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、 ☐ ゆ、 ☐ 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、 ☐ きけ ☐ 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 (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)
備 考	

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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		ゆうき青森農業協同組合		
年 間 売 上 高		7,725,961千円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	職員184名
代 表 者 氏 名		代表理事組合長 酒井一由		
メ ッ セ ー ジ		JAゆうき青森は、食の安心・安全を第一に考えた野菜づくり、土づくりを農業の基本理念とし、現在“有機の里構想”を掲げ、実践しております。JAが独自に製造した堆肥を使い、持続可能な資源循環型の農業を稲作農家、野菜農家、そして畜産農家の皆様と共に築き上げております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.ja-yuukiaomori.or.jp/		
会 社 所 在 地	〒	039-2633	青森県上北郡東北町字素柄邸82番3	
工 場 等 所 在 地	〒	039-2632	青森県上北郡東北町字日影林ノ上山479-1	
担 当 者		野田頭 公昭	E - m a i l	n-hiroaki3054@ja-yuukiaomori.or.jp
T E L	0175-72-1417		F A X	0175-72-1422

■ 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

年間生産量:約12t

写 真

		
収穫されたアビオス	小売出荷形体	おすすめ調理法(素揚げ塩味)

■ 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	
	危機管理に制する対応や生産物賠償責任保険(P.L.保険)の加入など				

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

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018 年
7 月 13 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	ブラックベリーフルーツソース					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞味期限/消費期限	賞味期限	1 年	消費期限
主 原 料 産 地 (産 獲 場 所 等)	青森県青森市		JAN コー ド (13 桁もしくは8 桁)	なし		
内 容 量	500g		希 望 小 売 価 格	税 別	¥1,138	税込・切込 税率 8% ¥1,229
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	7 日		販 売 エリア の 制 限	◎無 ○有→		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大		最小	1 ケース		ケースサイズ(重量)
				幅(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸) 重量(kg)
				34.0	23.0	20.0 500.0
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→) 委託加工工場がA-HACCP認定施設 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など) 健康志向の50代以上の女性、ベリー好きの20代女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	乳製品との相性が良いので、ヨーグルト、チーズケーキなどにおすすめです。またかき氷や炭酸水と合わせると簡単に美味しくいただけます。甘みと酸味があるので、苦みがある抹茶などと合わせても最適です。
商 品 特 徴	無農薬、化学肥料不使用にて育てられてブラックベリーを赤ワインで煮込んだ大人向けのフルーツソース。鮮やかな色をしているので、目で見ても食欲をそそり、食べて美味しく感じることができます。ブラックベリーは「ベリーの王様」と呼ばれるほど栄養成分豊富な果物です。毎日の食卓に使い、美味しく栄養を取っていただきたいです。

■ 商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>名称</td> <td>ブラックベリーフルーツソース</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>グラニュー糖、ブラックベリー、輸入ぶどう果汁、輸入ワイン、水あめ、レモン果汁/酸化防止剤(亜硫酸塩)、香料</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>500g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td></td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>直射日光、高温を避けて常温で保存</td> </tr> <tr> <td>販売者</td> <td>株式会社天の川 青森県青森市石江字平山2-570 TEL 017-781-5593</td> </tr> <tr> <td>栄養成分表示100gあたり</td> <td> エネルギー 248kcal タンパク質 0.2g 脂質 0.3g 炭水化物 61.1g ナトリウム 2mg (食塩相当量) </td> </tr> <tr> <td>製造所</td> <td>一般財団法人 青森県食産業振興公社 青森県西津軽郡深浦町大字月屋字標森76番</td> </tr> </table>	名称	ブラックベリーフルーツソース	原材料名	グラニュー糖、ブラックベリー、輸入ぶどう果汁、輸入ワイン、水あめ、レモン果汁/酸化防止剤(亜硫酸塩)、香料	内容量	500g	賞味期限		保存方法	直射日光、高温を避けて常温で保存	販売者	株式会社天の川 青森県青森市石江字平山2-570 TEL 017-781-5593	栄養成分表示100gあたり	エネルギー 248kcal タンパク質 0.2g 脂質 0.3g 炭水化物 61.1g ナトリウム 2mg (食塩相当量)	製造所	一般財団法人 青森県食産業振興公社 青森県西津軽郡深浦町大字月屋字標森76番
	名称	ブラックベリーフルーツソース															
原材料名	グラニュー糖、ブラックベリー、輸入ぶどう果汁、輸入ワイン、水あめ、レモン果汁/酸化防止剤(亜硫酸塩)、香料																
内容量	500g																
賞味期限																	
保存方法	直射日光、高温を避けて常温で保存																
販売者	株式会社天の川 青森県青森市石江字平山2-570 TEL 017-781-5593																
栄養成分表示100gあたり	エネルギー 248kcal タンパク質 0.2g 脂質 0.3g 炭水化物 61.1g ナトリウム 2mg (食塩相当量)																
製造所	一般財団法人 青森県食産業振興公社 青森県西津軽郡深浦町大字月屋字標森76番																
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をします。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐えび、☐かに、☐小麦、☐そば、☐卵 ☐乳、☐落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励(任意表示)</td> <td> ☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐くるみ、☐ごま、☐きけ ☐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 </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)</td> </tr> </table>	表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 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、 ☐ きけ ☐ 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)											
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、 ☐ きけ ☐ 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 天の川		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2名(社員1名、パート1名)	
代 表 者 氏 名		代表取締役 樋口和美		
メ ッ セ ー ジ		生産量日本一の三内縄文ベリーランドからお届けするブラックベリー。栽培期間中、農薬、化学肥料を一切使用せず、全て人の手で愛情込めて丁寧に栽培しています。有名な縄文遺跡「三内丸山遺跡」の側にある農園。かつては栄えていた三内地区を再度活性化させたいとの思いから「三内縄文ベリーランド」を立ち上げました。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.iomon-berry.land/		
会 社 所 在 地	〒	038-0003	青森県青森市石江字平山2-570	
工 場 等 所 在 地	〒	038-2326	一般財団法人深浦町食産業振興公社 青森県西津軽郡深浦町大字月屋字裸森76	
担 当 者		八木橋	E - m a i l	amanogawa_bb2@yahoo.co.jp
T E L		017-781-5593	F A X	017-753-2755



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

ブラックベリーの大半は、輸入であり国内では大変めずらしい果実です。国内の収穫量が伸びず多くの農家が撤退しています。インターネットでは、果樹作で栽培してはならないトップに挙げられます。春から秋まで休む暇がない作業があり、また、収穫したブラックベリーは、日持ちしないため生果での販売できず、冷凍庫に保管するコストがかかります。作業としては、春先は、雪囲いと雪で折れた幹の撤去。その外

①4～5月 実のなる木の1メートル下の新芽をカット 草取り
 ②5～6月 幹の根元から来年少実を付ける新芽が自重で倒木しないようバンドで真っすぐなるまで何度も起こして支えます
 ③7～9月 収穫期間50日で多数の収穫人員が必要です
 ④7～9月 果実は、日持ちしないのでその日のうちに冷凍保存します
 ⑤9～11月 収穫の終えた幹を根元から伐採します
 ⑥8～12月 剪定枝、伐採枝の焼却など
 *栽培面積:47a *年間収穫量:6t(2017年)

写 真

		
たっぷり太陽の日を浴びた実	一つ一つ丁寧に手摘み	広大なベリー農園

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○無 ◎有一具体的に	X線検出機(設定感度:sus0.7mm:ガラス3.0mm:セラミック3.0mm)			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	予防管理適格者PCQI資格者の下、製造工程表に基づき、加熱殺菌工程(CCP1)、冷却充填工程(PP)、X線異物検出機(CCP2)の工程を事業課主任が管理			
	従 業 員 の 管 理	同居親族内における、体調不良者発生時の対応(個別の聞き取り) 加工室入室管理表によるチェック			
	施 設 設 備 の 管 理	予防管理適格者PCQI資格者による作業終了後の衛生状態、加工機器などの 抜き打ちチェック			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名	樋口 和美	連 絡 先	017-781-5593
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	食品営業賠償共済、生産物賠償責任保険 加入。			

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

業務用加工食品データベース商品シート

記入日

2017 年
10 月 16 日

■ 商品特性と取引条件

※ ☐ 色のセルは、必ず入力してください。

又は右に記

詳細記載)

商 品 名	ブラックベリー 冷凍漬し実				ふりかな ぶらっくベリー れいとうつぶしみ	
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	常温	冷蔵 冷凍	2年
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森市三内		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	なし		
内 容 量	1Kg		希 望 小 売 価 格	税別	¥2,133	税込(切込) 税率 8% ¥2,303
1ケースあたり入数	10		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼		
発 注 リードタイム	7日間		販 売 エリア の 制 限	○無 ○有ー		
最大・最小ケース納品単位 (①ケース/日 など単位も記載)	最大		最小	1	ケースサイズ(重量)	幅(㎝) 280.0 奥行(㎝) 400.0 高さ(㎝) 230.0 重量(kg) 0.7
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	健康志向の女性・若い年代の女性 (20代～50代)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ブラックベリーの特徴は酸味と種です。加糖することで、ブラックベリーの酸味が甘さを引き立たせます。種を残してスムージーやジェラートを作ると果実感をたっぷり感じられます。また、種を抜くことで口当たりまるやかになり、ベリーのしっかりとした味わいになります。	
商 品 特 徴	青森市地域産業資源の認定を受けたブラックベリー。ホールタイプとは品質は変わらないお買得な漬し実タイプ。農業、化学肥料を一切しよせず、安心安全です。加工することで様々な用途に使用できます。	

■ 商品写真



名称:ブラックベリー 漬し

原産地:青森県産

内容量:1Kg

保存方法:要冷凍(-18℃以下)

販売者:株式会社 天の川

青森県青森市石江字平山2-570

TEL:017-781-5593

アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くろみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉 ☐ さくらんぼ、 ☐ りんご、 ☐ いちじく、 ☐ いちご、 ☐ みかん
備 考	(当商品以外にアレルギーを載せている場合はその旨を記入)

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社 天の川		ふりかな かぶしきがいしゃ あまのがわ	
年 間 売 上 高				従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	
代 表 者 氏 名		樋口 和美		社員1名、パート1名	
メ ッ セ ー ジ		生産量日本一の三内縄文ベリーランドからお届けするブラックベリー。栽培期間中、農薬、化学肥料を一切使用せず、全て人の手で愛情込めて丁寧に栽培しています。有名な縄文遺跡「三内丸山遺跡」の側にある農園。かつては栄えていた三内地区を再度活性化させたいとの思いから「三内縄文ベリーランド」を立ち上げました。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.h5.dion.ne.jp/~sensu/557-t.html			
会 社 所 在 地	〒	038-0003	青森県青森市石江字平山2-570		
工場等所在地	〒				
担 当 者		八木橋 寛子		E - m a i l	
T E L		017-781-5593		F A X	
				amanogawa.bb2@yahoo.co.jp	
				017-753-2755	

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

ブラックベリーの大半は、輸入であり国内では大変めずらしい果実です。国内の収穫量が伸びず多くの農家が撤退しています。インターネットでは、果樹作で栽培してはならないトップに上げられます。春から秋まで休む暇がない作業があり、また、収穫したブラックベリーは、日持ちしないため生果での販売できず、冷凍庫に保管するコストがかかります。作業としては、春先は、雪囲いと雪で折れた幹の撤去。その外 ①4～5月 実のなる木の1メートル下の新芽をカット 草取り ②5～6月 幹の根元から来年度実を付ける新芽が自重で倒木しないようバンドで真っすぐなるまで何度も起こして支えます ③7～9月 収穫期間50日で多数の収穫人員が必要です ④7～9月 果実は、日持ちしないのでその日のうちに冷凍保存します ⑤9～11月 収穫の終えた幹を根本から伐採します ⑥8～12月 剪定枝、伐採枝の焼却など *栽培面積:47a *年間収穫量:6t(2017年)		
写 真		
		
日光をたっぷり浴びた果実	一つ一つ丁寧に手摘み	厳しく選別された実だけを商品化

■ 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	食品衛生責任者の下、作業工程のチェック。			
	従業員の管理	収穫時、選別時は使い捨て手袋を使用。			
	施設設備の管理	作業前後には虫、汚れがないかをチェックし、清掃を徹底する。作業用品については使用ごとに消毒をする。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	樋口 和美	連絡先	017-781-5593
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	食品営業賠償共済、生産物賠償責任保険 加入。			

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

カテゴリー選択 (主原料をチェックしてください。)

1 原料で探す

① 果実

- ☐ りんご
☐ ぶどう
☐ 梅、あんず
☒ ベリー類
☐ その他

② やさい

- ☐ ながいも
☐ にんにく
☐ ごぼう
☐ だいこん
☐ にんじん
☐ トマト
☐ ミニトマト
☐ いちご
☐ えだまめ
☐ ねぎ
☐ とうもろこし
☐ その他

③ 山菜

- ☐ タケノコ
☐ ワラビ
☐ その他

④ 穀物

- ☐ 米
☐ 麦
☐ 大豆
☐ そば
☐ その他

⑤ 肉

- ☐ 牛肉
☐ 豚肉
☐ 鶏肉
☐ その他

⑥ 魚

- ☐ マグロ
☐ サケ・マス
☐ サバ
☐ アンコウ
☐ その他

⑦ 貝類・海草

- ☐ ホタテ貝
☐ シジミ貝
☐ ウニ
☐ コンブ
☐ ワカメ
☐ フノリ
☐ その他

⑧ 他魚介類

- ☐ イカ
☐ ナマコ
☐ ホヤ
☐ その他

⑨ その他

- ☐ 卵
☐ 牛乳
☐ その他

2 加工形態で探す

① 剥皮・カット

- ☐ 剥皮
☐ カット
☐ その他

② ☒ 冷凍

③ ☐ 漬物・塩蔵・糖漬

④ ☐ 果汁

⑤ 乾燥・粉

- ☐ 乾燥
☐ フリーズドライ
☐ 粉(パウダー)

⑥ ☐ 麺・パン類

⑦ ジャム・ピューレ・ペースト

- ☐ ジャム
☐ ピューレ
☐ ペースト
☐ その他

⑧ 調味料・スープ

- ☐ 塩
☐ 醤油
☐ みそ
☐ たれ
☐ スープ
☐ その他

⑨ ☐ 缶詰・レトルト

⑩ ねり製品

- ☐ かまぼこ
☐ ちくわ
☐ ソーセージ
☐ その他

⑪ 調理品・佃煮

- ☐ 惣菜類
☐ 佃煮
☐ その他

⑫ その他

- ☐ 菓子類
☐ 乳製品
☐ アイスクリー
☐ 卵
☐ 珍味
☐ 燻製
☐ その他

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2018.07.06改訂

商品特性と取引条件

商 品 名	やませながいも冷凍とろろ					
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	製造日より6ヶ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4573462710030			
内 容 量	500g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,250	税込 税率: 8%	¥1,350
1ケースあたり入数	26	保 存 温 度 帯	冷凍			
発注リードタイム	5日	販 売 エ リ ア の 制 限	◎無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	1ケース	ケースサイズ(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→					

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→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 健康・美容に関心の高い20~40代 中高年男女
商 品 特 徴	とろろご飯、山掛けに。鮮度そのままなので生で食べるのがおすすめです。そばのトッピング、お好み焼きなど。 液体凍結機を使いスピード凍結により、細胞破壊を防ぎ品質劣化を抑えるため、見た目・食感・風味などすべてにおいて「生」と変わらない高品質の鮮度を保ちます。流水・自然解凍でお手軽にお楽しみいただけます。

商品写真

		商 品 名 やませながいも 冷凍とろろ <table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>とろろ</td> <td rowspan="7">栄養成分表示(100gあたり)</td> </tr> <tr> <td>原 料 名</td> <td>長芋</td> </tr> <tr> <td>原 産 地 名</td> <td>青森県産</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>500g</td> </tr> <tr> <td>賞 味 期 限</td> <td>校外下段に記載</td> </tr> <tr> <td>保 存 方 法</td> <td>-18℃以下で保存してください</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>材 株式会社 青森県三沢市大町2丁目4-6</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>熱 量</td> <td>60 kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>1.5 g</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>炭 水 化 物</td> <td>13.9 g</td> </tr> <tr> <td>ナトリウム</td> <td>6 mg</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>0.02 g</td> </tr> </table>	名 称	とろろ	栄養成分表示(100gあたり)	原 料 名	長芋	原 産 地 名	青森県産	内 容 量	500g	賞 味 期 限	校外下段に記載	保 存 方 法	-18℃以下で保存してください	製 造 者	材 株式会社 青森県三沢市大町2丁目4-6	熱 量	60 kcal	たんぱく質	1.5 g	脂 質	0 g	炭 水 化 物	13.9 g	ナトリウム	6 mg	食塩相当量	0.02 g
名 称	とろろ	栄養成分表示(100gあたり)																											
原 料 名	長芋																												
原 産 地 名	青森県産																												
内 容 量	500g																												
賞 味 期 限	校外下段に記載																												
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください																												
製 造 者	材 株式会社 青森県三沢市大町2丁目4-6																												
熱 量	60 kcal																												
たんぱく質	1.5 g																												
脂 質	0 g																												
炭 水 化 物	13.9 g																												
ナトリウム	6 mg																												
食塩相当量	0.02 g																												
 		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 ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生 表示を奨励(任意表示) ☐ あわび ☐ いち ☐ いも ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ こま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ パナナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも ☒ やまいも ☐ りんご ☐ ゼラチン																											

