

3月14日 鹿児島県産地見学商談会出展企業一覧

於:鹿児島サンロイヤルホテル

	企業名	所在地	商品	商品紹介 掲載ページ	HP
1	(株)北薩漬物((有)コセンファーム)	出水市	出水つぼ漬、出水味高菜、出水ごぼう漬	1～4	http://kosenfarm.com/
2	(株)新保農園/(株)カゴシマ農園	霧島市	鶏肉(黒さつま鶏)、トマト	5～6	-
3	(有)南橋商事	鹿屋市	青果用さつまいも「べにはるか」、加工品	-	http://satsumaimonosato.com/
4	ヘンタ製茶(有)	霧島市	霧島茶、黒霧島茶	7～9	http://www.henta.jp/
5	(株)元幸産業	鹿屋市	ミニトマト、トマト、苺、大根、ゴボウ、キャベツ	10～15	http://www.kagonmarche.com/
6	(有)大成畜産	曾於市	やごろう豚しゃぶしゃぶ、やごろう豚みそ漬、やごろう豚炭火焼、やごろう豚豚みそ	16～20	http://www.oonari-chikusan.com/
7	(有)マルユ湯通堂青果	指宿市	グリーンボール、キャベツ、ソラマメ、スナップえんどう、グリーンピース、人参	21～25	http://www.yuthudo.co.jp/
8	(有)南九州きのこセンター	錦江町	えのきチップス、乾燥えのきつくだ煮	26～30	http://373kinoko.com/
9	(株)式番屋アグリ	薩摩町	筍、里芋、キャベツ、カボチャ、紅はるかさつま芋	-	http://www.nibanya-kagoshima.com/index.html
10	(株)さかうえ	志布志市	馬鈴薯、ケール、キャベツ、ピーマン	-	http://www.sakaue-farm.co.jp/
11	福山黒酢(株)	霧島市	食べる黒酢ちよい辛、黒酢ドレッシングオニオン、生フルーツ黒酢ブルーベリー、三年熟成 楠志田、鰹黒酢	31～33	https://www.kakuida.com/
12	地球畑Original(かごしま有機生産組合)	鹿児島市	有機野菜ペースト、地球畑ベジソース、有機深ネギ、有機安納芋、有機人参	34～41	http://www.chikyubatake.com/
13	村商(株)	肝付町	黒毛和牛のステーキまん	42	https://www.shinmurachikusan.com/murasho/
14	(株)指宿やさいの王国	指宿市	レタス、キャベツ	43	http://ibusukiyasainookoku.co.jp/
15	(株)西原商会	鹿児島市	薩摩揚げ、黒豚味噌、紅芋かるかん、青さのり、紫芋豆腐の素、湯葉、きびなご、ブリの白子	44	https://www.nishihara-shokai.co.jp/
16	(株)オキス	鹿屋市	乾燥野菜、野菜パウダー、ごぼう茶	-	https://okisu.co.jp/
17	藤安醸造(株)	鹿児島市	味噌	45～49	http://www.hishiku.co.jp/
18	(株)アグリスタイル	指宿市	スジ取りスナップエンドウ、ソラマメ、おくらそうめん、オクラパウダー	-	http://agri.ocnk.net/

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年
3 月 7 日



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	出水つぼ漬250 g				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を○)内 記 載	通 年	()	賞味期限/消費期限	賞味期限	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	九州産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4977011057230	
内 容 量	250g		希 望 小 売 価 格	税抜 ¥300	税込(8%) ¥324
1ケースあたり入数	40個		保 存 温 度 帯	常温	
発注リードタイム	7日		販売エリアの制限	◎無 ○有	
最大・最小ケース納品 量 (◎ケースノミ など単位も)	最大 要相談	最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
				23.0	37.0 20.0 12.0
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
	☐ 飲食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ 民の他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)→
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシ ン など)	毎日の食卓にまた、鹿児島県のお土産や贈り物として
商 品 特 徴	九州産の干し大根を食べやすい大きさに刻み、甘味のある醤油ベースの漬け汁に漬けました。シャキシャキとした歯ざわりとまろやかな味わいで、子供からご年配の方まで人気の商品です。

■ 商品写真

名 称 大根つぼ漬
原 料 名 干しだいこん、漬け原材料(食塩、醤油)、
調味料(アミノ酸等、調味料(ソルビトール)、
甘味料(サッカリンNa、ステビア抽出物)、
酒粕、保存料(ソルビン酸K)、安定剤(リン
酸Na)、着色料(黄4)、
(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

原料産地名 九州産
内 容 量 250g
賞 味 期 限 特外下部に記載
保 存 方 法 直射日光、高温多湿を避け保存してください。
製 造 者 株式会社 北薩漬物
鹿児島県出水市高尾野町上水流671-57
TEL (0996) 82-3274

※開封後は冷蔵庫(0℃~10℃)にて保存し、なるべく
お早めにお召し上がりください。

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

表示義務有 ☐そば、☐かに、☐小麦、☐そば、☐卵
☐乳、☐落花生

表示を要助
(任意表示) ☐あわび、☐いか、☐くらげ、☐アレルゲン、☐カシューナッツ
☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐さけ、☐さけ、☐さけ
☐さけ、☐大豆、☐鶏肉、☐付ナ、☐豚肉
☐まいたけ、☐あも、☐まいも、☐かぼ、☐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)