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		材株式会社		
年 間 売 上 高		平成27年度 80百万円	従 業 員 数	16人
代 表 者 氏 名		浄法寺 朝生		 弊社の社長です
メ ッ セ ー ジ		全国有数の長芋生産量を誇る青森県。その中でも特に偏東風「やませ」が吹く南部地域・三沢市にて、県内唯一の自社一貫工場で冷凍とろろを製造しています。私たちは、地域の生産者たちが長年工夫し受け継いできた「食べ方」の提案とともに安全な商品をお届けします。		
ホ ー ム ペ ー ジ		zais.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	033-0041	青森県三沢市大町二丁目4-7	
工 場 所 在 地	〒	033-0041	青森県三沢市大町二丁目2-10	
担 当 者	赤石 美樹・田澤 智栄子		E - m a i l	info@yamase-nagaimo.jp
T E L	0176-51-4544		F A X	0176-51-6430

■ 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

搬入 → 洗浄 → 剥皮 → 摺る → 充填・密封 → 金属検出器 → ※急速凍結 → 冷凍保管 → 梱包・出荷

※「急速凍結」 本製品の急速凍結には「液体凍結機」という高性能な装置によって冷凍しています。この液体凍結機では液体がまんべんなく均等に当たるため、凍結ムラがおきず、高い伝導率により急速に凍結が可能です。”



急速凍結

写 真



洗浄した長いものの皮をむく



摺りおろし



計量・包装・冷凍

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(具体的に)	一般生菌数 300以下、大腸菌群 陰性 ・金属検出器による点検の実施			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	品質管理責任者が日報を作成・保管し、問題発生時には原因究明等に努める。			
	従業員の管理	品質管理責任者が作業者に対して専門知識や食品衛生について教育を行っている。			
	施設設備の管理	清掃や設備の管理などをマニュアル化。機器など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	赤石 美樹	連 絡 先	0176-51-4544
	記 録	PL保険加入済み			

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2019.07.06改訂

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	やませながいも冷凍とろろ業務用 1kg						
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	製造日より6ヶ月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	青森県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	1kg	希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,250	税込	¥1,350	税率 8%
1ケースあたり入数	14	保 存 温 度 帯	冷凍				
発注リードタイム	5日	販 売 エ リ ア の 制 限	◎無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/日 など単位も記載)	最大 14ケース 最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	幅(約) × 奥行(約) × 高さ(約)	32.0	46.5	29.0	14.0
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→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 健康・美容に関心の高い20～40代 中年男女
商 品 特 徴	麦とろこはん、山かけ、そばやうどん、牛タン等とも相性が良く、鮮度そのままなので、生で食べるのがおすすめです。また、小麦粉や片栗粉を加えて火を通すとモチモチとした食感になるので、お好み焼きにも最適。食品添加物や調味料を一切加えていないので、様々な料理に活用できます。 長芋の生産地・青森県にて、県内唯一の自社一貫工場で長芋の美味しさをそのままパッケージ。高性能な液体凍結機の使用により、素材の劣化が抑えられるため、見た目・食感・風味など全てにおいて「生」と変わらない高品質な鮮度を保ちます。流水解凍で手早く手軽に利用できるため、美味しさと便利さを兼ね備えています。

■ 商品写真





商 品 名		やませながいも 冷凍とろろ	
名	種	とろろ	
原 材 料 名	長芋		
原 料 産 地 名	青森県産		
内 容 量	500g		
賞 味 期 限	枠外下部に記載		
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください		
製 造 者	材 株式会社 青森県三沢市大町2丁目4-6		

栄養成分表示(100gあたり)	
熱 量	50 kcal
たんぱく質	1.6 g
脂 質	0 g
炭 水 化 物	13.9 g
ナトリウム	6 mg
食塩相当量	0.02 g

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 ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生

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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		材株式会社		
年 間 売 上 高		平成27年度 80百万円	従 業 員 数	16人
代 表 者 氏 名		浄法寺 朝生		
メ ッ セ ー ジ		全国有数の長芋生産量を誇る青森県。その中でも特に偏東風「やませ」が吹く南部地域・三沢市にて、県内唯一の自社一貫工場で冷凍とろろを製造しています。私たちは、地域の生産者たちが長年工夫し受け継いできた「食べ方」の提案とともに安全な商品をお届けします。		
ホ ー ム ペ ー ジ		zais.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	033-0041	青森県三沢市大町二丁目4-7	
工 場 所 在 地	〒	033-0041	青森県三沢市大町二丁目2-10	
担 当 者		赤石 美樹・田澤 智栄子	E - m a i l	info@yamase-nagaimo.jp
T E L		0176-51-4544	F A X	0176-51-6430

■ 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

搬入 → 洗浄 → 剥皮 → 摺る → 充填・密封 → 金属検出器 → ※急速凍結 → 冷凍保管 → 梱包・出荷
 ※「急速凍結」 本製品の急速凍結には「液体凍結機」という高性能な装置によって冷凍しています。この液体凍結機では液体がまんべんなく均等に当たるため、凍結ムラがおきず、高い伝導率により急速に凍結が可能です。



急速凍結

写真



洗浄した長いものの皮をむく



摺りおろし



計量・包装・冷凍

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(具体的に)	一般生菌数 300以下、大腸菌群 陰性 ・金属検出器による点検の実施		
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	品質管理責任者が日報を作成・保管し、問題発生時には原因究明等に努める。		
	従業員の管理	品質管理責任者が作業員に対して専門知識や食品衛生について教育を行っている。		
	施設設備の管理	清掃や設備の管理などをマニュアル化。機器など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	運 絡 先	0176-51-4544
	記 録	PL保険加入済み		

FCP展示会・商談会シート

2018.07.06改訂

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

商 品 名	やませながいも冷凍とろろ					
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	製造日より6ヶ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4573462710023			
内 容 量	80g×12袋	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	12	保 存 温 度 帯	冷凍			
発注リードタイム	5日	販 売 エ リ ア の 制 限	◎無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 同小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦×横×高さ(mm) 重さ(kg)			
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 可 可 (商 品 ・ 工 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 ☒ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 健康・美容に関心の高い20～40代 中高年男女
商 品 特 徴	麦とろこはん、山かけ、そばやうどん、牛タン等とも相性が良く、鮮度そのままなので、生で食べるのがおすすめです。また、小麦粉や片栗粉を加えて火を通すとモチモチとした食感になるので、お好み焼きにも最適。食品添加物や調味料を一切加えていないので、様々な料理に活用できます。 長芋の生産地・青森県にて、県内唯一の自社一貫工場で長芋の美味しさをそのままパッケージ。高性能な液体凍結機の使用により、素材の劣化が抑えられるため、見た目・食感・風味など全てにおいて「生」と変わらない高品質な鮮度を保ちます。流水解凍で手早く手軽に利用できるため、美味しさと便利さを兼ね備えています。

商品写真

	商 品 名 やませながいも 冷凍とろろ <table border="1"> <tr> <td>名</td> <td>とろろ</td> </tr> <tr> <td>原 材 料 名</td> <td>長芋</td> </tr> <tr> <td>原 産 地 名</td> <td>青森県産</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>80g(80g×12袋入り)</td> </tr> <tr> <td>賞 味 期 限</td> <td>包装下部に記載</td> </tr> <tr> <td>保 存 方 法</td> <td>-18℃以下で保存してください</td> </tr> <tr> <td>販 売 場 所</td> <td>株式会社 青森県三沢市大町2丁目4-6</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td colspan="2">栄養成分表示(100gあたり)</td> </tr> <tr> <td>熱 量</td> <td>80kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>1.5g</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>炭 水 化 物</td> <td>13.9g</td> </tr> <tr> <td>ナトリウム</td> <td>6mg</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>0.02g</td> </tr> </table>	名	とろろ	原 材 料 名	長芋	原 産 地 名	青森県産	内 容 量	80g(80g×12袋入り)	賞 味 期 限	包装下部に記載	保 存 方 法	-18℃以下で保存してください	販 売 場 所	株式会社 青森県三沢市大町2丁目4-6	栄養成分表示(100gあたり)		熱 量	80kcal	たんぱく質	1.5g	脂 質	0g	炭 水 化 物	13.9g	ナトリウム	6mg	食塩相当量	0.02g
	名	とろろ																											
原 材 料 名	長芋																												
原 産 地 名	青森県産																												
内 容 量	80g(80g×12袋入り)																												
賞 味 期 限	包装下部に記載																												
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください																												
販 売 場 所	株式会社 青森県三沢市大町2丁目4-6																												
栄養成分表示(100gあたり)																													
熱 量	80kcal																												
たんぱく質	1.5g																												
脂 質	0g																												
炭 水 化 物	13.9g																												
ナトリウム	6mg																												
食塩相当量	0.02g																												
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 ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生 表示を奨励 (任意表示) ☐ あわび ☐ いち ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ パナナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも ☒ やまいも ☐ うんこ ☐ ゼラチン																													

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	材株式会社		
年 間 売 上 高	平成27年度 80百万円	従 業 員 数	16人
代 表 者 氏 名	浄法寺 朝生		
メ ッ セ ー ジ	全国有数の長芋生産量を誇る青森県。中でも特に偏東風「やませ」が吹く南部地域・三沢市にて、県内唯一の自社一貫工場で冷凍とろろを製造しています。私たちは、地域の生産者たちが長年工夫し受け継いできた「食べ方」の提案とともに安全な商品をお届けします。		
ホ ー ム ペ ー ジ	zais.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 033-0041	青森県三沢市大町二丁目4-7	
工 場 所 在 地	〒 033-0041	青森県三沢市大町二丁目2-10	
担 当 者	赤石 美樹・田澤 智栄子	E - m a i l	info@yamase-nagaimo.jp
T E L	0176-51-4544	F A X	0176-51-6430



■ 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

搬入 → 洗浄 → 剥皮 → 摺る → 充填・密封 → 金属検出器 → ※急速凍結 → 冷凍保管 → 梱包・出荷
 ※「急速凍結」 本製品の急速凍結には「液体凍結機」という高性能な装置によって冷凍しています。この液体凍結機では液体がまんべんなく均等にあたるため、凍結ムラがおきず、高い伝導率により急速に凍結が可能です。



急速凍結

写 真



洗浄した長いものの皮をむく



摺りおろし



計量・包装・冷凍

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	一般生菌数 300以下、大腸菌群 陰性 ・金属検出器による点検の実施		
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	品質管理責任者が日報を作成・保管し、問題発生時には原因究明等に努める。		
	従業員の管理	品質管理責任者が作業員に対して専門知識や食品衛生について教育を行っている。		
	施設設備の管理	清掃や設備の管理などをマニュアル化。機器など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	赤石 美樹	連 絡 先 0176-51-4544
	記 録	PL保険加入済み		

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2018. 5. 20

商品特性と取引条件

商 品 名	菊じゃむ					
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	1年
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	青森県南部町	JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)	4943046000206			
内 容 量	120g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥630	税込 税率: 8%	¥681
1ケースあたり入数	20個	保 存 温 度 帯	常温			
発注リードタイム	1～3日	販 売 エ リ ア の 制 限	◎無 ○有			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 3 最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	7.0 × 29.6 × 9.5 5.4		
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☒ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☒ その他(右に記入→) お土産販売
	お 客 様 (性別・年齢層など)	20代から60代女性、特に美に関心がある方。目新しいものに興味がある観光客
利 用 シ ーン (利用方法 おすすめレシピ等)	菊は漢方にも使われてきた程体に良い食品で、簡単にパンやヨーグルトのせて食べるほか、お湯に溶かしてホットドリンクでいただくと、菊がほのかに香りホッと心も癒されます。夏はかき氷のシロップとしてもご利用頂けます。	
商 品 特 徴	食用菊は今まで干し菊としてこの地域でお惣菜として愛されてきましたが、食生活の簡易化からもっと手軽に食卓で召し上がれるような商品を作りたいと思い開発致しました。青森県南部町産高級品種の阿房宮の干し菊を使用し、菊の花びら感も残しながら濃厚な菊の蜜の様な味わいです。	

商品写真

			
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に◎			
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 ☐ いかに ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☒ ごま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ パナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも ☐ やまいも ☒ りんご ☐ ゼラチン		

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社 村井青果		
年 間 売 上 高		平成28年度 約4億円	従 業 員 数	11名
代 表 者 氏 名		代表取締役 村井武志		
メ ッ セ ー ジ		弊社は、主に青森県南部地方の旬の果物と干し菊を首都圏の中央卸売市場に卸売をしている青果物移出業者です。中でも、干し菊は旧南部藩のみでしか取り扱いのない特別な商品です。今では生産者不足で、なくなってしまうのではないかと危機感から「干し菊」を多くの方に知って頂きたく新しい商品の開発を手掛けるようになりました。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.muraiseika.jp/		
会 社 所 在 地	〒	039-0611	青森県三戸郡南部町大字斗賀字二反田7-2	
工 場 所 在 地	〒	034-0071	青森県十和田市赤沼字沼袋172-4	
担 当 者		村井ユリ	E - m a i l	muraiseika@abelia.ocn.ne.jp
T E L		0178-75-1040	F A X	0178-75-1287

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

①菊の調整⇒②菊ペースト加工⇒③ジャム加工⇒④瓶充填⇒⑤後殺菌⇒⑥放冷

写真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ◎ 有→具体的に	金属探知機、原料検査あり、内容量チェックあり			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	工程中のチェック項目あり			
	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	村井ユリ	連 絡 先	0178-75-1040
	記 録	PL保険加入			

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2019.06.20

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	うてな佃煮					
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	1年
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県南部町	JAN コー (13桁もしくは8桁)	4943046000602			
内 容 量	120g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,111	税込 税率 8%	¥1,200
1ケースあたり入数	20	保 存 温 度 帯	常温			
発注リードタイム	1~3日	販 売 エ リ ア の 制 限	◎ 無 ○ 有→			
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/日 など単位も記載)	最大 2 最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	幅×奥行×高さ	7.0 Φ5.4 258.0		
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☒ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☒ その他(右に記入) お土産販売
	お 客 様	20代から60代女性、特に美に関心がある方。お料理が好きな方、得意な方。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめのレシピ等)	《うてな》佃煮は、ご飯のお友やお酒の肴に手軽に召し上がって頂けます。お粥やお豆腐のトッピング、淡白な大根おろしや戻した菊との和え物・酢の物などお料理の風味が増します。	
商 品 特 徴	うてなとは花の萼(がく)の事で、仏像などが座る台座の意味でもあります。食用菊の萼部分を“うてな”と見立て、出汁醤油で風味豊かに炊き上げた菊の萼の商品です。青森県南部町産では、昔から干し菊が作られてきましたが、萼部分は利用価値が無いと思っていました。そこに目を向け、手軽に多くの方に食べて頂けるように考案致しました。菊の新しい食文化を発信できればと思います。	

■ 商品写真

		
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑		
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	

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2018.05.20

商品特性と取引条件

商 品 名	干し菊							
最もおいしい時期	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 (産獲場所等)	青森県南部町		JANコード (13桁もしくは8桁)		4943046000015			
内 容 量	1枚入		希望小売価格		税抜	¥500	税別 8%	¥540
1ケースあたり入数	10~200枚		保 存 温 度 帯		常温			
発注リードタイム	1~3日		販売エリアの制限		◎無 ○有			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	200枚	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		幅×奥行×高さ×重量 Φ9cm × 8.5cm × 8.0 × 93g	
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☒ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→							

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☒ その他(右に記入)→ お土産販売
	お 客 様 (性別・年齢層など)	20代から60代女性、特に美に関心がある方。お料理が好きな方、得意な方。
利 用 シ ーン (利用方法・おススメレシピ等)	青森県南部町産の食用菊阿房宮の特に厳選した食用菊を使用しています。昔から青森県南地方で食されて来た定番のお味噌汁や酢の物、和え物等西洋中どんな料理にも色を添え、体に嬉しい食材です。	
商 品 特 徴	青森県南部町産の食用菊阿房宮の菊の風味を生かし、昔ながらの特産である干し菊です。食用菊の歴史は古く、高貴な食材である菊は、中国では漢方や薬膳に使われるほど体にも良く、それを乾燥させた干し菊は、冬場の貴重な野菜として昔から重宝されて参りました。	

商品写真

	<table border="1"> <tr><td>名 称</td><td>干し菊</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>食用菊</td></tr> <tr><td>原料産地名</td><td>国産</td></tr> <tr><td>内 容 量</td><td>1枚入</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>枠外上部に記載</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>直射日光高温多湿を避け常温で保存</td></tr> <tr><td>加工者</td><td>(有)村井青果</td></tr> <tr><td colspan="2">青森県三戸郡南部町大字斗賀</td></tr> <tr><td colspan="2">字二反田7-2</td></tr> <tr><td colspan="2">TEL0178-75-1040</td></tr> </table>	名 称	干し菊	原材料名	食用菊	原料産地名	国産	内 容 量	1枚入	賞味期限	枠外上部に記載	保存方法	直射日光高温多湿を避け常温で保存	加工者	(有)村井青果	青森県三戸郡南部町大字斗賀		字二反田7-2		TEL0178-75-1040	
	名 称	干し菊																			
原材料名	食用菊																				
原料産地名	国産																				
内 容 量	1枚入																				
賞味期限	枠外上部に記載																				
保存方法	直射日光高温多湿を避け常温で保存																				
加工者	(有)村井青果																				
青森県三戸郡南部町大字斗賀																					
字二反田7-2																					
TEL0178-75-1040																					
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑ <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐えび ☐かに ☐小麦 ☐そば ☐卵 ☐乳 ☐落花生 ☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐くるみ ☐ごま ☐さけ ☐さば ☐大豆 ☐鶏肉 ☐パテナ ☐豚肉 ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご ☐ゼラチン </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td></td> </tr> </table>	表示義務有	☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生 ☐ あわび ☐ いか ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ パテナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも ☐ やまいも ☐ りんご ☐ ゼラチン	表示を奨励 (任意表示)																	
表示義務有	☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生 ☐ あわび ☐ いか ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ パテナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも ☐ やまいも ☐ りんご ☐ ゼラチン																				
表示を奨励 (任意表示)																					

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2018.06.20

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	ほぐし干菊缶入り					
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	1年
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県南部町	JAN コー (13桁もしくは8桁)	4943046003108			
内 容 量	10g	希 望 小 売 価 格	税別	¥1,000	税込 税率 8%	¥1,080
1ケースあたり入数	20	保 存 温 度 帯	常温			
発注リードタイム	1~3日	販売エリアの制限	◎ 無 ○ 有			
最大・最小ケース納品単位 (※ケース・日 など単位も記載)	最大 2 最小 1ケース	ケースサイズ(質量)	幅(φ) × 奥行 × 高さ	φ9cm × 8.5cm × 8.0 93g		
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☒ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☒ その他(右に記入) お土産販売
	主 客 体	20代から60代女性、特に美に関心がある方。目新しいものに興味がある観光客
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	青森県南部町産の食用菊阿房宮の特に厳選した干し菊を使用しています。卓上に置いて、カップ麺や即席みそ汁など汁物に簡単に入れられます。なべ物や炒飯の仕上げに、めん類やパスタの茹であげ直前に鮮やかな黄色をアクセントに、又、昆布茶やハーブティーにも入れるなど、様々な料理にご利用頂きますと料理が華やかになります。	
商 品 特 徴	青森県南部町産の食用菊阿房宮の特に厳選した干し菊の風味を生かし、パラパラ簡単手軽に菊を食べて頂けるように考案致しました。菊の新しい食文化を発信できればと思います。	

■ 商品写真



ほぐし干菊	
名 称	乾燥ぎく
原材料名	食用ぎく
原料産地名	青森県南部町
内 容 量	10g
賞味期限	缶外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存
製造者	(有)村井青果 青森県三戸郡南部町大字斗賀字二反田7-2 0178-75-1040

賞味期限
2018.12.30

4 943046 003108

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 ☐ パテナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも ☐ やまいも ☐ りんご ☐ ゼラチン

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2018.05.20

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	ほぐし干菊スタンドパック					
最もおいしい時期	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 (産 獲 場 所 等)	青森県南部町	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4943046003122			
内 容 量	12g	希 望 小 売 価 格	相場	¥600	税込 税率 8%	¥648
1ケースあたり入数	20	保 存 温 度 帯	常温			
発注リードタイム	1～3日	販 売 エ リ ア の 制 限	◎ 無 ○ 有			
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/日 など単位も記載)	最大 2 最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	幅(φ)	× 奥行(φ)	× 高さ(φ)	重量(kg)
			12.8	6.2	20.0	27g
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☒ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☒ その他(右に記入) お土産販売
	お 客 様 (性別・年齢層など)	20代から60代女性、特に美に関心がある方。目新しいものに興味がある観光客
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	卓上に置いて、カップ麺や即席みそ汁など汁物に簡単に入れます。なべ物や炒飯の仕上げに、めん類やパスタの茹であげ直前に鮮やかな黄色をアクセントに、又、昆布茶やハーブティーにも入れるなど、様々な料理にご利用頂きますと料理が華やかになります。	
商 品 特 徴	青森県南部町産の食用菊阿房宮の菊の風味を生かし、バラバラ簡単に菊を食べて頂けるように考案致しました。卓上に置いて、カップ麺や即席みそ汁など汁物に入れる・なべ物や炒飯・パスタの茹であげ直前に一つまみ入れる・昆布茶やハーブティーにも入れるなど、様々な料理にご利用頂けます。	

■ 商品写真



FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2018.06.20

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	菊粥					
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 1年
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県南部町		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4943046000503		
内 容 量	235g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥400	税込 税率 8% ¥432
1ケースあたり入数	20		保 存 温 度 帯	常温		
発注リードタイム	1~3日		販 売 エ リ ア の 制 限	◎ 無 ○ 有		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	2	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	
					縦(mm) × 横(mm) × 高さ(mm)	重量(kg)
					23.4 × 13.4 × 0.7	277.0
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					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☒ その他(右に記入) お土産販売
	お 客 様 (性別・年齢層など)	20代から60代女性、特に美に関心がある方。目新しいものに興味がある観光客
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	忙しい朝や、食欲のないときにそのままお湯で温めるか、電子レンジで器に入れて温めますと簡単にビタミンミネラルが多い玄米粥が頂けます。夏は冷蔵庫で冷やして召し上がると体のほてりが落ち着きます。	
商 品 特 徴	青森県南部町産の食用菊阿房宮の菊の風味を生かし、バラバラ簡単に菊を食べて頂けるように考案致しました。卓上に置いて、カップ麺や即席みそ汁など汁物に入れる・なべ物や炒飯・パスタの茹であげ直前に一つまみ入れる・昆布茶やハーブティーにも入れるなど、様々な料理にご利用頂けます。	

■ 商品写真



【お湯で温める場合】器の蓋を切らずにその状態で沸騰したお湯の中に入れて5分ほど加熱してからお召し上がりください。※熱いので袋から出すときはやけどにご注意ください。

【電子レンジの場合】必ず加熱の容器に中身をうつし、ラップをかけ加熱してください。加熱後はラップを取り、軽くかき混ぜてからお召し上がりください。※この袋はアルミを密着してあり、加熱すると袋が熱くなります。加熱後は必ず冷却してから開封してください。

●名称: 米飯類(かき) ●原材料名: 精米(青森県産) 玄米(青森県産) 乾燥食用菊 食塩 ●内容量: 235g ●賞味期限: 下部に記載 ●保存方法: 直射日光・高温多湿を避け常温で保存 ●販売者: 有限会社 利井 青森県南部町大字斗賀二反田7-2
●製造者: 株式会社小原工業 青森県十和田市大字赤沼字沼袋172-4
賞味期限 2018.11.29

栄養成分表示(100g当たり)
エネルギー 34kcal
たんぱく質 0.7g
脂質 0.2g
炭水化物 72g
食塩相当量 0.22g

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

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2019.06.20

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	菊サイダー					
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	1年
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県南部町	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4943046000404			
内 容 量	330ml	希 望 小 売 価 格	税抜	¥330	税込 税率 8%	¥357
1ケースあたり入数	24	保 存 温 度 帯	常温			
免注リードタイム	1~3日	販 売 エ リ ア の 制 限	◎ 無 ○ 有			
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/日 など単位も記載)	最大 1ケース 最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	幅	× 高さ	× 重量	重量
			Φ6cm	21.0		566g
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	発 行 先	☐ フードサービス ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☐ ホテル・宴会・シジャー ☒ その他(右に記入) お土産販売
	お 客 様 (性別・年齢層など)	20代から60代女性、特に美に関心がある方。目新しいものに興味がある観光客
利 用 シ ーン (利用方法・お祝いメニュー等)	菊のほのかな香りで、渴きと心が癒されます。色とりどりの果物や寒天をいれてフルーツポンチや、夏はアイス を乗せて菊ソーダフロートもお勧めです。お酒で割っても美味しいです。	
商 品 特 徴	青森県南部町産の食用菊阿房宮の菊エキスを、菊を身近に広げたいと考え考案致しました。 地サイダーで菊の新しい食文化を発信できればと思います。	

■ 商品写真

	(現物の 画像で貼付)	●名称 炭酸飲料 ●原材料名 砂糖液、 ぶどう糖液、果汁、 菊エキス、香料、 香料、ベンニ、黄色 素 ●内容量 330ml ●賞味期限 キップ に記載 ●保存方法 直射日光を避け保存 してください ●販売 株式会社 村井青果 青森県三戸郡南部町 大字斗賀字二反田 7-2 ●製造所 八戸 製氷冷蔵株式会社 青森県八戸市白根 1丁目8-1
	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	

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018 年
7 月 13 日

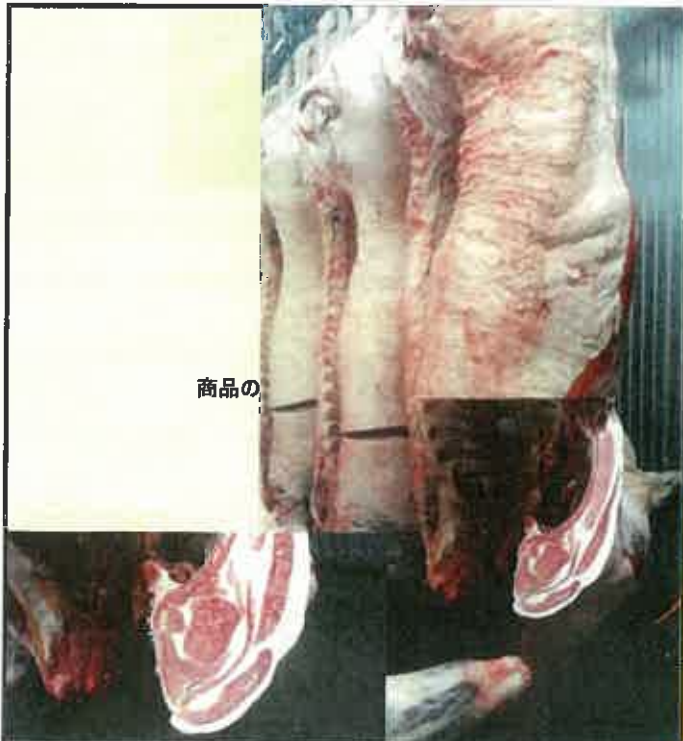
FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	青森県産田子牛				
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	チルド1か月 冷凍6か月	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	個体による	希 望 小 売 価 格	税抜	別紙参照	税込/切捨 税本
1ケースあたり入数	佐川20kg内、ヤマト15kg内	保 存 温 度 帯	チルド		
発 注 リードタイム	1週間～10日	販 売 エリア の 制 限	◎無 ○有→		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 3頭分 最小 1パーツ	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →				

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ 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)	黒毛和種のお肉に興味のある人、層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ステーキ、焼肉、ローストビーフ、すき焼き、しゃぶしゃぶ	
商 品 特 徴	年間200頭ほどしか出荷されない青森県産田子牛のA5、A4ランクに格付けされたものの中から、この道46年の肉職人の店主が厳選した個体を1頭買付しております。幻とも呼ばれる田子牛をお届けします。	

■ 商品写真

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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	肉の博明		
年 間 売 上 高	平成29年度7,300万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	5名
代 表 者 氏 名	井畑 博明		
メ ッ セ ー ジ	地元の田子牛、田子豚のおいしさをたくさんの人に味わってもらいたいという思いで、昭和54年創業。 新鮮・安全・安心・美味しいがモットーの生産者の顔が見える田子牛・田子豚専門店として、これまでも、そしてこれからも邁進していく所存です。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://nikuno-hiroaki.jp/		
会 社 所 在 地	〒039-0201	青森県三戸郡田子町大字田子字天神堂向41-5	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	鎌田 英興	E - m a i l	info@nikuno-hiroaki.jp
T E L	0179-32-3307	F A X	0179-32-2455



■ 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

枝肉を賣付した後、スターゼン三戸工場にて、除骨、分割(当店独自のスペック)、真空パックまでを委託しております。
※別紙、スペック表を参照

写真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(具体的に)	屠畜検査、セシウム検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	スターゼン販売株式会社			
	従 業 員 の 管 理	スターゼン販売株式会社			
	施 設 設 備 の 管 理	スターゼン販売株式会社			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名	鎌田 英興	連 絡 先	0179-32-3307
	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			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018 年
7 月 13 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	青森県産田子豚				
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	チルド1か月 冷凍6か月	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	個体による	希 望 小 売 価 格	税抜	別紙参照	税込(税抜) 税率
1ケースあたり入数	佐川20kg内、ヤマト15kg内	保 存 温 度 帯	チルド	▼	
発 注 リードタイム	1週間～10日	販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有→		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 3頭分 最小 1パーツ	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 ☐ 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)	産地などにこだわる30代以降の男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	焼肉、すき焼き、しゃぶしゃぶ、とんかつ、豚汁、トンテキなど	
商 品 特 徴	地元の信頼のおける養豚農家さんが肥育したもので上に格付けされたものを1頭買付しております	

■ 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太字×をする。

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

出展企業紹介

出 展 企 業 名	肉の博明		
年 間 売 上 高	平成29年度7,300万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	5名
代 表 者 氏 名	井畑 博明		
メ ッ セ ー ジ	地元の田子牛、田子豚のおいしさをたくさんの人に味わってもらいたいという思いで、昭和54年創業。 新鮮・安全・安心・美味しいがモットーの生産者の顔が見える田子牛・田子豚専門店として、これまでも、そしてこれからも邁進していく所存です。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://nikung-hiroaki.jp/		
会 社 所 在 地	〒039-0201	青森県三戸郡田子町大字田子字天神堂向41-5	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	鎌田 英興	E - m a i l	info@nikuno-hiroaki.jp
T E L	0179-32-3307	F A X	0179-32-2455



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

枝肉を買付した後、スターゼン三沢工場にて、除骨、分割、真空パックまでを委託しております。



写真



品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	食肉衛生検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	スターゼン販売株式会社			
	従業員の管理	スターゼン販売株式会社			
	施設設備の管理	スターゼン販売株式会社			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	鎌田 英興	連絡先	0179-32-3307
	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			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018 年
7 月 6 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	しめさば 業務用						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (10-12月)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	冷凍90日 冷蔵14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)				
内 容 量	1枚 (約120g)		希 望 小 売 価 格	税抜		税込(税込)	税率 8%
1 ケースあたり入数	5枚真空3入 / 5合		保 存 温 度 帯	冷蔵	▼ 10℃以下		
発 注 リードタイム	3日		販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小 10甲/4日	ケースサイズ(重量)	幅×高さ×奥行×重さ	27.0	41.0	33.0 10.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 2017年3月 シメサバ(ノルウェー)にて『水産食品加工施設HACCP認定制度』取得						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	炙りや押し寿司、海鮮サラダやマリネなど、1品でメニューの幅が広がります。	
商 品 特 徴	秋口に八戸・石巻・銚子で水揚げされたサバを厳選しております。	

商品写真



品 名	しめさば(業務用)
原材料名	鯖(国内産)、食塩、砂糖、醸造酢、ソルビット、酸味料、調味料(7ミ/酸等)、甘味料(スクロース)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
内 容 量	8枚×3入
賞味期限	枠外右に記載
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
製 造 者	株式会社 マルメシ 青森県八戸市白根2丁目5-1 TEL. 0178-33-1571

アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 マルヌシ		
年 間 売 上 高	29年度 6700百万	従 業 員 数	96名
代 表 者 氏 名	地主 陽一		
メ ッ セ ー ジ	当社は、昭和27年創業以来「水産の街」「イカの街」八戸を拠点として活動してまいりました。暮らしの食文化を担うべく、「食の安全・安心」はもとより「より新鮮に、より美味しく」をテーマに、幅広く皆様のニーズにお応えし、ご満足いただけますよう全社を挙げて努力を続けてまいります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.marunushi.co.jp		
会 社 所 在 地	〒031-0821	青森県八戸市白銀2丁目5-1	
工 場 等 所 在 地	〒同上	同上	
担 当 者	坂本 和広	E - m a i l	sakamoto@marunushi.co.jp
T E L	0178-33-1571	F A X	0178-34-6305

■ 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(ラウンド) → 解凍 → 三枚おろし → 塩水漬け → 塩水切り → 調味液漬け → 調味液切り → 皮むき・成型 → サイズ選別 → パック詰 → 金属検出機 → 凍結 → 箱詰め(3入 5合) → 保管

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○無 ●有→具体的に	毎ロット一般生菌数検査、製造工程中抜き打ち検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCP管理に基づく			
	従 業 員 の 管 理	HACCP管理に基づく			
	施 設 設 備 の 管 理	HACCP管理に基づく			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	地主 裕太	連 絡 先	0178-33-1571
	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	記録の管理・保管、PL保険の加入			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018 年
7 月 6 日

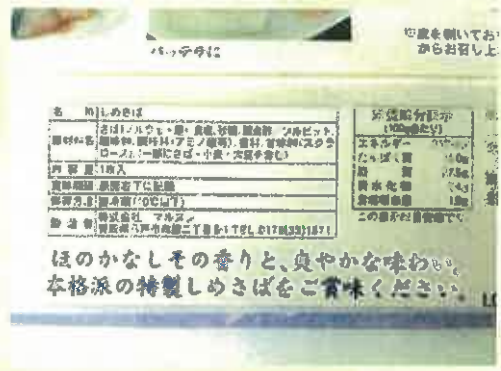
FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	しめさば しその香						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (10-11月)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	冷凍90日 冷蔵14日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	ノルウェー産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4943671 200354			
内 容 量	1枚 (約140g)		希 望 小 売 価 格	税抜	¥398	税込・切替 税率 8%	¥429
1 ケースあたり入数	15入 / 4合		保 存 温 度 帯	冷蔵	▼ 10℃以下		
発 注 リードタイム	3日		販 売 エリアの制限	◎無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	10甲/4日	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					39.5 29.0 41.0	9.0	
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 → 2017年3月 シメサバ(ノルウェー)にて『水産食品加工施設HACCP認定制度』取得						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	押し寿司や丼物、海鮮サラダなど、1品でメニューの幅が広がります。	
商 品 特 徴	ノルウェー産の鯖は非常に脂ノリが良く、年間通して一定の品質があります。しそエキスをを使用することで、濃厚な脂もサッパリとした食感に変わります。夏の暑い時期に好まれます。	

商品写真

						
	アレルギー表示 (特定原材料) ※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐ えび、☐ かき、☒ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> ☐ あわび、☐ いち、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☒ さば、☒ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ、☐ 豚肉 ☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)</td> </tr> </table>	表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☒ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン	備 考
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生					
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☒ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン					
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)					

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 マルヌシ		
年 間 売 上 高	29年度 6700百万	従 業 員 数	96名
代 表 者 氏 名	地主 陽一		
メ ッ セ ー ジ	当社は、昭和27年創業以来「水産の街」「イカの街」八戸を拠点として活動してまいりました。暮らしの食文化を担うべく、「食の安全・安心」はもとより「より新鮮に、より美味しく」をテーマに、幅広く皆様のニーズにお応えし、ご満足いただけますよう全社を挙げて努力を続けてまいります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.marunushi.co.jp		
会 社 所 在 地	〒031-0821	青森県八戸市白銀2丁目5-1	
工 場 等 所 在 地	〒同上	同上	
担 当 者	坂本 和広	E - m a i l	sakamoto@marunushi.co.jp
T E L	0178-33-1571	F A X	0178-34-6305