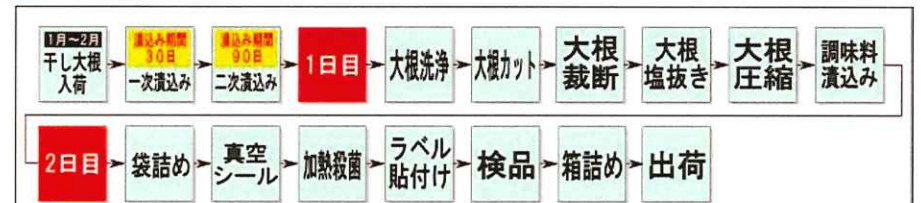
備 考

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 北薩漬物		
年 間 売 上 高	平成29年度 2169万円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名 など)	平成31年3月時点 従業員5名
代 表 者 氏 名	古川 拓		
メ ッ セ ー ジ	鹿児島県北西部の出水市で、唯一の漬物工場です。土 づくりからこだわった有機農法で、育てた自社生産の 野菜を使った漬物を製造、販売しています。他では味 わえない弊社ならではの漬物をぜひ、ご賞味下さい。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://kosenfarm.com/tsukemono/		
会 社 所 在 地	〒 899-0406	鹿児島県出水市高尾野町上水流671-57	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	荒木 悟	E - m a i l	tsukemono.izumi@po5.synapse.ne.jp
T E L	090-1922-2125	F A X	0996-79-4988

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



写 真



■ 品質管理情報

商品 検 査 の 有 無	○無 ●有(具体的に)	作業工程ごとに、触覚と目視により異物除去作業を行い、最終検品にて目視による徹底検査を行う。
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理 従業員の管 理 施設設備の 管 理	製造工程図を書き出し、製造工程ごとに危害及びその所を徹底的に衛生管理を行っています。 従業員の健康状態、衛生状態を毎日チェックし記録しています。衛生管理された作業着、帽子、マスク、専用長靴を着用後、入念なローラーがけでゴミを取り除いて作業を行うように教育しています。 工場内は、保管区画、製造区画、出荷区画を厳密にわけ、毎日の作業後に工場内の清掃を行っています。作業に使用する機械、用具等は作業を行う前と後に毎回点検し洗浄を行っています。
危機管理体制	担当者連絡 先 危機管理に關する 対応や生産物 の品質責任保険 (PL保険)の加入 状況	担当者名は た 荒木 悟 連絡先 090-1922-2125 PL保険あり

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

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年 3 月 7 日



■ 商品特性と取引条件

商 品 名		ごぼう醤油漬											
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)		通年 ()		賞味期限/消費期限		賞味期限		180日		消費期限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)		九州産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4977011057681							
内 容 量		120g		希 望 小 売 価 格		税抜		¥300		税込(切替) 税率 8%		¥324	
1ケースあたり入数		50個		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	要相談	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)		重量(%)			
								23.0 37.0 20.0		9.0			
認 証 等 (商品・工場・農場等)		☐ 有機JAS ☐ SO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※											
		☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →											

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ 飲食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	毎日の食卓にまた、鹿児島県のお土産や贈り物として
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	商品を袋から取り出し、食べやすい大きさにカットして、そのまま召し上がれます。また、豚肉、牛肉等に巻き、「肉巻きごぼう」にすると、大変美味しく召し上がれます。	
商 品 特 徴	ごぼうの香りと食感が楽しめる一品です。醤油に漬けて、さっぱりとした味付けにしました。毎日の食卓にどうぞ。	

■ 商品写真

品 名 ごぼう醤油漬

原材料名 ごぼう、漬け原材料(醤油、食塩、みりん、風味料)、砂糖、調味料(アミノ酸等)、旨味料(グルタミン酸)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、安定剤(リン酸塩Na)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

内 容 量 120g

原料産地名 鹿児島県

保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存下さい

賞味期限 2018. 3. 11

製 造 者 株式会社 北薩漬物
鹿児島県出水市高尾野町上水流71-57
TEL 0996-623274

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個に大きく×をする。

表示義務有 ☐えび、☐かに、☐小麦、☐そば、☐卵、☐乳、☐落花生

表示を奨励(任意表示) ☐あわび、☐いか、☐くら、☐オレンジ、☐カシューナッツ、☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐さけ、☐さば、☐大豆、☐鶏肉、☐けな、☐豚肉、☐まつたけ、☐もち、☐やまいも、☐かご、☐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

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 北薩漬物		
年 間 売 上 高	平成29年度 2169万円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	平成31年3月時点 従業員5名
代 表 者 氏 名	古川 拓		
メ ッ セ ー ジ	鹿児島県北西部の出水市で、唯一の漬物工場です。土づくりからこだわった有機農法で、育てた自社生産の野菜を使った漬物を製造、販売しています。他では味わえない弊社ならではの漬物をぜひ、ご賞味下さい。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://kosenfarm.com/tsukemono/		
会 社 所 在 地	〒 899-0406	鹿児島県出水市高尾野町上水流71-57	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	荒木 悟	E - m a i l	tsukemono.izumi@po5.synapse.ne.jp
T E L	090-1922-2125	F A X	0996-79-4988

■ 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



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☐ 有(具体的に)	作業工程ごとに、触覚と目視により異物除去作業を行い、最終検品にて目視による徹底検査を行う。
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造工程図を書き出し、製造工程ごとに危害及びその所を徹底的に衛生管理を行っています。
	従 業 員 の 管 理	従業員の健康状態、衛生状態を毎日チェックし記録しています。衛生管理された作業着、帽子、マスク、専用長靴を着用後、入念なローラーがけでゴミを取り除いて作業を行うように教育しています。
	施 設 設 備 の 管 理	工場内は、保管区画、製造区画、検品区画、出荷区画を厳密にわけ、毎日の作業後に工場内の清掃を行っています。作業に使用する機械、用具等は作業を行う前と後に毎回点検し洗浄を行っています。
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または担当部署名 荒木 悟 連絡先 090-1922-2125
	危 機 管 理 に 関 する 決 定 や 生 産 物 質 保 証 体 制 (PL 保 険) の 加 入 有 無	PL保険あり

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

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

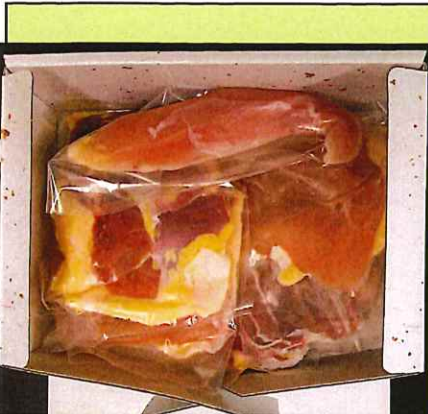
記入日 2019年
3月6日



商品特性と取引条件

商 品 名	黒さつま鶏正肉セット				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	周年 ()	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	2年(冷凍)	消費期限
主 原 料 産 地 (産 場 所 等)	鹿児島県霧島市	JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	約1.1kg(不定賞)	希 望 小 売 価 格	税 後	税込(切捨)	税 率
1ケースあたり入数	5(応相談)	保 存 温 度 帯	冷凍		
発注リードタイム	4~6	販 売 エ リ ア の 制 限	◎ 無	○ 有	
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 応相談 最小 応相談	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)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 年齢、性別問わず、外食、小売り、卸売り全般
商 品 特 徴	鶏肉自体がしっかりとしたうま味を持っているので、塩、黒コショウ、ガーリックなどで味付けしたオーソドックスな「チキンソテー」や「ローストチキン」がおすすめです。また、「水炊き」などの「鍋物」や「煮物」でもおいしくいただけます。一緒に入れた野菜の味まで引き立てます。最後の雑炊は格別です。 新しい鹿児島県の「黒」黒さつま鶏。日本3大地鶏の一つ「さつま鶏」の血を引く「深いうま味」と、地鶏の中ではソフトな食感が自慢です。「地鶏は食べたいけど固いものが苦手」という方や、お子様、お年寄りの皆様にもお楽しみいただけます。



一括表示
(現物の写真を文字が読めるように画像で貼付)

アレルギー表示(特定原材料)

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

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社新保農園		
年 間 売 上 高	平成29年度114百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成31年2月現在社員2名、パート1名
代 表 者 氏 名	新保哲志		
メ ッ セ ー ジ	自然豊かな霧島で、江戸時代に薩摩藩内で創り出された「さつま鶏」の血を引く「黒さつま鶏」を飼育しています。飼育期間4~5か月、飼養密度5羽/m ² と、地鶏の基準よりも長期間、ゆったりとストレスをかけずに飼育することで、より美味しい鶏肉の生産を心がけています。		
ホ ー ム ペ ー ジ			
会 社 所 在 地	〒 899-6405	鹿児島県霧島市溝辺町崎森1095-1	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	杉山 昇	E - m a i l	shinonouen@gmail.com
T E L	090-2516-0239	F A X	0995-58-2015

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

鹿児島県の「新しい黒」黒さつま鶏。その中でも「新保農園」の「黒さつま鶏」は、旨味たっぷりで地鶏の中では柔らかく、一段上の美味しさです。その理由は、
 ①長期育成
 出荷日齢は雄120日、雌150日以上(地鶏の基準:75日以上)
 (ブロイラーは50日程度)
 ②ゆったり飼育
 鹿児島県の豊かな自然の中でゆったりと育ちました。
 飼育密度は1平方メートル当たり5羽、地鶏の基準の倍の広さです。
 (地鶏の基準:1平方メートル当たり10羽以下)
 ③飼料の工夫
 飼料に大麦を配合しています。ヨーロッパでは「麦は鶏の肉をおいしくする」と言われています。また、日本では「豚肉をおいしくする」と言われています。
 (通常の鶏の飼料には、あまり使われていません)