■ 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(フィーレ) → 解凍 → 塩水漬け → 塩水切り → 調味液漬け → 調味液切り → サイズ選別 → パック詰 → 金属検出機 → 凍結 → 箱詰め(12入 4合) → 保管

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	毎ロット一般生菌数検査、製造工程中抜き打ち検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCP管理に基づく			
	従業員の管理	HACCP管理に基づく			
	施設設備の管理	HACCP管理に基づく			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	地主 裕太	連絡先	0178-33-1571
	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	記録の管理・保管、PL保険の加入			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018 年
7 月 6 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	いか足君				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (9-2月)	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞 味 期 限	冷 凍 1 年	消 費 期 限
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	青 森 県 産	JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)			
内 容 量	1kg	希 望 小 売 価 格	税 抜	税込(切替)	税率: 8%
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		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 10ケース/4日	ケースサイズ(重量)	幅	高さ
			30.0	49.0	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)				
※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 2017年3月 シメサバ(ノルウェー)にて『水産食品加工施設HACCP認定制度』取得					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	加工用
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	唐揚げ・天ぷら 歯ごたえの良い下足は居酒屋メニューに欠かせません。	
商 品 特 徴	青森県産のスルメイカの下足だけをパックしました。 中サイズ:45-75g。 大サイズ:75-100g。	

■ 商品写真



商品名	いか足君
原材料名	するめいか(青森県八戸港)
内容量	1kg
賞味期限	2019.06.30
保存方法	要冷蔵(-18℃以下で保存して下さい)
凍結前	加熱してお召し上がり下さい
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がり下さい
製造者	株式会社 マルヌシ 青森県八戸市白根2丁目5-1

アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社 マルヌシ		
年 間 売 上 高		29年度 6700百万	従 業 員 数	96名
代 表 者 氏 名		地主 陽一		
メ ッ セ ー ジ		当社は、昭和27年創業以来「水産の街」「イカの街」八戸を拠点として活動してまいりました。暮らしの食文化を担うべく、「食の安全・安心」はもとより「より新鮮に、より美味しく」をテーマに、幅広く皆様のニーズにお応えし、ご満足いただけますよう全社を挙げて努力を続けてまいります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		www.marunushi.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	031-0821	青森県八戸市白銀2丁目5-1	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	同上	
担 当 者		坂本 和広	E - m a i l	sakamoto@marunushi.co.jp
T E L		0178-33-1571	F A X	0178-34-6305



■ 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 → つぼ抜き → 下足 → 目下カット → サイズ選別 → 洗浄 → パック詰め → ラップ巻き → 凍結 → 金探 → 箱詰め → 保管

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	毎ロット一般生菌数検査、製造工程中抜き打ち検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	標準衛生作業手順書にそって			
	従 業 員 の 管 理	標準衛生作業手順書にそって			
	施 設 設 備 の 管 理	標準衛生作業手順書にそって			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名	地主 裕太	連 絡 先	0178-33-1571
	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	記録の管理・保管、PL保険の加入			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018 年
7 月 6 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	刺身イカ				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (9-2月)	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞 味 期 限	冷 凍 1 年	消 費 期 限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	10枚 5袋 2合	希 望 小 売 価 格	税 抜	税込・切込	税率 8%
1ケースあたり入数	10袋	保 存 温 度 帯	冷凍	18℃以下	
発 注 リードタイム		販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小 10甲/4日	ケースサイズ(重量)		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 2017年3月 シメサバ(ノルウェー)にて『水産食品加工施設HACCP認定制度』取得				

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	加工用
利 用 シ ーン (利用方法 おすすめレシピ等)	お好きな長さ・太さにカットし、刺身やいかソーメンとしてお使い下さい。	
商 品 特 徴	青森県産スルメイカを皮むきベタにしております。 IQF凍結なので、1枚ずつ解凍でき、ロスなくご使用いただけます。 S:70-90g M:90-110g L:110-130g 2L:130gUP	

■ 商品写真



品 名	刺身いか
原材料名	スルメイカ(青森県産)
内容量	10枚
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
賞味期限	2020.02.28
製造者	株式会社 マルヌシ 青森県八戸市白根2丁目5-1 TEL 0178-33-1571

解凍後、そのままお召し上がりください。

アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

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

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 マルヌシ			
年 間 売 上 高	29年度 6700百万	従 業 員 数	96名	
代 表 者 氏 名	地主 陽一			
メ ッ セ ー ジ	当社は、昭和27年創業以来「水産の街」「イカの街」八戸を拠点として活動してまいりました。暮らしの食文化を担うべく、「食の安全・安心」はもとより「より新鮮に、より美味しく」をテーマに、幅広く皆様のニーズにお応えし、ご満足いただけますよう全社を挙げて努力を続けてまいります。			
ホ ー ム ペ ー ジ	www.marunushi.co.jp			
会 社 所 在 地	〒031-0821	青森県八戸市白銀2丁目5-1		
工 場 等 所 在 地	〒同上	同上		
担 当 者	坂本 和広	E - m a i l	sakamoto@marunushi.co.jp	
T E L	0178-33-1571	F A X	0178-34-6305	

■ 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 → 開き・下足取り → 耳取り → 皮むき → 洗浄 → サイズ選別 → 凍結 → 袋詰め → 金探 → 箱詰め → 保管		
写 真   写真		

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	毎ロット一般生菌数検査、製造工程中抜き打ち検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	標準衛生作業手順書にそって			
	従 業 員 の 管 理	標準衛生作業手順書にそって			
	施 設 設 備 の 管 理	標準衛生作業手順書にそって			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	地主 裕太	連 絡 先	0178-33-1571
	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	記録の管理・保管、PL保険の加入			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018 年
7 月 6 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

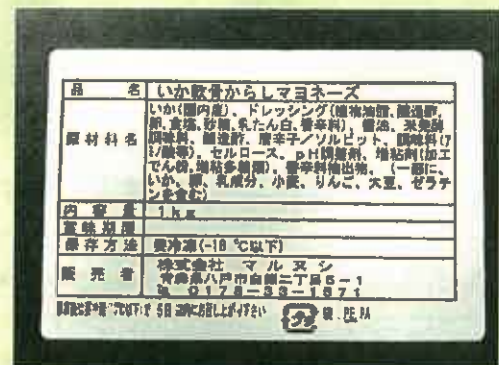
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	いか軟骨からしマヨネーズ					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (9-2月)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	冷凍1年	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)			
内 容 量	1kg 5入 2合		希 望 小 売 価 格	税抜	税込(切替) 税率: 8%	
1ケースあたり入数	10kg		保 存 温 度 帯	冷凍	▼ 18℃以下	
発 注 リードタイム			販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小 10甲/4日	ケースサイズ(重量)			
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 2017年3月 シメサバ(ノルウェー)にて『水産食品加工施設HACCP認定制度』取得					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	小鉢やサラダ、和え物にお使いください。 キムチと混ぜても美味しいです。	
商 品 特 徴	1杯のイカから1つしか取れない希少な軟骨珍味です。 コリコリした食感とピリ辛マヨネーズの相性が抜群です。	

商品写真



アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☒ 卵 ☒ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☒ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☒ りんご、 ☒ ゼラチン
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		株式会社 マルヌシ		
年 間 売 上 高		29年度 6700百万	従 業 員 数	96名
代 表 者 氏 名		地主 陽一		
メ ッ セ ー ジ		当社は、昭和27年創業以来「水産の街」「イカの街」八戸を拠点として活動してまいりました。暮らしの食文化を担うべく、「食の安全・安心」はもとより「より新鮮に、より美味しく」をテーマに、幅広く皆様のニーズにお応えし、ご満足いただけますよう全社を挙げて努力を続けてまいります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		www.marunushi.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	031-0821	青森県八戸市白銀2丁目5-1	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	同上	
担 当 者		坂本 和広	E - m a i l	sakamoto@marunushi.co.jp
T E L		0178-33-1571	F A X	0178-34-6305



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

原料 → 解凍 → ボイル → 調味液下漬け → 液切り → からしマヨネーズ混合 → 袋詰め → 真空 → 金探 → 凍結 → 箱詰め → 保管

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	毎ロット一般生菌数検査、製造工程中抜き打ち検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	標準衛生作業手順書にそって			
	従 業 員 の 管 理	標準衛生作業手順書にそって			
	施 設 設 備 の 管 理	標準衛生作業手順書にそって			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	地主 裕太	連 絡 先	0178-33-1571
	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	記録の管理・保管、PL保険の加入			

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	ヒラメの漬け				
最もおいしい時期	4月下旬から7月上旬	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)	青森県	JAN コード (93桁もしくは8桁)			
内 容 量	70g/pc	希望小売価格(税込)			
1ケースあたり入数	要相談	保 存 温 度 帯	▼		
発注リードタイム	1週間	販売エリアの制限	○無 ○有→		
最低ケース納品単位	要相談	ケースサイズ(重さ)	420 × 240 × 120 mm 重量 1.5kg		
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
商 品 特 徴	青森県の県魚である天然ヒラメを山英独自の漬けダレで、贅沢にツケにしました。	

■ 商品写真

	名 称	ヒラメ漬け
	原材料名	ヒラメ(青森県産)、醤油、味噌、砂糖、魚醤、醸造酢、魚介エキス、昆布エキス、酵母エキス、増粘剤(加工澱粉)、(原材料の一部に小麦、さば、大豆を含む)
	内容量	7切
	賞味期限	2019. 7. 12
	保存方法	要冷凍 -18℃以下
	製 造 者	株式会社 山英 青森県西津軽郡深浦町大字北金ヶ沢字 榊原103-15 TEL 0173-76-3107
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に✓ ☐ えび ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生		

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社山英		
年 間 売 上 高	40000万円	従 業 員 数	5名
代 表 者 氏 名	山崎英司		
メ ッ セ ー ジ	当社は青森県西海岸(日本海側)に位置し、県内有数の水揚げ種を誇る漁港が側にあり、朝獲れの新鮮な水産物を仕入れることができます。商品を獲れたて・作り立てのおいしさのままお召し上がりいただくために、冷凍保存の方法にこだわっています。主に青森県産水産物を加工し、量産ではできないオーダーカット、少量ロットからの受注もしています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://e-yamaei.co.jp		
会 社 所 在 地	〒038-2504	青森県西津軽郡深浦町大字北金ヶ沢字榊原103-15	
工 場 所 在 地	〒		
担 当 者	山崎晴香	E - m a i l	h.yamazaki@e-yamaei.co.jp
T E L	0173-76-3107	F A X	0173-76-3117

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

写真		
写真	写真	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	運 絡 先
	記 録		

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	ヒラメフィレ				
最もおいしい時期	4月下旬から7月上旬	賞味期限・消費期限	賞味期限	1年	消費期限
主 原 料 産 地 (産 地 産 品 名)	青森県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	不定貫・1枚/pc	希望小売価格(税込)			
1ケースあたり入数	要相談	保 存 温 度 帯	▼		
発注リードタイム	1週間	販売エリアの制限	○無 ○有一		
最低ケース納品単位	要相談	ケースサイズ(定価)	☐ 400 × ☐ 400 × ☐ 400 (10) ☐ 400 × ☐ 400 × ☐ 400 (10)		
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (お名前・会社名・住所)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
商 品 特 徴	青森県の県魚である天然ヒラメを品質保持のため、真空パック液体凍結しました。	

■ 商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>ヒラメフィレ</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>青森県産天然ヒラメ</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>不定貫</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>2019. 6. 19</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷凍 -18℃以下</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>株式会社 山英 青森県西津軽郡深浦町大字北金ヶ沢字 柳原103-15 TEL 0173-76-3107</td> </tr> </table>	名 称	ヒラメフィレ	原材料名	青森県産天然ヒラメ	内 容 量	不定貫	賞味期限	2019. 6. 19	保存方法	要冷凍 -18℃以下	製 造 者	株式会社 山英 青森県西津軽郡深浦町大字北金ヶ沢字 柳原103-15 TEL 0173-76-3107
	名 称	ヒラメフィレ											
原材料名	青森県産天然ヒラメ												
内 容 量	不定貫												
賞味期限	2019. 6. 19												
保存方法	要冷凍 -18℃以下												
製 造 者	株式会社 山英 青森県西津軽郡深浦町大字北金ヶ沢字 柳原103-15 TEL 0173-76-3107												
	  4 589935 870354 PE, PA												

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に○

☐ えび ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社山英			
年 間 売 上 高	40000万円	従 業 員 数	5名	
代 表 者 氏 名	山崎英司			
メ ッ セ ー ジ	当社は青森県西海岸(日本海側)に位置し、県内有数の水揚げ種を誇る漁港が側にあり、朝獲れの新鮮な水産物を仕入れることができます。商品を獲得したて・作り立てのおいしさのままお召し上がりいただくために、冷凍保存の方法にこだわっています。主に青森県産水産物を加工し、量産ではできないオーダーカット、少量ロットからの受注もしています。			
ホ ー ム ペ ー ジ	http://e-yamaei.co.jp			
会 社 所 在 地	〒 038-2504	青森県西津軽郡深浦町大字北金ヶ沢字榊原103-15		
工 場 所 在 地	〒			
担 当 者	山崎晴香	E - m a i l	h.yamazaki@e-yamaei.co.jp	
T E L	0173-76-3107	F A X	0173-76-3117	

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

写真		
写真	写真	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	連絡先	
	記 録			

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2015.04.23改訂

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	焼ちくわ(100g)							
最もおいしい時期	通年		賞味期限／消費期限		賞味期限	D+11日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	スケソウダラ(北海道産、アラスカ産)		JAN コード (13桁もしくは8桁)		4902961-010134			
内 容 量	100g		希 望 小 売 価 格		税抜	¥168	税込 税率 8%	¥182
1ケースあたり入数	30本		保 存 温 度 帯		冷蔵			
発注リードタイム	1日～3日		販 売 エ リ ア の 制 限		◎無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	5ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		幅×高さ×奥行×重量	
					21.5 35.5 10.5 3.4			
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ SO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☒ その他→ 2018年食品優良施設(青森食品衛生協会)、2018年食品衛生監視表(青森市保健所)							

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☐ フードサービス ☒ 専社・卸売 ☐ メーカー ☒ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☒ その他(右に記入) 飲食店
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	定番は「おでん」。老舗おでん屋、ミシュランガイド掲載のおでん屋でもご愛用頂いています。伝統の石臼仕上げによって身がしっかりしており、煮崩れを起こしません。 また、ミシュランガイド掲載店のうどん屋は、ちくわ天としてご愛用頂いています。
商 品 特 徴	社内基準をクリアした上質な「スケソウダラ」のみのすり身を使用し、魚肉の弾力を活かして作り上げています。石臼すりで仕上げることで、独特のモチリした滑らかな食感が特徴です。低価格の焼ちくわにはない、しっかりとした食感、味わいがあります。 合成保存料、合成甘味料、合成着色料は一切使用していません。

■ 商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td><td>魚肉ねり製品</td></tr> <tr> <td>原 材 名</td><td>魚肉、馬鈴薯澱粉、小麦澱粉、卵白、麦芽糖、食塩、ブドウ糖、小麦粉、発酵調味料、大豆油、砂糖、ハモエキス、魚醤、調味料(アミノ酸)</td></tr> <tr> <td>内 容 量</td><td>1本入</td></tr> <tr> <td>賞味期限</td><td>枠外表面に記載</td></tr> <tr> <td>保存方法</td><td>要冷蔵、10℃以下</td></tr> <tr> <td>製 造 者</td><td>株式会社 丸石 沼田商店 青森市青柳2丁目12番10号 ☎050-3785-3945</td></tr> </table>	名 称	魚肉ねり製品	原 材 名	魚肉、馬鈴薯澱粉、小麦澱粉、卵白、麦芽糖、食塩、ブドウ糖、小麦粉、発酵調味料、大豆油、砂糖、ハモエキス、魚醤、調味料(アミノ酸)	内 容 量	1本入	賞味期限	枠外表面に記載	保存方法	要冷蔵、10℃以下	製 造 者	株式会社 丸石 沼田商店 青森市青柳2丁目12番10号 ☎050-3785-3945																							
	名 称	魚肉ねり製品																																		
	原 材 名	魚肉、馬鈴薯澱粉、小麦澱粉、卵白、麦芽糖、食塩、ブドウ糖、小麦粉、発酵調味料、大豆油、砂糖、ハモエキス、魚醤、調味料(アミノ酸)																																		
内 容 量	1本入																																			
賞味期限	枠外表面に記載																																			
保存方法	要冷蔵、10℃以下																																			
製 造 者	株式会社 丸石 沼田商店 青森市青柳2丁目12番10号 ☎050-3785-3945																																			
アレルギーマーク(特定原材料) ※使用している項目に☑																																				
表示義務有 表示を奨励 (任意表示)	<table border="1"> <tr> <td>☐えび</td><td>☐かに</td><td>☒小麦</td><td>☐そば</td><td>☒卵</td><td>☐乳</td><td>☐落花生</td></tr> <tr> <td>☐あわび</td><td>☐いか</td><td>☐くら</td><td>☐オレンジ</td><td>☐カシューナッツ</td><td colspan="2"></td></tr> <tr> <td>☐キウイフルーツ</td><td>☐牛肉</td><td>☐くるみ</td><td>☐ごま</td><td>☐さけ</td><td colspan="2"></td></tr> <tr> <td>☐さば</td><td>☒大豆</td><td>☐鶏肉</td><td>☐バナナ</td><td>☐豚肉</td><td colspan="2"></td></tr> <tr> <td>☐まつたけ</td><td>☐もち</td><td>☐やまいも</td><td>☐りんご</td><td>☐ゼラチン</td><td colspan="2"></td></tr> </table>	☐ えび	☐ かに	☒ 小麦	☐ そば	☒ 卵	☐ 乳	☐ 落花生	☐ あわび	☐ いか	☐ くら	☐ オレンジ	☐ カシューナッツ			☐ キウイフルーツ	☐ 牛肉	☐ くるみ	☐ ごま	☐ さけ			☐ さば	☒ 大豆	☐ 鶏肉	☐ バナナ	☐ 豚肉			☐ まつたけ	☐ もち	☐ やまいも	☐ りんご	☐ ゼラチン		
☐ えび	☐ かに	☒ 小麦	☐ そば	☒ 卵	☐ 乳	☐ 落花生																														
☐ あわび	☐ いか	☐ くら	☐ オレンジ	☐ カシューナッツ																																
☐ キウイフルーツ	☐ 牛肉	☐ くるみ	☐ ごま	☐ さけ																																
☐ さば	☒ 大豆	☐ 鶏肉	☐ バナナ	☐ 豚肉																																
☐ まつたけ	☐ もち	☐ やまいも	☐ りんご	☐ ゼラチン																																