写 真



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ◎ 有(一時的に)	血液検査・糞便検査(病気・健康状態チェック)
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	日齢に応じたワクチン接種、飼料給与、温度管理、飲水消毒の実施
	従 業 員 の 管 理	鶏舎入舎時の防護服着用、靴履き替え、靴底消毒の実施
	施 設 設 備 の 管 理	定期的な場内の石灰散布、鶏出荷後の鶏舎の水洗消毒、場内進入車両の消毒の実施
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名 川口拓馬 連 絡 先 080-3181-6595
	危機管理に関する対応や生産物追従責任保険(PL保険)の加入など	毎日の作業を記録し、責任者を設置し、農場でのトラブルや出荷先からのクレームに迅速に対応する体制をとっている。

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FOP)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 2019 年
3 月 6 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	鹿児島産大玉トマト			
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	10月中旬～6月 ()	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	消費期限
主 原 料 産 地 (産 場 所 等)	鹿児島県日置市	JAN コード (13桁もしくは8桁)		
内 容 量	0.5kg, 1kg, 4kg(応相談)	希 望 小 売 価 格	税 抜	税込(切捨) 税別
1ケースあたり入数	応相談	保 存 温 度 帯	冷蔵	▼
発注リードタイム	4～6	販 売 エ リ ア の 制 限	◎無	○有
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 応相談 最小 応相談	ケースサイズ(重量)	横(F) ² × 横(F) ² × 高さ(F) ²	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) K GAP(かごしまの農林水産物認証制度) ※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)	年齢、性別問わず、外食、小売り、卸売り全般
利 用 シ ーン (利用方法・おすすしレシピ等)	サラダや肉、魚料理の付け合わせで、食べるおいしさばかりでなく、美しい彩りも楽しめます。また、カレーやシチュー、スープに入れることで、味にコクがでます。また、トマトの酸味は塩味を強めるので、減塩にも効果があります。		
商 品 特 徴	鹿児島県の寒暖差の大きい盆地ですくすくと育った大玉トマト。「南国の日射」と「天然の水」、それに納豆、ヨーグルトなどで私たちが自分で培養した「納豆菌、乳酸菌」などの有用微生物をたっぷり与えて栽培しています。なので、トマト本来の甘味と酸味のバランスが絶妙です。また、軟化しにくく、棚持ちが良いのが特徴です。		

■ 商品写真

		一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。		
表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいち、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン	
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)	

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社かごしま農園		
年 間 売 上 高	平成30年度80百万円(見込)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成31年2月現在 社員5名、パート14名
代 表 者 氏 名	新保哲志		
メ ッ セ ー ジ	鹿児島では生産が少ないトマトを南国の日差しと澄んだ空気、豊かな水で育てています。安心安全な食材の提供と、過疎高齢化が進む地域での農地の有効利用と雇用の創出に少しでも貢献できるよう、頑張ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ			
金 社 所 在 地	〒 899-2311	鹿児島県日置市東市来町養母3564	
工場等所在地	〒 899-3301	鹿児島県日置市東市来町長里前田6392	
担 当 者	杉山 昇	E - m a i l	shinponouen@gmail.com
T E L	090-2516-0239	F A X	299-295-4833

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

栽培面積	123a
年間収穫量	300トン
1. 1ヘクタールのトマトハウス :	トマト栽培用としては県内最大級の広さです (間口70m×奥行き145m)
2. 水田でのトマト栽培 :	水田でのトマト栽培は県内ではあまり例がありませんが、水田の有効利用のモデルケースとして取り組んでいます。
3. 徹底した合理的作業 :	通路にレールを敷設し、高所作業台車で管理作業 無線(電話回線利用)を携帯、スマホの写真・動画で全員がリアルタイムで栽培管理状況の情報を共有しています。
4. 環境制御技術の導入 :	温湿度、日射量データを24時間連続で測定し、日射量に応じた温度・かん水管理と、高濃度CO2施用など、最新の環境制御技術を導入しています。
写 真	

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○無 ◎有一具体的	・目視検査(不良品、異物混入、包装不良)・残留農薬検査
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	KGAP(かごしまの農林水産物認証制度)取得。散布農薬等、栽培履歴の記録
	従 業 員 の 管 理	朝礼、・作業手順説明時の注意喚起とハウス入室時の靴底消毒の実施
	施 設 設 備 の 管 理	栽培管理・選果用機材等の使用前後の点検。カッターなど個別の道具の個人ごと管理。
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名 元古智恒 連 絡 先 090-9605-9919
	食 品 安 全 関 連 する 対 応 策 (例:生産物検査責任 保険(PIL保険)の加入 など)	作業現場でのトラブル、販売先からのクレームに対する迅速な対応するため、栽培管理責任者、出荷管理責任者を設置し、ている。

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

FCP展示会・商談会シート

記入日 31 年
3 月 7 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	霧島抹茶ようかん				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	1 年	消費期限
主 原 料 産 地 (産 獲 場 等)	鹿児島県(霧島市)・京都府	JAN コー ド (13 桁もしくは 8 桁)	4 582358 691605		
内 容 量	200g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,000	税込(8%) ¥1,080
1 ケースあたり入数	40ヶ	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 10 c/s 最小 2 c/s	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸) 重量(kg)
			39.7	23.0	16.8 0.60
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入) ※印のものは、具体的な取得内容を記載				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	お茶のお供に、とても美味しく頂けます。 お土産や贈答にお茶とセットで喜ばれる商品です。
商 品 特 徴	自社生産の有機抹茶を、ふんだんに練り込んだようかんで、甘みを抑えた、抹茶風味の強いようかんです。

商品写真

	
アレルギ表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 ☐ 大豆、☐ 小麦、☐ 卵、☐ 乳、☐ 落花生 表示義務有 ☐ あわび、☐ えび、☐ いちじ、☐ オレノツ、☐ 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、☐ バナナ、☐ 豚肉 ☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラデン 表示を奨励 (任意表示) (当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)	
備 考	

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

出展企業紹介

出 展 企 業 名	ヘンタ製茶(有)		
年 間 売 上 高	平成30年度 201百万円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	12名
代 表 者 氏 名	邊田 孝一		
メ ッ セ ー ジ	ヘンタ製(有)は霧島山麓で有機茶の生産から加工まで行っています。 煎茶をはじめ、抹茶、また抹茶を使用したお菓子なども販売しています。 海外輸出も行っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.henta.jp		
会 社 所 在 地	〒 899-6506	鹿児島県霧島市牧園町下中津川433-5	
工 場 等 所 在 地	〒 899-6506	鹿児島県霧島市牧園町下中津川1052	
担 当 者	邊田 孝一	E - m a i l	hentaseicha@s500.jp
T E L	0995-77-2777	F A X	0995-77-2880

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

茶園面積	自社25ha
生 産	生産量104t
煎茶工場	120K 1.5ライン 碾茶工場 500K/h 1ライン
有機JAS取得	ASIAGAP・KGAP取得
国内有機栽培茶によるオーダーメイド商品の開発、製造	
お茶に関する教育の推進、共同製造開発	
写 真	  

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	自視検査・包装不良・異物混入・商品品質
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理 従業員の管理 施設設備の管理	原材料受け入れ、加工、保管まで適切に管理、監視し常に正しい商品のみ出荷する。 5S活動の徹底。 機械設備および環境の衛生状態の確認。
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	0995-77-2777 0995-77-2880 0995-77-2777

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 31 年
3 月 7 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	霧島有機煎茶				
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 産 場 所 等)	鹿児島県(霧島市)	JAN コー ド (13 桁もしくは 8 桁)	4 582358 690813		
内 容 量	100g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥800	税込(8%) ¥864
1 ケースあたり入数	50ヶ	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・最小ケース単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 10 c/s 最小 1 c/s	ケースサイズ(重量)	幅(F)*	× 横(F)*	× 高さ(F)* 重量(kg)
			49.5	25.5	20.0 0.65
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☒ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☒ キット対応可能 ☐ その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	若い方から高齢の方まで、幅広く飲用されています。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	ゆっくりとティータイムや食事の後に最適なまろやかなお茶です。 贈答用にも最適です。
商 品 特 徴	自社生産の有機煎茶は、味に深みがあり、色は緑色で、まろやかな有機煎茶です。

■ 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。	
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、 ☐ 豚肉、 ☐ 鶏肉、 ☐ 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、 ☐ セラチン (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	ヘンタ製茶(有)		
年 間 売 上 高	平成30年度 201百万円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	12名
代 表 者 氏 名	邊田 孝一		
メ ッ セ ー ジ	ヘンタ製茶(有)は霧島山麓で有機茶の生産から加工まで行っています。 煎茶をはじめ、抹茶、また抹茶を使用したお菓子なども販売しています。 海外輸出も行っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.henta.jp		
会 社 所 在 地	〒 899-6506	鹿児島県霧島市牧園町下中津川433-5	
工 場 等 所 在 地	〒 899-6506	鹿児島県霧島市牧園町下中津川1052	
担 当 者	邊田 孝一	E - m a i l	hentaseicha@s500.jp
T E L	0995-77-2777	F A X	0995-77-2880

■ 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

茶園面積 : 自社25ha
生 産 : 生産量104t
煎茶工場 120K 1.5ライン 碾茶工場 500K/h 1ライン
有機JAS取得 ASIAGAP・KGAP取得
国内有機栽培茶によるオーダーメイド商品の開発、製造
お茶に関する教育の推進、共同製造開発
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	目 視 検 査 ・ 包 装 不 良 ・ 異 物 混 入 ・ 商 品 品 質		
	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	原材料受け入れ、加工、保管まで適切に管理、監視し常に正しい商品のみ出荷する。	
	従 業 員 の 管 理	5S活動の徹底。	
危 機 管 理 体 制	施 設 設 備 の 管 理	機械設備および環境の衛生状態の確認。	
	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	連 絡 先
		邊田 孝一	0995-77-2777
	危 機 管 理 に 関 する 対 応 や 生 産 物 障 害 責 任 保 険 (PL 保 険) の 加 入 な ど	PL保険の加入	