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社丸石沼田商店		
年 間 売 上 高		平成29年度 約260百万円	従 業 員 数	平成29年度末時点 19人
代 表 者 氏 名		取締役社長 沼田 祐寛		
メ ッ セ ー ジ		弊社は、大正7年の創業以来100年間にわたり水産練製品の製造販売をいたしております。 伝統の石臼すり、じっくり焼き上げる焼炉など、味と品質にこだわり秘伝の技を発展継承させ、良い製品を皆様にお届けしたいと願っています。 また、地元の小学校、婦人会、商工会議所等の見学を積極的に受け入れ、地元へ愛される会社を目指しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.m-numata.jp/		
会 社 所 在 地	〒	030-0811	青森県青森市青柳2丁目12番10号	
工 場 所 在 地	〒	030-0811	青森県青森市青柳2丁目12番10号	
担 当 者		沼田 祐寛(ぬまた ゆうかん)	E - m a i l	y.numata@m-numata.jp
T E L		050-3785-3945	F A X	017-775-2656

■ 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

【焼ちくわの生産工程】



＜アピールポイント＞

・フローチャート2「石臼工程」

現在、同業他社では「石臼すり」を省略する会社が多数。

約30分間石臼ですりあげることにより、ふんわり滑らかでありながらモチモチとした弾力のある食感になります。

・フローチャート3「焼炉工程」

約22mある焼炉でじっくり焼き上げることにより、独特な大きな牡丹の花びらのような「焦げ目」を作り出すことが出来ます。
この焦げ目から魚の旨味が浸み出すとともに、煮込んだ時の出汁を浸みこみやすくしています。

写 真



30分間、御影石の石臼と桜の杵ですりあげます。業界でも最長クラスの22mある焼炉で焼き上げます。青森の焼ちくわは、焼き目が美しいことから「ぼたん焼き」と言われています。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有(一具体的に)	細菌検査実施。(一般細菌数、大腸菌群数、黄色ブドウ球菌の定性)			
衛生管理への取組	製造工程の管理	・始業前点検による異物混入の防止に努めている。・金属探知機(Fe1.2φ、Sus3.0φ)及び形成機にはストレーナー(2mm)を設置し、で異物混入の防止に努めている。・工程ごとに生産管理表を作成し、製品管理を行っている。			
	従業員の管理	・全従業員に年2回の健康検査を実施している。・毎朝体調管理を行い、細菌感染が疑われる従業員を出勤禁止としている。・工場管理職員が「安全衛生推進者養成講習」及び「食品衛生責任者養成講習」を修了し、衛生管理を行っている。			
	施設設備の管理	・製造設備については、始業前、始業後に洗浄及び清掃を行っており、常に清潔な状態に維持管理している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	安田 幸司	連 絡 先	050-3785-3945
	記 録	PL保険加入			

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2015.04.23改訂

商品特性と取引条件

商 品 名	焼ちくわ(100g)							
最もおいしい時期	通年		賞味期限／消費期限		賞味期限	6か月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	スケソウダラ(北海道産、アラスカ産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	100g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥168	税込 税率 8%	¥182	
1ケースあたり入数	50本		保 存 温 度 帯	冷凍				
発注リードタイム	1日～3日(地区による)		販 売 エ リ ア の 制 限	◎無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	3ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)			幅(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
					27.6	44.5	9.7 5.5	
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 可 (商 品 ・ 工 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☒ その他→ 2018年食品優良施設(青森食品衛生協会)、2018年食品衛生監視表(青森市保健所)							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☒ 卸社・卸売 ☐ メーカー ☒ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☒ その他(右に記入) 飲食店
	お 客 様 (性別 年齢層など)	練り製品を食べる50代以降の主婦 所得が高めで、価格より、味、食感を求める層 こだわり商材を扱う、量販店又は飲食店
利 用 シ ーン (利用方法・おすすしレシピ等)	定番は「おでん」。老舗おでん屋、ミシュランガイド掲載のおでん屋でもご愛用頂いています。伝統の石臼仕上げによって身がしっかりしており、煮崩れを起こしません。 また、ミシュランガイド掲載店のうどん屋は、ちくわ天としてご愛用頂いています。	
商 品 特 徴	社内基準をクリアした上質な「スケソウダラ」のみのすり身を使用し、魚内の弾力を活かして作り上げています。石臼すりで仕上げるにより、独特のモチリした滑らかな食感が特徴です。低価格の焼ちくわにはない、しっかりとした食感、味わいがあります。 食感保存料、食感甘味料、食感着色料は一切使用していません。	

商品写真

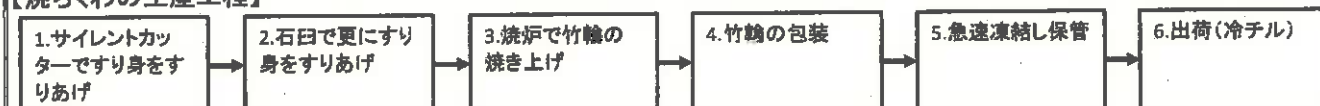
	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>魚肉ねり製品</td> </tr> <tr> <td>原 材 名</td> <td>魚肉、馬鈴薯澱粉、小麦澱粉、卵白、麦芽糖、食塩、ブドウ糖、小麦粉、鶏卵調味料、大豆油、砂糖、ハモエキス、魚露、調味料(アミノ酸)</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>1本入</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外表面に記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷蔵、10℃以下</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>株式会社 丸石 沼田商店 青森市青森2丁目12番10号 ☎050-3785-3945</td> </tr> </table>	名 称	魚肉ねり製品	原 材 名	魚肉、馬鈴薯澱粉、小麦澱粉、卵白、麦芽糖、食塩、ブドウ糖、小麦粉、鶏卵調味料、大豆油、砂糖、ハモエキス、魚露、調味料(アミノ酸)	内 容 量	1本入	賞味期限	枠外表面に記載	保存方法	要冷蔵、10℃以下	製造者	株式会社 丸石 沼田商店 青森市青森2丁目12番10号 ☎050-3785-3945
	名 称	魚肉ねり製品											
原 材 名	魚肉、馬鈴薯澱粉、小麦澱粉、卵白、麦芽糖、食塩、ブドウ糖、小麦粉、鶏卵調味料、大豆油、砂糖、ハモエキス、魚露、調味料(アミノ酸)												
内 容 量	1本入												
賞味期限	枠外表面に記載												
保存方法	要冷蔵、10℃以下												
製造者	株式会社 丸石 沼田商店 青森市青森2丁目12番10号 ☎050-3785-3945												
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑ <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td>☐えび ☐かに ☐小麦 ☐そば ☐卵 ☐乳 ☐落花生</td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> ☐あわび ☐いか ☐くら ☐オレンジ ☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐くるみ ☐ごま ☐そば ☐さば ☐大豆 ☐鶏肉 ☐バナナ ☐豚肉 ☐まつたけ ☐もも ☐ゆまいも ☐りんご ☐ゼラチン </td> </tr> </table>		表示義務有	☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび ☐ いか ☐ くら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ そば ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ バナナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも ☐ ゆまいも ☐ りんご ☐ ゼラチン								
表示義務有	☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生												
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび ☐ いか ☐ くら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ そば ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ バナナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも ☐ ゆまいも ☐ りんご ☐ ゼラチン												

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社丸石沼田商店		
年 間 売 上 高		平成29年度 約260百万円	従 業 員 数	平成29年度末時点 19人
代 表 者 氏 名		代表取締役社長 沼田 祐寛		
メ ッ セ ー ジ		弊社は、大正7年の創業以来99年来にわたり水産練製品の製造販売をいたしております。 伝統の石臼すり、じっくり焼き上げる焼炉など、味と品質にこだわり秘伝の技を発展継承させ、良い製品を皆様にお届けしたいと願っています。 また、地元の小学校、婦人会、商工会議所等の見学を積極的に受け入れ、地元へ愛される会社を目指しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.m-numata.jp/		
会 社 所 在 地	〒	030-0811	青森県青森市青柳2丁目12番10号	
工 場 所 在 地	〒	030-0811	青森県青森市青柳2丁目12番10号	
組 当 者		沼田 祐寛(ぬまた ゆうかん)	E - m a i l	y.numata@m-numata.jp
T E L		050-3785-3945	F A X	017-775-2656

■ 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

【焼くわの生産工程】



＜アピールポイント＞

・フローチャート2「石臼工程」

現在、同業他社では「石臼すり」を省略する会社が多く、約30分間石臼ですりあげることにより、ふんわり滑らかでありながらモチモチとした弾力のある食感になります。

・フローチャート3「焼炉工程」

約22mある焼炉でじっくり焼き上げることにより、独特な大きな牡丹の花びらのような「焦げ目」を作り出すことが出来ます。この焦げ目から魚の旨味が浸み出すとともに、煮込んだ時の出汁を浸みこみやすくしています。

写 真



30分間、御影石の石臼と桜の杵ですりあげます。業界でも最長クラスの22mある焼炉で焼き上げます。青森の焼くわは、焼き目が美しいことから「ぼたん焼き」と言われています。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	細菌検査実施。(一般細菌数、大腸菌群数、黄色ブドウ球菌の定性)			
衛生管理への取組	製造工程の管理	・始業前点検による異物混入の防止に努めている。・金属探知機(Fø1.2φ、Søø3.0φ)及び形成機にはストレーナー(2mm)を設置し、で異物混入の防止に努めている。・工程ごとに生産管理表を作成し、製品管理を行っている。			
	従業員の管理	・全従業員に年2回の検便検査を実施している。・毎朝体調管理を行い、細菌感染が疑われる従業員を出勤禁止としている。・工場管理職員が「安全衛生推進者養成講習」及び「食品衛生責任者養成講習」を修了し、衛生管理を行っている。			
	施設設備の管理	・製造設備については、始業前、始業後に洗浄及び清掃を行っており、常に清潔な状態に維持管理している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	安田 幸司	連 絡 先	050-3785-3945
	配 録	PL保険加入			

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2015.04.23改訂

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	無添加焼ちくわ 2017年9月1日より販売						
最もおいしい時期	通年		賞味期限／消費期限	賞味期限	D+11日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	スケソウダラ(北海道)		JAN コー (13桁もしくは8桁)	4902981-010516			
内 容 量	90g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥149	税込 税率 8%	¥161
1ケースあたり入数	30本入(要相談)		保 存 温 度 帯	冷蔵			
発注リードタイム	1日～3日		販売エリアの制限	◎無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	5ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	幅(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(㎏)
						21.5 × 35.5 × 10.5	3.1
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→ 2016年食品優良施設(青森食品衛生協会)、2017年食品衛生監視表(青森市保健所)						

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☐ フードサービス ☒ 卸社・卸売 ☐ メーカー ☒ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☒ その他(右に記入) 飲食店
利 用 シ ーン (利用方法・おすすしレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 練り製品を食べる40代～60以降の主婦 無添加やオーガニック、自然食の感度が高い女性 子育て世代で、ノンアレルギーや添加物を意識している世帯
商 品 特 徴	定番は「おでん」。伝統の石臼仕上げによって身がしっかりしており、煮崩れを起こしません。 また、 ミシュランガイド掲載店 の蕎麦屋は、 ちくわ天 としてご愛用頂いています。 北海道産スケソウダラ100%で作上げた焼ちくわ。魚本来の弾力と味わいを大切にするため、 化学調味料、合成着色料、合成保存料は一切使用していません 。また、一般的に魚肉練り製品に含まれる「リン酸塩」も 除いたすり身 を利用し、表示に現れない添加物も排除しています。最後に、 アレルギー物質を含まないため 、アレルギーをお持ちの方にも安心してお召し上がり頂けます。

■ 商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>魚肉練り製品</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>スケソウダラ(北海道産)、馬鈴薯でん粉、麦芽糖、食塩、ブドウ糖、なたね油、醸造調味料、魚醤、上白糖、酵母エキス</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>1 本 入</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外表面に記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷蔵 10℃以下</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>株式会社 丸石 沼田商店 青森市青柳2丁目12番10号</td> </tr> </table>	名 称	魚肉練り製品	原材料名	スケソウダラ(北海道産)、馬鈴薯でん粉、麦芽糖、食塩、ブドウ糖、なたね油、醸造調味料、魚醤、上白糖、酵母エキス	内 容 量	1 本 入	賞味期限	枠外表面に記載	保存方法	要冷蔵 10℃以下	製 造 者	株式会社 丸石 沼田商店 青森市青柳2丁目12番10号
	名 称	魚肉練り製品											
原材料名	スケソウダラ(北海道産)、馬鈴薯でん粉、麦芽糖、食塩、ブドウ糖、なたね油、醸造調味料、魚醤、上白糖、酵母エキス												
内 容 量	1 本 入												
賞味期限	枠外表面に記載												
保存方法	要冷蔵 10℃以下												
製 造 者	株式会社 丸石 沼田商店 青森市青柳2丁目12番10号												
<table border="1"> <tr> <td colspan="2">アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑</td> </tr> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐えび ☐かに ☐小麦 ☐そば ☐卵 ☐乳 ☐落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> ☐あわび ☐いか ☐くら ☐オレンジ ☐パセリ・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 ☐もち ☐ゆまいも ☐りんご ☐ゼラチン </td> </tr> </table>	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 ☐ くら ☐ オレンジ ☐ パセリ・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 ☐ もち ☐ ゆまいも ☐ りんご ☐ ゼラチン							
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 ☐ くら ☐ オレンジ ☐ パセリ・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 ☐ もち ☐ ゆまいも ☐ りんご ☐ ゼラチン												

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社丸石沼田商店		
年 間 売 上 高		平成28年度 約270百万円	従 業 員 数	平成28年度末時点 19人
代 表 者 氏 名		取締役社長 沼田 祐寛		
メ ッ セ ー ジ		弊社は、大正7年の創業以来90年以上にわたり水産練製品の製造販売をいたしております。 伝統の石臼すり、じっくり焼き上げる焼炉など、味と品質にこだわり秘伝の技を発展継承させ、良い製品を皆様にお届けしたいと念願しています。 また、地元の小学校、婦人会、商工会議所等の見学を積極的に受け入れ、地元で愛される会社を目指しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.m-numata.jp/		
会 社 所 在 地	〒	030-0811	青森県青森市青柳2丁目12番10号	
工 場 所 在 地	〒	030-0811	青森県青森市青柳2丁目12番10号	
組 当 者	沼田 祐寛(ぬまた ゆうかん)		E - m a i l	y.numata@m-numata.jp
T E L	050-3785-3945		F A X	017-775-2656

■ 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

【焼ちくわの生産工程】



<アピールポイント>

・フローチャート2「石臼工程」

現在、同業他社では「石臼すり」を省略する会社が多い。

約30分間石臼ですりあげることにより、ふんわり滑らかでありながらモチモチとした弾力のある食感になります。

・フローチャート3「焼炉工程」

約22mある焼炉でじっくり焼き上げることにより、独特な大きな牡丹の花びらのような「焦げ目」を作り出すことができます。この焦げ目から魚の旨味が浸み出すとともに、煮込んだ時の出汁を浸みこみやすくしています。

写 真



30分間、御影石の石臼と桜の杵ですりあげます。業界でも最長クラスの22mある焼炉で焼き上げます。青森の焼ちくわは、焼き目が美しいことから「ぼたん焼き」と言われています。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	年に1回細菌検査実施(一般細菌数、大腸菌群数、黄色ブドウ球菌の定性)			
衛生管理への取組	製造工程の管理	・始業前点検による異物混入の防止に努めている。・金属探知機(Fe1.2φ、Sus3.0φ)及び形成機にはストレーナー(3mm)を設置し、で異物混入の防止に努めている。・工程ごとに生産管理表を作成し、製品管理を行っている。			
	従業員の管理	・全従業員に年2回の健康検査を実施している。・毎朝体調管理を行い、細菌感染が疑われる従業員を出勤禁止としている。・工場管理員が「安全衛生推進者養成講習」及び「食品衛生責任者養成講習」を修了し、衛生管理を行っている。			
	施設設備の管理	・製造設備については、始業前、始業後に洗浄及び清掃を行っており、常に清潔な状態に維持管理している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	安田 幸司	連 絡 先	050-3785-3945
	記 録	PL保険加入			

FCP展示会・商談会シート

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2015.04.23改訂

商品特性と取引条件

商 品 名		無添加焼ちくわ													
最もおいしい時期		通年		賞味期限／消費期限		賞味期限		6か月		消費期限					
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)		スケソウダラ(北海道産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		なし									
内 容 量		100g		希 望 小 売 価 格		税抜		¥158		税込 税率 8%		¥171			
1ケースあたり入数		50本		保 存 温 度 帯		冷凍		▼							
発注リードタイム		1日～2日(地区による)		販 売 エ リ ア の 制 限		◎無 ○有→									
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)		最大	3ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		幅(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)		重量(kg)					
								27.6		44.5		9.7		5.5	
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 可 (商 品 ・ 工 場 等)		☐ 有機JAS ☐ SO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP)													
		☒ その他→ 2015年食品優良施設(青森食品衛生協会)、2017年食品衛生監視表(青森市保健所)													