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

FCP展示会・商談会シート

記入日 31 年
3 月 7 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	霧島有機抹茶							
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)	鹿児島県(霧島市)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4 582358 698109				
内 容 量	30g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥800	税込(切替)	税率	8% ¥864
1ケースあたり入数	50ヶ		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 50 c/s	最小 1 c/s	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)	
				49.5	25.5	20.0	0.65	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☒ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農薬生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 専社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入→)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめのレシピ等)	年齢を問わず、若い方から高齢の方まで幅広く飲用できる商品であり、また、お菓子などの材料にも使用出来ます。 健康飲料でもあるため、全て有機で栽培しています。
商 品 特 徴	ホットでもコールドでも簡単に飲むことが出来ます。ティータイムのくつろぎの時間に、抹茶の菓子とともにどうぞお飲み下さい。 抹茶ハイボールなどもおすすめです。
商 品 特 徴	生産から製造・加工まで、全て自社で行っており、抹茶は有機栽培ですべて生産しています。 色は濃緑で、飲みやすく、苦みの少ない抹茶です。

商品写真



名 称	有機抹茶
原材料名	有機緑茶
内容量	30g
賞味期限	2020.1.30
保存方法	直射日光・高温を避け、密封状態で保存してください。
製造国	日本(鹿児島県)
製造者(販売者)	株式会社ヘンタ製茶(株) 住所: 鹿児島県霧島市 TEL: 0995-77-2777

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 ☐ 乳 ☐ 落花生

表示を奨励(任意表示) ☐ あわび ☐ かき ☐ いちじ ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ 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

(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	ヘンタ製茶(有)		
年 間 売 上 高	平成30年度 201百万円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	12名
代 表 者 氏 名	邊田 孝一		
メ ッ セ ー ジ	ヘンタ製茶(有)は霧島山麓で有機茶の生産から加工まで行っています。 煎茶をはじめ、抹茶、また抹茶を使用したお菓子なども販売しています。 海外輸出も行っています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.henta.jp		
会 社 所 在 地	〒 899-6506	鹿児島県霧島市牧園町下中津川433-5	
工 場 等 所 在 地	〒 899-6506	鹿児島県霧島市牧園町下中津川1052	
担 当 者	邊田 孝一	E - m a i l	hentaseicha@s500.jp
T E L	0995-77-2777	F A X	0995-77-2880

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

茶園面積：自社25ha

生 産：生産量104t

煎茶工場 120K 1.5ライン 碾茶工場 500K/h 1ライン

有機JAS取得 ASIAGAP・KGAP取得

国内有機栽培茶によるオーダーメイド商品の開発、製造

お茶に関する教育の推進、共同製造開発

写 真



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有一具体的	自視検査・包装不良・異物混入・商品品質		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	原材料受け入れ、加工、保管まで適切に管理、監視し常に正しい商品のみ出荷する。		
	従 業 員 の 管 理	5S活動の徹底。		
	機 械 設 備 の 管 理	機械設備および環境の衛生状態の確認。		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	邊田 孝一	連 絡 先 0995-77-2777
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	PL保険の加入		

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 31 年
3 月 8 日



商品特性と取引条件

商 品 名	ミニトマト12種類					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	11月～翌5月 (シーズン中)	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)	鹿児島県	JAN コーデ (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	3kg	希 望 小 売 価 格	税抜	¥2,500	税込(税抜)	¥2,700
1ケースあたり入数	200～250個	保 存 温 度 帯	冷蔵			
発 注 リードタイム		販 売 エリア の 制 限	〇無 〇有			
最大・最小ケース単位 (〇ケース/〇日 など単位も記載)	1ケース～	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)		
			39.0	27.0	9.3	3.0
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 ☒ 飲食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	サラダのアクセントに ピザなどのトッピング
商 品 特 徴	赤をはじめ黄色やオレンジ、紫そして緑のトマト(12種類) 高糖度のフルーティトマトも2種類あります。

商品写真

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

表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ くらげ、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ さけ、 ☐ たまご、 ☐ そば ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ けし、 ☐ 豚肉 ☐ まいたけ、 ☐ あも、 ☐ やまいも、 ☐ かぼ、 ☐ セサミン
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)

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 元幸産業		
年 間 売 上 高	平成30年度 200百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成31年3月時点 社員14人、アルバイト15人、技能実習生11人
代 表 者 氏 名	白寒水 剛		
メ ッ セ ー ジ	畑からテーブルまで美味しさをお届けします！ 1・土づくりへのこだわり 2・全ての工程を自社で一括管理 3・多種多様な野菜、果物の提供この3つのこだわりを大事にし地元のお客様から関東関西首都圏のお客様まで顧客の要求に即答できる様努力しております。 自社の野菜をメインにファーマーズレストラン「カゴンマルシェ」も展開中です。		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.kagonmarche.com		
会 社 所 在 地	〒 893-1602	鹿児島県鹿屋市串良町有里6624-3	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	白寒水 進一	E - m a i l	kenkousangyo-sinichi@amail.plala.or.jp
T E L	0994-63-1040	F A X	0994-63-1039



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

夏が一番暑い時期(8月)にハウス内に定植を行います。
 11月頃から徐々に一番花房の収穫に入ります。
 12月に入ると外気温が一気に下がり暖房を入れながら作業行います。
 薬剤散布におきまして、殺虫剤はほぼ使用しません。
 各品種により灌水量も違うので水管理には気を使います。

写真



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	〇無 〇有一員具体的に	目視検査・包装不良、異物混入		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	生産履歴をクラウド内にて一括管理。		
	従 業 員 の 管 理	作業者の力量に応じて再教育や配置転換を行い個々のレベルアップを図る。		
	施 設 設 備 の 管 理	ハウス内の衛生管理の為月2回程度掃除を行い殺菌剤散布。		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 選 任 先	担当者名または 担当部署名	白寒水 剛	連 絡 先 0994-63-1040
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PIL保険)の加入など			

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

FCP展示会・商談会シート

記入日 31 年
3 月 8 日



商品特性と取引条件

商 品 名	トマト(桃太郎)				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	11月～翌5月 (シーズン中)	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)	鹿児島県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	4kg	希 望 小 売 価 格	税抜	¥2,500	税込(税別) 税率 8% ¥2,700
1ケースあたり入数	24玉	保 存 温 度 帯	冷蔵		
発 注 リードタイム		販 売 エリア の 制 限	◎無 ○有		
最大・最小ケース納品単位 (〇ケース/日 など単位も記載)	1ケース～	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸) 重量(kg)
			45.0	33.0	9.0 4.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ JAS ☐ SO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入) ※印のものは、具体的な取得内容を記載				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 小売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
利 用 シ ーン (利用方法・おすそ分け等)	そのままだけでも、サラダやハンバーガーに挟んでもよし トマトスライスやトマトジュースとしても美味しいです！
商 品 特 徴	トマト好きの方に多く支持されている桃太郎を中心に昔食べた風味豊かなトマトを目指しております。 完熟手前での収穫によりお客様の手に届いた時点で一番美味しい状態でお届けします。

商品写真



※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 元幸産業		
年 間 売 上 高	平成30年度 200百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成31年3月時点 社員14人、アルバイト15人、技能実習生11人
代 表 者 氏 名	白寒水 剛		
メ ッ セ ー ジ	畑からテーブルまで美味しさをお届けします！ 1・土づくりへのこだわり 2・全ての工程を自社で一括管理 3・多種多様な野菜、果物の提供この3つのこだわりを大事にし地元のお客様から関東関西首都圏のお客様まで顧客の要求に即答できる様努力しております。 自社の野菜をメインにファーマーズレストラン「カゴンマルシェ」も展開中です。		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.kagonmarche.com		
会 社 所 在 地	〒 893-1602	鹿児島県鹿児島市串良町有里624-3	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	白寒水 進一	E - m a i l	genkousangyo-einichi@amail.lolala.or.jp
T E L	0994-63-1040	F A X	0994-63-1039

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

夏の一番暑い時期(8月)にハウス内に定植を行います。
 11月頃から徐々に一番花房の収穫に入ります。
 12月に入ると外気温が一気に下がり暖房を入れながら作業行います。
 薬剤散布におきまして、殺虫剤はほぼ使用しません。

写真



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	目視検査・包装不良、異物混入
衛 生 管 理 へ の 取 組	生産・製造工程の管理	生産履歴をクラウド内にて一括管理。
	従業員の管理	作業者の力量に応じて再教育や配置転換を行い個々のレベルアップを図る。
危 機 管 理 体 制	施設設備の管理	ハウス内の衛生管理の為月2回程度掃除を行い殺菌剤散布。
	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名 白寒水 剛 連絡先 0994-63-1040

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 31 年
3 月 8 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	いちご(さがほのか)					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	12月～5月 (2.3月)	賞味期限/消費期限	賞味期限		消費期限	
主 原 料 産 地 (産 獲 場 所 等)	鹿児島県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	1パック250g×4	希 望 小 売 価 格	税抜	¥2,500	税込(税抜)	¥2,700
1ケースあたり入数	12～15×4	保 存 温 度 帯	冷蔵			
発 注 リードタイム		販 売 エリア の 制 限	◎無	○有		
最大・最小ケース単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	4パック入り段ボール	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(kg)
			35.5	25.0	8.8	1.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ SO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入) ※印のものは、具体的な取得内容を記載					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☐ 飲食 ☐ 中食 ☐ 小売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お客様(性別・年齢層など) お客様(性別・年齢層など)年齢問わず、外食産業全般、小売り問屋諸々
商 品 特 徴	冬の果物の代名詞でもあるいちご。ケーキのトッピングやご贈答。フルーツバイキング等 当社のいちごは土耕栽培によりミネラル豊富な香りと甘みに自信があります。 また、いちご狩り農園もやっております。農薬は使用いたしません。 天敵を活用した殺虫処理と消毒もでんぶん等を利用した気門封鎖剤のみ使用しております。 (薬害0)