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☒ 専社・卸売 ☐ メーカー ☒ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☒ その他(右に記入→) 飲食店、産業給食関係(学校、病院)
	お 客 様 (性別 年齢層など)	無添加、無リンすり身など、国産原料等、健康志向の強い40代～60代の主婦層 オーガニック素材を好む飲食店 無添加、ノンアレルギーなので、学校、病院などの施設
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	定番は「おでん」。石臼仕上げによって身がしっかりしており、煮崩れを起こしません。 石臼すり上げで身がしっかりしているので、天ぷらやかき揚げにしても食感がしっかり残り、 お勧めです。	
商 品 特 徴	①国産主原料、②無リンすり身、③食品添加物無添加、④ノンアレルギーの焼ちくわ。 ミシュランガイド掲載店もご利用頂いており、無添加なのに味と食感にも評価頂いています。 伝統の「石臼すり」仕上げなので、他社にはないしっかりした弾力のあるのが特徴です。	

商品写真



名 称	焼 ち く わ
原材料名	魚肉、馬鈴薯澱粉、生卵、食塩、ブドウ糖、ナツメ、 発酵調味料、食酢、上白糖、酢酸エース
内 容 量	50本
賞味期限	解凍後は要冷蔵(10℃以下)で1日間
保存方法	要冷凍(－18℃以下)
製 造 者	株式会社 丸石製菓 青森市青森2-1-1 TEL:050-3785-5245

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
 ◎あわび ◎か ☐くら ☐オレンジ ☐カシューナッツ
 ◎キウイフルーツ ◎牛肉 ☐くるみ ☐ごま ☐ほけ
 ◎さば ◎大豆 ◎鶏肉 ◎バナナ ◎豚肉
 ◎まつたけ ◎もも ◎まいも ◎りんご ◎ゼラチン

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社丸石沼田商店		
年 間 売 上 高		平成28年度 約263百万円	従 業 員 数	平成29年度末時点 19人
代 表 者 氏 名		代表取締役社長 沼田 祐寛		
メ ッ セ ー ジ		弊社は、大正7年の創業以来99年来にわたり水産練製品の製造販売をいたしております。 伝統の石臼すり、じっくり焼き上げる焼炉など、味と品質にこだわり秘伝の技を発展継承させ、良い製品を皆様にお届けしたいと念願しています。 また、地元の小学校、婦人会、商工会議所等の見学を積極的に受入れ、地元へ愛される会社を目指しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.m-numata.jp/		
会 社 所 在 地	〒	030-0811	青森県青森市青柳2丁目12番10号	
工 場 所 在 地	〒	030-0811	青森県青森市青柳2丁目12番10号	
組 当 者		沼田 祐寛(ぬまた ゆうかん)	E - m a i l	y.numata@m-numata.jp
T E L	050-3785-3945		F A X	017-775-2656

■ 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

【焼ちくわの生産工程】



<アピールポイント>

・フローチャート2「石臼工程」

現在、同業他社では「石臼すり」を省略する会社が多い。

約30分間石臼ですりあげることにより、ふんわり滑らかでありながらモチモチとした弾力のある食感になります。

・フローチャート3「焼炉工程」

約22mある焼炉でじっくり焼き上げることにより、独特な大きな牡丹の花びらのような「焦げ目」を作り出すことができます。
この焦げ目から魚の旨味が浸み出すとともに、煮込んだ時の出汁を浸みこみやすくしています。

写真



30分間、御影石の石臼と桜の杵ですりあげます。業界でも最長クラスの22mある焼炉で焼き上げます。青森の焼ちくわは、焼き目が美しいことから「ぼたん焼き」と呼ばれています。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	細菌検査実施。(一般細菌数、大腸菌群数、黄色ブドウ球菌の定性)			
衛生管理への取組	製造工程の管理	・始業前点検による異物混入の防止に努めている。・金属探知機(Fe1.2φ、Sus3.0φ)及び形成機にはストレーナー(3mm)を設置し、で異物混入の防止に努めている。・工程ごとに生産管理表を作成し、製品管理を行っている。			
	従業員の管理	・全従業員に年2回の健康検査を実施している。・毎朝体調管理を行い、経路感染が疑われる従業員を出勤禁止としている。・工場管理職員が「安全衛生推進者養成講習」及び「食品衛生責任者養成講習」を修了し、衛生管理を行っている。			
	施設設備の管理	・製造設備については、始業前、始業後に洗浄及び清掃を行っており、常に清潔な状態に維持管理している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	安田 幸司	連 絡 先	050-3785-3945
	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	千切りキャベツ					
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限		消費期限	3日
主原料産地 (漁獲場所等)	国産	JANコード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	1kg	希望小売価格(税込)				
1ケースあたり入数	10	保 存 温 度 帯	チルド ▼			
発注リードタイム	3日	販売エリアの制限	◎無 ○有→			
最低ケース納品単位	2箱	ケースサイズ(重量)	☐ 4号 × ☐ 6号 × ☐ 高さ170 ☐ 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→					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	お子様からお年寄りまでご利用頂けます。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	サラダとしてお召し上がり頂けます。	
商 品 特 徴	次亜塩素不使用のため、野菜本来の価値をご理解頂けると幸いです。	

商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように映像で貼付)
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目にV ☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社エイジ・リードカンパニー		
年 間 売 上 高			従 業 員 数	24名
代 表 者 氏 名		佐々木 智		写真
メ ッ セ ー ジ		弊社は確かな商品づくり、一つの商品を大切する精神で日々業務にあたっております。女性スタッフが多く、雰囲気の良い環境で商品づくりをしております。* 弊社商品は次亜塩素は一切使用しておりません。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://age-lead.com/		
会 社 所 在 地		〒 030-0137	青森県青森市卸町6-7	
工 場 所 在 地		〒 030-0137	青森県青森市卸町6-7	
担 当 者		佐々木 智	E - m a i l	sasaki@age-lead.com
T E L		017-752-0212	F A X	017-752-0213

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

写真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	◎ 無 ○ 有一具体的に	定期的に外部機関による菌検査等受けております。		
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	HACCPに準じて対応しております。		
	従業員の管理	各セクションに責任者を配置し管理しています。		
	施設設備の管理	HACCPに準じて対応しております。		
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	羽 沢 良 太	連 絡 先 017-752-0212
	記 録	HACCPに準じて対応しております。(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	ささがきごぼう				
最もおいしい時期	11月	賞味期限／消費期限	賞味期限	消費期限	3日
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県産	JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	1kg	希望小売価格(税込)			
1ケースあたり入数	10	保 存 温 度 帯	チルド		
発注リードタイム	5日	販売エリアの制限	◎無 ○有一		
最低ケース納品単位	2箱	ケースサイズ(重量)	510mm X 260mm X 150mm 重量10kg		
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→				

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	お子様からお年寄りまでご利用頂けます。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	炊き込みご飯、かき揚げ等幅広くお召し上がり頂けます。	
商 品 特 徴	次亜塩素不使用のため、野菜本来の価値をご理解頂けると幸いです。	

商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように映像で貼付)
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑ ☐えび ☐かに ☐小麦 ☐そば ☐卵 ☐乳 ☐落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社エイジ・リードカンパニー		
年 間 売 上 高			従 業 員 数	24名
代 表 者 氏 名		佐々木 智		写真
メ ッ セ ー ジ		弊社は確かな商品づくり、一つの商品を大切する精神で日々業務にあたっております。女性スタッフが多く、雰囲気の良い環境で商品づくりをしております。* 弊社商品は次亜塩素は一切使用しておりません。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://age-lead.com/		
会 社 所 在 地		〒 030-0137	青森県青森市卸町6-7	
工 場 所 在 地		〒 030-0137	青森県青森市卸町6-7	
担 当 者		佐々木 智	E - m a i l	sasaki@age-lead.com
T E L		017-752-0212	F A X	017-752-0213

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

写真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	◎無 ○有一具体的に	定期的に外部機関による菌検査等受けております。			
衛生管理への取組	製造工程の管理	HACCPに準じて対応しております。			
	従業員の管理	各セクションに責任者を配置し管理しています。			
	施設設備の管理	HACCPに準じて対応しております。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	羽 沢 良 太	運 絡 先	017-752-0212
	記 録	HACCPに準じて対応しております。(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	大豆長もやし					
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限		消費期限	D+3
主 原 料 産 地 (産 獲 場 所 等)	青森県産(使用大豆は中国産)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	1kg	希望小売価格(税込)	300円			
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	冷蔵	▼		
発注リードタイム	7日前	販 売 エ リ ア の 制 限	◎無 ○有→			
最低ケース納品単位		ケースサイズ(重量)	200g x 500g x 200g			
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ナムル、鍋、その他惣菜料理	
商 品 特 徴	繊維質の白い茎の歯ごたえが良い野菜です。	

商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように映像で貼付)
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に○ ☐えび ☐かに ☐小麦 ☐そば ☐卵 ☐乳 ☐落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		芳山食品株式会社					
年 間 売 上 高		100百万円		従 業 員 数		25人	
代 表 者 氏 名		代表取締役 芳山 信子				写真	
メ ッ セ ー ジ		当社では大小に関わらずお客様の多種多様なニーズに合わせたご注文にもお応え致します。注文の際に分量や野菜の切り方など指定して頂ければ随時お応え致します。					
ホ ー ム ペ ー ジ		www.yoshivamafoods.co.jp					
会 社 所 在 地		〒038-0032		青森県青森市里見一丁目23番地36号			
工 場 所 在 地		〒					
担 当 者		営業部長 芳山 銓康		E - m a i l		yoshivama.co@triton.ocn.ne.jp	
T E L		017-766-3939		F A X		017-766-3255	

■ 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

豆選定⇒育成(7~8日間)⇒選定⇒水洗い⇒計量包装⇒出荷			
写真	写真		
	写真		
計量			

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	大腸菌群・黄色ブドウ球菌検査		
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	作業前に金属探知機、計量器、その他カット機材のチェック		
	従業員の管理	体調チェック、手・爪のブラシ洗浄、2時間毎に全身粘着ローラー		
	施設設備の管理	定期的に害虫駆除業者へ依頼		
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	芳山銓康	連 絡 先 090-9634-3741
	記 録			

FCP展示会・商談会シート

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	カットごぼう1kg					
最もおいしい時期	10月～6月	賞味期限／消費期限	賞味期限		消費期限	D+3
主原料産地 (漁獲場所等)	青森県産	JANコード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	1kg	希望小売価格(税込)				650円
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	冷蔵			
発注リードタイム	3日前	販売エリアの制限	◎無 ○有			
最低ケース納品単位		ケースサイズ(重量)	※1 × ※2 × ※3 ※4			
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	キンピラ、鍋、佃煮など	
商 品 特 徴	切ごぼう(4mm×4mm×50mm)、細切りごぼう(3mm×3mm×50mm)、笹がきごぼうの3種類の カットができます。	

■ 商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように映像で貼付)
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に✓ ☐えび ☐かに ☐小麦 ☐そば ☐卵 ☐乳 ☐落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	芳山食品株式会社		
年 間 売 上 高	100百万円	従 業 員 数	25人
代 表 者 氏 名	代表取締役 芳山 信子		写真
メ ッ セ ー ジ	当社では大小に関わらずお客様の多種多様なニーズに合わせたご注文にもお応え致します。注文の際に分量や野菜の切り方など指定して頂ければ随時お応え致します。		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.yoshiyamafoods.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 038-0032	青森県青森市里見一丁目23番地36号	
工 場 所 在 地	〒		
担 当 者	営業部長 芳山 銓康	E - m a i l	yoshiyama.co@triton.ocn.ne.jp
T E L	017-766-3939	F A X	017-766-3255

■ 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

洗浄⇒皮むき処理⇒カット⇒灰汁抜き⇒洗浄⇒包装⇒検品⇒出荷

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	大腸菌群・黄色ブドウ球菌検査		
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	作業前に金属探知機、計量器、その他カット機材のチェック		
	従業員の管理	体調チェック、手・爪のブラシ洗浄、2時間毎に全身粘着ローラー		
	施設設備の管理	定期的に害虫駆除業者へ依頼		
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	芳山銓康	運 絡 先 090-9634-3741
	記 録			

FCP展示会・商談会シート

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	千切りキャベツ1kg				
最もおいしい時期	7月～11月	賞味期限／消費期限	賞味期限	消費期限	D+3
主原料産地 (漁獲場所等)	青森県産	JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	1kg	希望小売価格(税込)	400円		
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	冷蔵	▼	
発注リードタイム	2日前	販売エリアの制限	◎ 無 ○ 有		
最低ケース納品単位		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→				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	揚げ物や弁当の付け合わせ、サラダバーなど	
商 品 特 徴	洗浄済みなのでそのまま使用出来ます。	

■ 商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように映像で貼付)
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に○ ☐ えび ☐ かき ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		芳山食品株式会社		
年 間 売 上 高		100百万円	従 業 員 数	25人
代 表 者 氏 名		代表取締役 芳山 信子		写真
メ ッ セ ー ジ		当社では大小に関わらずお客様の多種多様なニーズに合わせたご注文にもお応え致します。注文の際に分量や野菜の切り方など指定して頂ければ随時お応え致します。		
ホ ー ム ペ ー ジ		www.yoshiyamafoods.co.jp		
会 社 所 在 地		〒 038-0032	青森県青森市里見一丁目23番地36号	
工 場 所 在 地		〒		
担 当 者		営業部長 芳山 銓康	E - m a i l	yoshiyama.co@triton.ocn.ne.jp
T E L		017-766-3939	F A X	017-766-3255

■ 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

洗浄⇒荒処理⇒野菜カット⇒洗浄⇒脱水⇒包装⇒検品⇒出荷

写真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(具体的に)	大腸菌群・黄色ブドウ球菌検査		
衛 生 管 理 へ の 取 組	製造工程の管理	作業前に金属探知機、計量器、その他カット機材のチェック		
	従業員の管理	体調チェック、手・爪のブラシ洗浄、2時間毎に全身粘着ローラー		
	施設設備の管理	定期的に害虫駆除業者へ依頼		
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担 当 者	芳山銓康	連 絡 先 090-9634-3741
	記 録			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018 年
6 月 30 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	メいわし							
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	90	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県		JAN コード (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	20枚		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥2,000	税込・送料別 税率 8%	¥2,160	
1ケースあたり入数	3入 3合		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼				
発 注 リードタイム	10営業日		販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノリ など単位も記載)	最大		最小	30ケース	ケースサイズ(重量)	幅(φ)	横(φ)	高さ(φ)
						300.0	370.0	75.0
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 → 対米HACCP(ノルウェー産冷凍シメサバ)、対欧州HACCP(冷凍サバラウンド)、A-HACCP(あおもりハサップいか塩辛)							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	20代～50代の男性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お刺身として、生薬醤油をつけてお召し上がりください。 ちらし寿司の具、寿司ネタ、サラダ等にもご使用いただけます。	
商 品 特 徴	青森県産の脂ののったいわしを弊社独自の醸造酢で酢メにした生食用商材です。 脂の甘みとキレのある酸味が絶妙にマッチします。そのまま食べてぜひご賞味ください。	

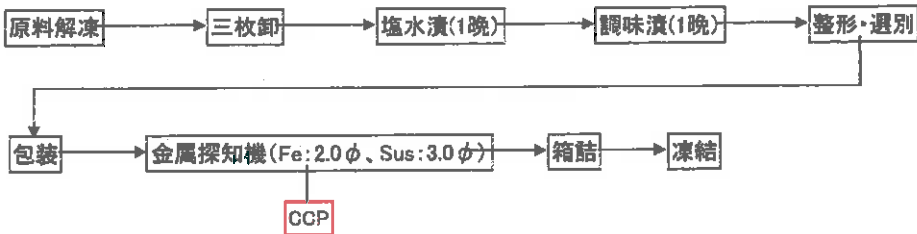
商品写真

	メいわし 半身 <table border="1"> <tr> <td>品 名</td> <td>メいわし</td> </tr> <tr> <td>原 材 料 名</td> <td>いわし(青森県産)、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸等)</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>20枚 × 3入</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>特外記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷凍(-18℃以下)</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>武輪水産株式会社 青森県八戸市大字鮫町字下手代森32-1</td> </tr> </table>		品 名	メいわし	原 材 料 名	いわし(青森県産)、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸等)	内 容 量	20枚 × 3入	賞味期限	特外記載	保存方法	要冷凍(-18℃以下)	製 造 者	武輪水産株式会社 青森県八戸市大字鮫町字下手代森32-1
	品 名	メいわし												
原 材 料 名	いわし(青森県産)、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸等)													
内 容 量	20枚 × 3入													
賞味期限	特外記載													
保存方法	要冷凍(-18℃以下)													
製 造 者	武輪水産株式会社 青森県八戸市大字鮫町字下手代森32-1													
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐えび、☐かに、☐小麦、☐そば、☐卵 ☐乳、☐落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> ☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐くるみ、☐ごま、☐さけ ☐さば、☐大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉 ☐まつたけ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)</td> </tr> </table>		表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ 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ギーを扱っている場合はその旨を記入)							
表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生													
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ 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ギーを扱っている場合はその旨を記入)													

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	武輪水産株式会社		
年 間 売 上 高	33億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	192名
代 表 者 氏 名	武輪俊彦		
メ ッ セ ー ジ	当社は、「品質方針」といたしまして次の3つを掲げております。 1.食品メーカーとして、お客様の健康をお支えているという誇りと自覚を持ち、製品の品質向上と信頼を高めることに努めます。 2.JAS法、食品衛生法など、製品及びその生産に係る法律を遵守します。 3.常に製品の安全と安心を最優先に取り組めます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.takewa.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 031-0841	青森県八戸市鮫町下手代森32-1	
工 場 等 所 在 地	〒	第2工場:八戸市鮫町山四郎蒔目17-187、第3工場:八戸市白銀町昭和町1	
担 当 者	辻 邦彦	E - m a i l	tsuji@takewa.co.jp
T E L	0178-33-0123	F A X	0178-33-8561

■ 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	写真	写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	一般生菌:1.0×10 ⁵ /g以下 大腸菌群:100/g以下 黄色ブドウ球菌:陰性/0.01g ヒスタミン:50ppm以下			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPシステムに基づき、危害分析を行い、原料段階から出荷に至るまでの各工程において管理項目を設定し、温度管理などにより徹底した衛生管理を行っています。			
	従 業 員 の 管 理	健康診断・腸内細菌検査による健康管理や手洗い・粘着ローラー掛け・入退出手順などの身だしなみ管理を確実にし、また、定期的な衛生教育にも努めています。			
	施 設 設 備 の 管 理	一般衛生管理プログラムに則った製造設備・給水設備・冷蔵施設などの衛生・保守管理、防虫防鼠管理を行っています。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または担当部署名	品質管理室 濱谷祐司	連 絡 先	0178-33-0121
	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	衛生管理記録、製造管理記録、製品試験結果等の各種記録等表。原料～製品～出荷までのトレーサビリティ。製品回収、事故対応マニュアル整備。PL保険加入。			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018 年
6 月 30 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	さばトマト煮							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	180	消費期限		
主 原 料 産 地 (生産場所等)	国内産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	6枚入		希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,800	税込・切込 税率 8%	¥1,944	
1ケースあたり入数	3入 3合		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼				
発 注 リードタイム	10営業日		販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大		最小	30ケース	ケースサイズ(重量)	幅(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
						300.0	370.0	75.0 3.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 対米HACCP(ノルウェー産冷凍シメサリ)、対欧州HACCP(冷凍サバ(ラウンド)、A-HACCP(あおりハサップ(いか塩辛)							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	20代～50代女性。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	解凍後そのままお召し上がりいただけます。ご飯にも、パンにも、パスタにも合います。
商 品 特 徴	脂ののったさばを甘酸っぱいトマトと一緒に煮込みました。レトルト加工しておりますのでそのままお召し上がり頂けます。さばの脂とトマトの酸味の相性がばっちりです。

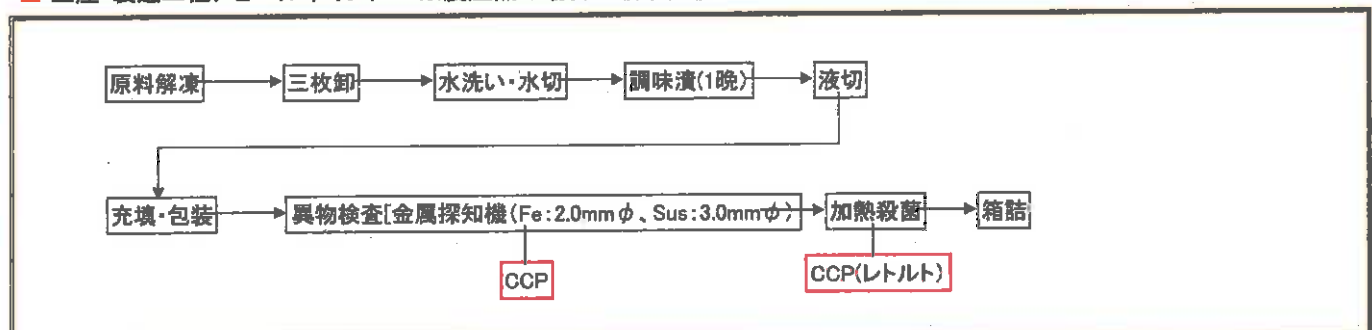
■ 商品写真

	名 称 さばトマト煮 原 材 料 名 さば(青森県産) トマトミックスソース(トマト たまねぎ その他) トマトピューレ、砂糖、還元水飴、オニオンペースト、食塩、パセリ、にんにく、コンソメ、増粘多糖類 (一部にさば・大豆を含む) 内 容 量 6枚 賞 味 期 限 特外下段記載 保 存 方 法 要冷凍(-18℃以下) 製 造 者 武輪水産株式会社 第二工場 青森県八戸市大字鮎川町字山四郎跡目17-187
	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ギーを扱っている場合はその旨を記入)

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		武輪水産株式会社			
年 間 売 上 高		33億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	192名	
代 表 者 氏 名		武輪俊彦			
メ ッ セ ー ジ		当社は、「品質方針」といたしまして次の3つを掲げております。 1.食品メーカーとして、お客様の健康をお支えしているという誇りと 自覚を持ち、製品の品質向上と信頼を高めることに努めます。 2.JAS法、食品衛生法など、製品及びその生産に係る法律を遵守し ます。 3.常に製品の安全と安心を最優先に取り組みます。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.takewa.co.jp			
会 社 所 在 地	〒	031-0841	青森県八戸市鮫町下手代森32-1		
工 場 等 所 在 地	〒		第2工場:八戸市鮫町山四郎蒔目17-187、第3工場:八戸市白銀町昭和町1		
担 当 者		清水崇雄	E - m a i l	shimizu.t@takewa.co.jp	
T E L		0178-33-0123	F A X	0178-33-8561	

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



写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	一般生菌:100,000/g以下 大腸菌群:100/g以下 黄色ブドウ球菌:陰性/0.01g ヒスタミン:50ppm以下		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPシステムに基づき、危害分析を行い、原料段階から出荷に至るまでの各工程において管理項目を設定し、温度管理などにより徹底した衛生管理を行っています。		
	従業員の管理	健康診断・腸内細菌検査による健康管理や手洗い・粘着ローラー掛け・入退手順などの身だしなみ管理を確実にし、また、定期的な衛生教育にも努めています。		
	施設設備の管理	一般衛生管理プログラムに則った製造設備・給水設備・冷蔵施設などの衛生・保守管理、防虫防鼠管理を行っています。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理室 濱谷祐司	連絡先 0178-33-0121
	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	衛生管理記録、製造管理記録、製品試験結果等の各種記録等表。原料～製品～出荷までのトレーサビリティ。製品回収、事故対応マニュアル整備。PL保険加入。		

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018 年
6 月 30 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	さば水煮							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞味期限／消費期限	賞味期限	180	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	国 内 産		JAN コード (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	6枚入		希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,800	税込(切替)	税率	8% ¥1,944
1ケースあたり入数	3入 3合		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼				
発注リードタイム	10営業日		販売エリアの制限	◎無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大		最小	30ケース	ケースサイズ(重量)	幅(mm)	奥(mm)	高さ(mm)
						300.0	370.0	75.0
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 → 対米HACCP(ノルウェー産冷凍シメサバ)、対欧州HACCP(冷凍サバ(ラウンド))、A-HACCP(あおもりハサップ(いか塩辛))							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	20代～60代の男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすしレシピ等)	忙しい時にもすぐに食卓へ出せます。 醤油やカレー粉などで味付けし炒めても美味しく、さまざまな味付けにアレンジ出来る商品です。	
商 品 特 徴	国内産の鯖を、水煮にした一品です。レトルト加工による骨ごとお召上がり頂ける商品となっております。レンジ(加熱)で温め、鯖の旨味が凝縮された水煮をご賞味下さい。	

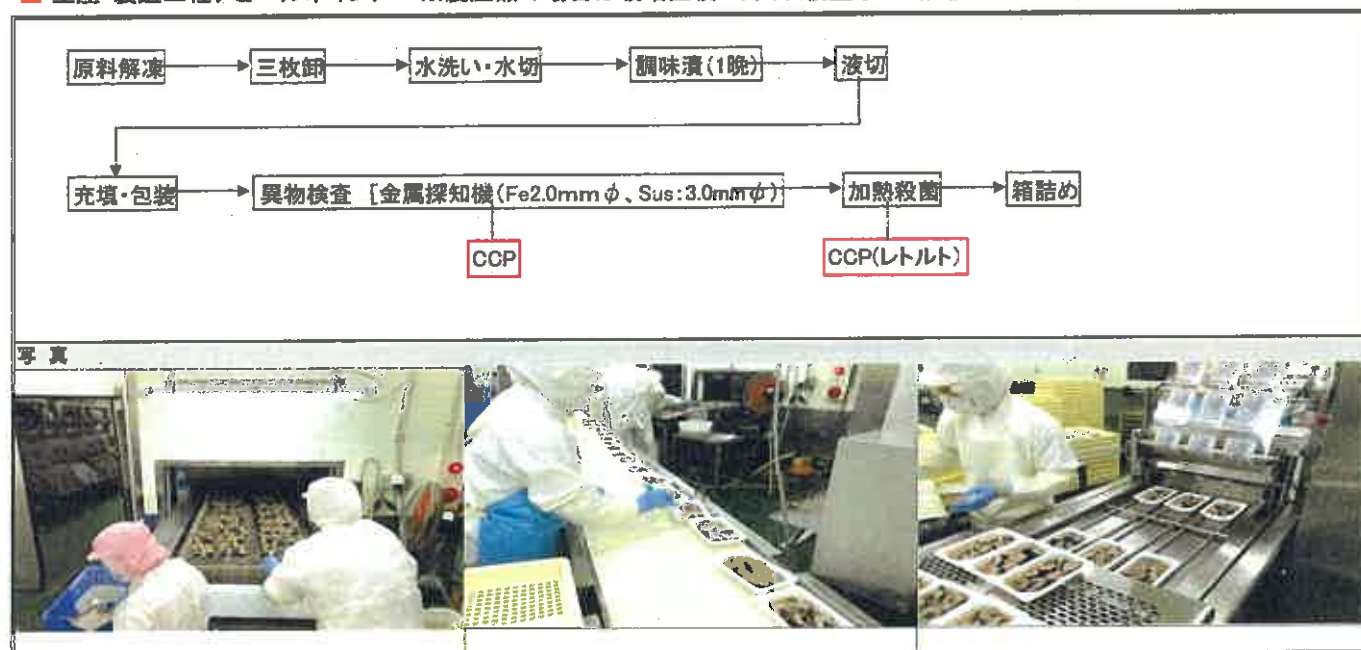
商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>さば水煮</td> </tr> <tr> <td>原 材 料 名</td> <td>さば(青森県産)、食塩、昆布エキス/増粘多糖類</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>6枚</td> </tr> <tr> <td>賞 味 期 限</td> <td>包装下部に記載</td> </tr> <tr> <td>保 存 方 法</td> <td>要冷凍(-18℃以下)</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>武輪水産株式会社 第二工場 青森県八戸市大字坂町字山四郎壽日17-187</td> </tr> </table>	名 称	さば水煮	原 材 料 名	さば(青森県産)、食塩、昆布エキス/増粘多糖類	内 容 量	6枚	賞 味 期 限	包装下部に記載	保 存 方 法	要冷凍(-18℃以下)	製 造 者	武輪水産株式会社 第二工場 青森県八戸市大字坂町字山四郎壽日17-187
	名 称	さば水煮											
原 材 料 名	さば(青森県産)、食塩、昆布エキス/増粘多糖類												
内 容 量	6枚												
賞 味 期 限	包装下部に記載												
保 存 方 法	要冷凍(-18℃以下)												
製 造 者	武輪水産株式会社 第二工場 青森県八戸市大字坂町字山四郎壽日17-187												
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐えび、☐かに、☐小麦、☐そば、☐卵 ☐乳、☐落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> ☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐くるみ、☐ごま、☐さけ ☒さば、☐大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉 ☐まつたけ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)</td> </tr> </table>		表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 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)						
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		武輪水産株式会社		
年 間 売 上 高		33億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	192名
代 表 者 氏 名		武輪俊彦		
メ ッ セ ー ジ		当社は、「品質方針」といたしまして次の3つを掲げております。 1.食品メーカーとして、お客様の健康をお支えているという誇りと自覚を持ち、製品の品質向上と信頼を高めることに努めます。 2.JAS法、食品衛生法など、製品及びその生産に係る法律を遵守します。 3.常に製品の安全と安心を最優先に取り組みます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.takewa.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	031-0841	青森県八戸市鮫町下手代森32-1	
工 場 等 所 在 地	〒		第2工場:八戸市鮫町山四郎蒔目17-187、第3工場:八戸市白銀町昭和町1	
担 当 者		清水崇雄	E - m a i l	shimizu.t@takewa.co.jp
T E L		0178-33-0123	F A X	0178-33-8561

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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	一般生菌:100,000/g以下 大腸菌群:100/g以下 黄色ブドウ球菌:陰性/0.01g ヒスタミン:50ppm以下			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPシステムに基づき、危害分析を行い、原料段階から出荷に至るまでの各工程において管理項目を設定し、温度管理などにより徹底した衛生管理を行っています。			
	従業員の管理	健康診断・腸内細菌検査による健康管理や手洗い・粘着ローラー掛け・入退手順などの身だしなみ管理を確実にし、また、定期的な衛生教育にも努めています。			
	施設設備の管理	一般衛生管理プログラムに則った製造設備・給水設備・冷蔵施設などの衛生・保守管理、防虫防鼠管理を行っています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理室 濱谷祐司	連絡先	0178-33-0121
	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	衛生管理記録、製造管理記録、製品試験結果等の各種記録等表。原料～製品～出荷までのトレーサビリティ。製品回収、事故対応マニュアル整備。PL保険加入。			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018 年
6 月 30 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	さば味噌煮								
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記入)	通 年 ()		賞味期限／消費期限	賞味期限	180	消費期限			
主 原 料 産 地 (産 獲 場 所 等)	国 内 産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)						
内 容 量	6枚入		希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,800	税込(切替)	¥1,944	税率 8%	
1ケースあたり入数	3入 3合		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼					
先 注 リードタイム	10営業日		販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有					
最大・最小ケース納品単位 (@ケース/日 など単位も記載)	最大		最小	30ケース	ケースサイズ(重量)	幅(㎝)	奥行(㎝)	高さ(㎝)	重量(%)
						300.0	370.0	75.0	3.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 対米HACCP(ノルウェー産冷凍シメサリ)、対欧州HACCP(冷凍サバラウンド)、A-HACCP(あおもりハサツスイカ塩辛)								

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)	20代～60代の男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	忙しい時にもすぐに食卓へ出せます。特性の味噌だれが好評価です。 レンジ(湯銭)で温めてそのままお召し上がれます。	
商 品 特 徴	脂ののった鯖を、みそ煮にした一品です。レトルト加工による骨ごとお召上がり頂ける商品となっております。 温めて！鯖の旨味が凝縮された温かい味噌煮をご賞味下さい。	

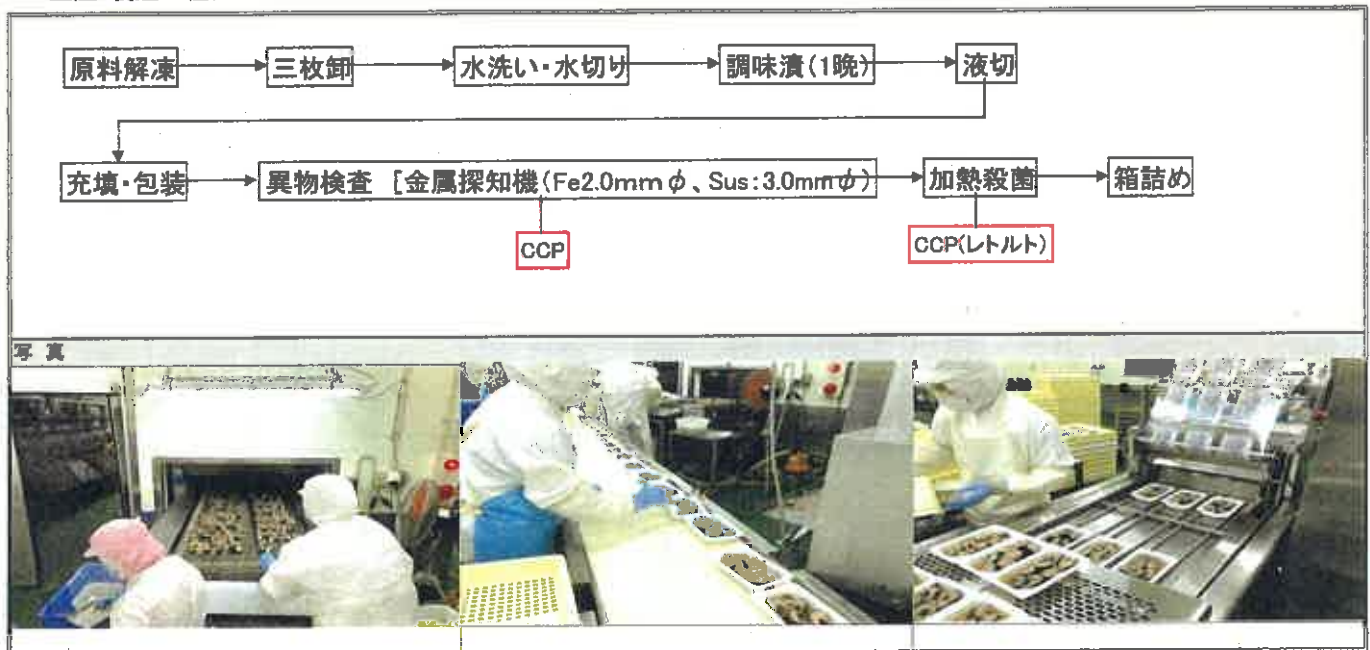
■ 商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>さば味噌煮</td> </tr> <tr> <td>原 材 料 名</td> <td>さば(青森県産)、砂糖、還元水飴、味噌、食塩、生薬、増粘多糖類、(一部にさば・大豆を含む)</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>6枚入</td> </tr> <tr> <td>賞 味 期 限</td> <td>枚外下部に記載</td> </tr> <tr> <td>保 存 方 法</td> <td>要冷凍(-18℃以下)</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>武輪水産株式会社 第二工場 青森県八戸市大字新町字山四郎路目17-187</td> </tr> </table>	名 称	さば味噌煮	原 材 料 名	さば(青森県産)、砂糖、還元水飴、味噌、食塩、生薬、増粘多糖類、(一部にさば・大豆を含む)	内 容 量	6枚入	賞 味 期 限	枚外下部に記載	保 存 方 法	要冷凍(-18℃以下)	製 造 者	武輪水産株式会社 第二工場 青森県八戸市大字新町字山四郎路目17-187
	名 称	さば味噌煮											
原 材 料 名	さば(青森県産)、砂糖、還元水飴、味噌、食塩、生薬、増粘多糖類、(一部にさば・大豆を含む)												
内 容 量	6枚入												
賞 味 期 限	枚外下部に記載												
保 存 方 法	要冷凍(-18℃以下)												
製 造 者	武輪水産株式会社 第二工場 青森県八戸市大字新町字山四郎路目17-187												
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐えび、☐かに、☐小麦、☐そば、☐卵 ☐乳、☐落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> ☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐くるみ、☐ごま、☐さけ ☒さば、☒大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉 ☐まつたけ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)</td> </tr> </table>		表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 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)						
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		武輪水産株式会社		
年 間 売 上 高		33億	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	192名
代 表 者 氏 名		武輪俊彦		
メ ッ セ ー ジ		当社は、「品質方針」といたしまして次の3つを掲げております。 1.食品メーカーとして、お客様の健康をお支えているという誇りと自覚を持ち、製品の品質向上と信頼を高めることに努めます。 2.JAS法、食品衛生法など、製品及びその生産に係る法律を遵守します。 3.常に製品の安全と安心を最優先に取り組みます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.takewa.co.jp		
会 社 所 在 地	〒	031-0841	青森県八戸市鮫町下手代森32-1	
工 場 等 所 在 地	〒		第2工場:八戸市鮫町山四郎蔭目17-187、第3工場:八戸市白銀町昭和町1	
担 当 者		清水崇雄	E - m a i l	shimizu.t@takewa.co.jp
T E L		0178-33-0123	F A X	0178-33-8561

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



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○無 ◎有→具体的に	一般生菌:100,000/g以下 大腸菌群:100/g以下 黄色ブドウ球菌:陰性/0.01g ヒスタミン:50ppm以下		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPシステムに基づき、危害分析を行い、原料段階から出荷に至るまでの各工程において管理項目を設定し、温度管理などにより徹底した衛生管理を行っています。		
	従 業 員 の 管 理	健康診断・腸内細菌検査による健康管理や手洗い・粘着ローラー掛け・入退手順などの身だしなみ管理を確実にし、また、定期的な衛生教育にも努めています。		
	施 設 設 備 の 管 理	一般衛生管理プログラムに則った製造設備・給水設備・冷蔵施設などの衛生・保守管理、防虫防鼠管理を行っています。		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	品質管理室 濱谷祐司	連 絡 先 0178-33-0121
	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	衛生管理記録、製造管理記録、製品試験結果等の各種記録等表。原料～製品～出荷までのトレーサビリティ。製品回収、事故対応マニュアル整備。PL保険加入。		

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018 年
6 月 30 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	しめ鯖国内産							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞味期限 / 消費期限		賞味期限	90	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	国内産		JAN コード (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	4枚		希 望 小 売 価 格		取扱	¥2,000	税込(切捨) 税率 8%	¥2,160
1ケースあたり入数	4入 5合		保 存 温 度 帯		冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	10営業日		販 売 エリア の 制 限		◎ 無 ○ 有			
最大・最小ケース納品単位 (※ケースノリ など単位も記載)	最大		最小	50ケース	ケースサイズ(重量)		幅() × 奥行() × 高さ() 重量()	
							330.0	415.0 45.0 2.5
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 → 対米HACCP(ノルウェー産冷凍シメ鯖)、対欧州HACCP(冷凍サバラウソク)、A-HACCP(あおもりハサップ、いか塩辛)							

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入) → ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能
	お 客 様 (性別・年齢層など)	20代～50代の男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お刺身:食べやすい大きさに切り、大根の千切りや青しそをツマにしてしょうが醤油やワサビ醤油でお召し上がりください。和え物:わかめやキュウリ、ネギなどお好みの材料と組み合わせ、酢味噌和えや胡麻和えでお召し上がりください。 炙ると香ばしさがより一層おいしさを高めます。	
商 品 特 徴	国内産の大きい原料を使ったしめさばです。当社独自の醸造酢でうまさをより一層引き立てます。業務用タイプでお造りに最適でHACCPプランに準じた製造工程で生産しております。	

商品写真



名 称	しめさば
原材料名	さば(国内産)、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸等)
内 容 量	4枚
賞味期限	枠外記載
保存方法	枠外記載
製 造 者	武輪水産株式会社T3 〒880-0001 沖縄県八重瀬郡大宜味町主下字代産32-1

3袋

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。

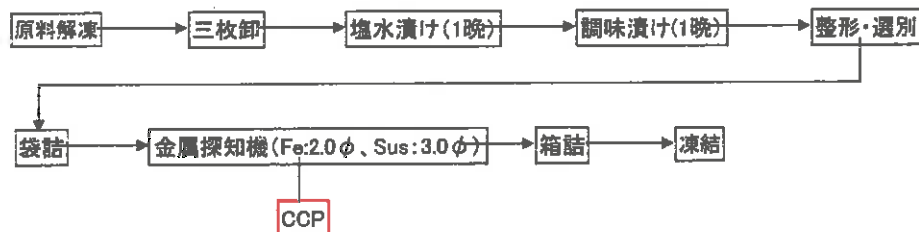
表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☒ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	武輪水産株式会社		
年 間 売 上 高	33億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	192名
代 表 者 氏 名	武輪俊彦		
メ ッ セ ー ジ	当社は、「品質方針」といたしまして次の3つを掲げております。 1.食品メーカーとして、お客様の健康をお支えているという誇りと自覚を持ち、製品の品質向上と信頼を高めることに努めます。 2.JAS法、食品衛生法など、製品及びその生産に係る法律を遵守します。 3.常に製品の安全と安心を最優先に取り組みます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.takewa.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 031-0841	青森県八戸市鮫町下手代森32-1	
工 場 等 所 在 地	〒	第2工場:八戸市鮫町山四郎蒔目17-187、第3工場:八戸市白銀町昭和町1	
担 当 者	出河浩聡	E - m a i l	degawa@takewa.co.jp
T E L	0178-33-0123	F A X	0178-33-8561



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



写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◎有→具体的に	一般生菌:1.0×10 ⁵ g/以下 大腸菌群:陰性/0.01g 黄色ブドウ球菌:陰性/0.01g ヒスタミン:50ppm以下			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPシステムに基づき、危害分析を行い、原料段階から出荷に至るまでの各工程において管理項目を設定し、温度管理などにより徹底した衛生管理を行っています。			
	従業員の管理	健康診断・腸内細菌検査による健康管理や手洗い・粘着ローラー掛け・入退手順などの身だしなみ管理を確実にし、また、定期的な衛生教育にも努めています。			
	施設設備の管理	一般衛生管理プログラムに則った製造設備・給水設備・冷蔵施設などの衛生・保守管理、防虫防鼠管理を行っています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	品質管理室 濱谷祐司	連絡先	0178-33-0121
	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	衛生管理記録、製造管理記録、製品試験結果等の各種記録等表。原料～製品～出荷までのトレーサビリティ。製品回収、事故対応マニュアル整備。PL保険加入。			

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社静岡屋		
年 間 売 上 高		平成29年度90百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員4名パート3名
代 表 者 氏 名		代表取締役 金山明弘		
メ ッ セ ー ジ		創業昭和29年。「親子三代」受け継がれてきた「素材」を見極める目利き、それぞれの素材のうま味を活かし用途に合わせてブレンドする「技」。その技術を礎に、食のプロフェッショナルからの信頼を築き上げてきました。関東・関西で「だし」が通うように全国各地で風土や歴史によって「だし」の好みや料理や調味料による「だし」の相性は変わります。静岡屋の厳選された「素材」と洗練された「技」をご家庭で使いやすい「おいしい・簡単・便利」な商品として提案し、お客様の食を豊かにします。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.sizuokaya.com/		
会 社 所 在 地	〒	031-0812	青森県八戸市大字湊町字新井田道30-16	
工 場 等 所 在 地	〒	031-0812	青森県八戸市大字湊町字新井田道30-16	
担 当 者		小清水貴子	E - m a i l	t.koshimizu@sizuokaya.com
T E L		0178-33-1200	F A X	0178-33-1589

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

弊社の製品に使用されている原材料はすべて、代表である「かねやま」自ら、「風味・脂・色・形・花・味」の観点から目利きを行い、産地から直接仕入れることにより品質を守っております。

削り節に関しては、下処理である洗浄・蒸煮工程は風味を損なわないよう迅速かつ丁寧に処理を行い、切削工程では花状、粉状の選別を徹底した上で製品化しています。

煮干しに関しては主に千葉県、長崎県の魚体の大きい煮干しと青森県八戸産の煮干しを扱っており、特に地元青森県八戸産の煮干しは、仕入先様との創業より長年の取引実績があり、北国では珍しい「酸化防止剤不使用」の完全無添加の煮干しを特別に製造してもらい販売しております。

素材を、切削・粗砕・粉碎加工することが可能ですので、削り節・だしパック・だし粉末として製品化することはもちろん、その製品を原料として使用した、おせんべい・鍋物・スープ・炊き込みご飯の素・麺・トッピングなど、だしを活かした商品開発にも使用することが可能です。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有(具体的に)	細菌検査記録(一般生菌数、大腸菌群の定性。)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	削り節製造日報、袋詰製造日報、気温湿度表、金属探知機動作確認記録表、削り刃点検記録			
	従業員の管理	衛生管理自主点検表(健康)、腸内細菌検査成績書			
	施設設備の管理	衛生管理自主点検表(工場)、ねずみ・こん虫防除記録モニタリング報告書、食品衛生監視票			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	金山明弘	連絡先	0178-33-1200
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	PL保険加入済み。			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018 年
6 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	魚介だしパック							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記入)	通 年 ()		賞味期限/消費期限	賞味期限	240日	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県		JAN コード (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	1kg(100g×10)		参 考 価 格	税別	¥3,000	税別	税込 8%	¥3,240
1ケースあたり入数	15		保 存 温 度 帯	常温 ▼				
免 注 リードタイム	7日		販 売 エリア の 制 限	◎無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大		最小	1cs		ケースサイズ(重量)	幅() × 奥() × 高さ()	重量()
						51.0	32.0	43.0 16.6
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など)
商 品 特 徴	八戸市でだし素材としても活用されているスルメイカを使用。国産にこだわり、いわしの濃厚でしっかりとした味わいに、鯖の甘みとコクが絡んで奥行きを生み出し、スルメの風味が口の中に広がる、「味わい深く、個性のあるだし」です。料理に「だしのうま味」をしっかりと利かせることで、調味料・塩分を控えめにしても、おいしくいただくことができます。

商品写真

							
※イメージ画							
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐えび、☐かに、☐小麦、☐そば、☐卵 ☐乳、☐落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> ☐あわび、☒いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐くるみ、☐ごま、☐さけ ☒そば、☐大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉 ☐まつたけ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td> (当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入) </td> </tr> </table>		表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 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 ☒ そば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン	備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)
表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 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 ☒ そば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン						
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		有限会社静岡屋		
年 間 売 上 高		平成29年度90百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員4名パート3名
代 表 者 氏 名		代表取締役 金山明弘		
メ ッ セ ー ジ		創業昭和29年。「親子三代」受け継がれてきた「素材」を見極める目利き、それぞれの素材のうま味を活かし用途に合わせてブレンドする「技」。その技術を礎に、食のプロフェッショナルからの信頼を築き上げてきました。関東・関西で「だし」が通うように全国各地で風土や歴史によって「だし」の好みや料理や調味料による「だし」の相性は変わります。静岡屋の厳選された「素材」と洗練された「技」をご家庭で使いやすい「おいしい・簡単・便利」な商品として提案し、お客様の食を豊かにします。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.sizuokaya.com/		
会 社 所 在 地	〒	031-0812	青森県八戸市大字湊町字新井田道30-16	
工 場 等 所 在 地	〒	031-0812	青森県八戸市大字湊町字新井田道30-16	
担 当 者		小清水貴子	E - m a i l	t.koshimizu@sizuokaya.com
T E L		0178-33-1200	F A X	0178-33-1589



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

弊社の製品に使用されている原材料はすべて、代表である「かねやま」自ら、「風味・脂・色・形・花・味」の観点から目利きを行い、産地から直接仕入れることにより品質を守っております。

削り節に関しては、下処理である洗浄・蒸煮工程は風味を損なわないよう迅速かつ丁寧に処理を行い、切削工程では花状、粉状の選別を徹底した上で製品化しています。

煮干しに関しては主に千葉県、長崎県の魚体の大きい煮干しと青森県八戸産の煮干しを扱っており、特に地元青森県八戸産の煮干しは、仕入先様との創業より長年の取引実績があり、北国では珍しい「酸化防止剤不使用」の完全無添加の煮干しを特別に製造してもらい販売しております。

素材を、切削・粗砕・粉碎加工することが可能ですので、削り節・だしパック・だし粉末として製品化することはもちろん、その製品を原料として使用した、おせんべい・鍋物・スープ・炊き込みご飯の素・麺・トッピングなど、だしを活かした商品開発にも使用することが可能です。

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◎有一-具体的に	細菌検査記録(一般生菌数、大腸菌群の定性。)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	削り節製造日報、袋詰製造日報、気温湿度表、金属探知機動作確認記録表、削り刃点検記録			
	従業員の管理	衛生管理自主点検表(健康)、腸内細菌検査成績書			
	施設設備の管理	衛生管理自主点検表(工場)、ねずみ・こん虫防除記録モニタリング報告書、食品衛生監視票			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	金山明弘	連絡先	0178-33-1200
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	PL保険加入済み。			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2018 年
6 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	あおもりのだし 焙煎仕立て							
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	365日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	青森県他		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	1kg(100g×10)		希 望 小 売 価 格		税抜	¥5,550	税込・切替 税抜 8%	¥5,994
1ケースあたり入数	15		保 存 温 度 帯		常温			
発注リードタイム	7日		販売エリアの制限		◎無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大		最小	1cs	ケースサイズ(重量)		縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 単位:mm	
					51.0		32.0 43.0 16.6	
認 証 等 (商品・工場・農薬等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→) (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	お客様 (性別・年齢層など) 30代～40代の食品の知識と健康志向が高い子供のいる女性。 50代以上の、塩分制限に関心があり、栄養成分表示の食塩相当量を気にする方。 ①4ℓの水とパック1袋を入れ、火をつけます。 ②沸騰したら中火で約3分～5分煮出します。 ③火を止めてから、パックを取り出します。 ※パックは具材と一緒に煮込み、料理の最後に取り出しても構いません。 ※一晩水に浸けてから煮出す、または煮出す時間を長くすると、濃厚なだしになります。
商 品 特 徴	「大切なひとに贈りたい」をコンセプトに青森の厳選した素材をブレンドしました。香り高い国産のかつお節・宗田かつお節・焼きあごに青森で馴染みの深い、いわし・煮干・大間まぐろを焙煎、昆布と合わせて素材をそのまま粉砕し、だしパックにしました。 化学調味料・保存料不使用

■ 商品写真



※イメージ図

(現物))

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 (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)
備 考	

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社静岡屋		
年 間 売 上 高		平成29年度90百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員4名パート3名
代 表 者 氏 名		代表取締役 金山明弘		
メ ッ セ ー ジ		創業昭和29年。「親子三代」受け継がれてきた「素材」を見極める目利き、それぞれの素材のうま味を活かし用途に合わせてブレンドする「技」。その技術を礎に、食のプロフェッショナルからの信頼を築き上げてきました。関東・関西で「だし」が違うように全国各地で風土や歴史によって「だし」の好みや料理や調味料による「だし」の相性は変わります。静岡屋の厳選された「素材」と洗練された「技」をご家庭で使いやすい「おいしい・簡単・便利」な商品として提案し、お客様の食を豊かにします。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.sizuokaya.com/		
会 社 所 在 地	〒	031-0812	青森県八戸市大字湊町字新井田道30-16	
工 場 等 所 在 地	〒	031-0812	青森県八戸市大字湊町字新井田道30-16	
担 当 者		小清水貴子	E - m a i l	t.koshimizu@sizuokaya.com
T E L	0178-33-1200		F A X	0178-33-1589

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

弊社の製品に使用されている原材料はすべて、代表である「かねやま」自ら、「風味・脂・色・形・花・味」の観点から目利きを行い、産地から直接仕入れることにより品質を守っております。

削り節に関しては、下処理である洗浄・蒸煮工程は風味を損なわないよう迅速かつ丁寧に処理を行い、切削工程では花状、粉状の選別を徹底した上で製品化しています。

煮干しに関しては主に千葉県、長崎県の魚体の大きい煮干しと青森県八戸産の煮干しを扱っており、特に地元青森県八戸産の煮干しは、仕入先様との創業より長年の取引実績があり、北国では珍しい「酸化防止剤不使用」の完全無添加の煮干しを特別に製造してもらい販売しております。

素材を、切削・粗砕・粉碎加工することが可能ですので、削り節・だしパック・だし粉末として製品化することはもちろん、その製品を原料として使用した、おせんべい・鍋物・スープ・炊き込みご飯の素・麺・トッピングなど、だしを活かした商品開発にも使用することが可能です。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一時的に	細菌検査記録(一般生菌数、大腸菌群の定性。)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	削り節製造日報、袋詰製造日報、気温湿度表、金属探知機動作確認記録表、削り刃点検記録			
	従業員の管理	衛生管理自主点検表(健康)、腸内細菌検査成績書			
	施設設備の管理	衛生管理自主点検表(工場)、ねずみ・こん虫防除記録モニタリング報告書、食品衛生監視票			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	金山明弘	連絡先	0178-33-1200
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	PL保険加入済み。			