■ 商品写真



※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、広く紹介させていただきます。

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 元幸産業		
年 間 売 上 高	平成30年度 200百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成31年3月時点 社員14人、アルバイト15人、技能実習生11人
代 表 者 氏 名	白寒水 剛		
メ ッ セ ー ジ	畑からテーブルまで美味しさをお届けします！ 1・土づくりへのこだわり 2・全ての工程を自社で一括管理 3・多種多様な野菜、果物の提供にの3つのこだわりを大事にし地元のお客様から関東関西首都圏のお客様まで顧客の要求に即答できる様努力しております。 自社の野菜をメインにファーマーズレストラン「カゴンマルシェ」も展開中です。		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.kagonmarche.com		
会 社 所 在 地	〒 893-1602	鹿児島県鹿屋市串良町有里6624-3	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	白寒水 進一	E - m a i l	genkousangyo-sinichi@gmail.com
T E L	0994-63-1040	F A X	0994-63-1039

■ 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

ビニールハウス4連棟(暖房完備)20a 減農薬にこだわり食の安全を追及		
写 真		
	いちご狩り	施設内
		収穫前状況

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	目視検査・包装不良、異物混入
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	生産履歴をクラウド活用により一括管理
	従 業 員 の 管 理	作業者の力量に応じて再教育や配置転換を行い個々のレベルアップを図る。
	施 設 設 備 の 管 理	カビや病原菌の繁殖を防ぐうえで月2回程度ハウス内清掃
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名 白寒水 剛 連 絡 先 0994-63-1040
	危機管理に関する対応や生産物回収責任(保険(PIL保険)の加入など)	

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

FCP展示会・商談会シート

記入日 31 年
3 月 6 日



商品特性と取引条件

商 品 名	大根					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	10月～翌5月 (通年)	賞味期限/消費期限	賞味期限	7日	消費期限	
主 原 料 産 地 (産 獲 場 所 等)	鹿児島県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	10kg	希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,500	税込(8%)	¥1,620
1ケースあたり入数	10～12	保 存 温 度 帯	冷蔵			
発 注 リードタイム		販 売 エリア の 制 限	◎無	○有		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	1ケース～	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
			52.0	32.0	17.0	10.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ SO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入) ※印のものは、具体的な取得内容を記載					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☒ 飲食 ☒ 中食 ☒ 小売・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ RFID対応可能 ☐ その他(右に記入)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすしレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) お客様(性別・年齢層など)年齢問わず、外食産業全般、小売り問屋諸々
商 品 特 徴	刺身のつま 大根スティック おでん等 その時期に一番美味しい大根を選び播種しておりますので是非ご賞味下さい。

商品写真



※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 元幸産業		
年 間 売 上 高	平成30年度 200百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成31年3月時点 社員14人、アルバイト15人、技能実習生11人
代 表 者 氏 名	白寒水 剛		
メ ッ セ ー ジ	畑からテーブルまで美味しさをお届けします！ 1・土づくりへのこだわり 2・全ての工程を自社で一括管理 3・多種多様な野菜・果物の提供この3つを大事にし地元のお客様から関東関西首都圏のお客様まで顧客の要求に即答できる様努力しております。 自社の野菜をメインにファーマーズレストラン「カゴンマルシェ」も展開中です。		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.kagonmarche.com		
会 社 所 在 地	〒 893-1602	鹿児島県鹿屋市串良町有里6624-3	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	白寒水 進一	E - m a i l	genkousangyo-einichi@amail.plala.or.jp
T E L	0994-63-1040	F A X	0994-63-1039



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

大根ハーベスタでの収穫による傷防止
自社工場にて洗浄箱詰め選果後冷蔵庫にて予冷



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○無 ●有一具体的に	目視検査・包装不良、異物混入		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	生産履歴をクラウド活用により一括管理		
	従 業 員 の 管 理	作業者の力量に応じて再教育や配置転換を行い個々のレベルアップを図る。		
	施 設 設 備 の 管 理	大根洗い選果場の清掃の徹底		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名	白寒水 剛	連 絡 先 0994-63-1040
	危機管理に関する対応 や生産物賠償責任 保険(PIL保険)の加入など			

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

FCP展示会・商談会シート

記入日 31 年
3 月 8 日



商品特性と取引条件

商 品 名	ごぼう(柳川理想)				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を(*)内に記載)	4月～10月 (通年)	賞味期限/消費期限	賞味期限	20日	消費期限
主 原 料 産 地 (適 産 場 所 等)	鹿児島県	JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	10	希 望 小 売 価 格	税抜	¥3,500	税込(8%) ¥3,780
1ケースあたり入数	45～80	保 存 温 度 帯	冷蔵		
発 注 リードタイム		販 売 エリア の 制 限	●無 ○有		
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/日 など単位も記載)	1ケース～	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸) 重量(kg)
			100.0	20.0	12.0 10.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ SO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入) ※印のものは、具体的な取得内容を記載				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☒ 飲食 ☒ 中食 ☒ 惣菜・惣売 ☐ 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)	お客様(性別・年齢層など)年齢問わず、外食産業全般、小売り問屋諸々
利 用 シ ーン (利用方法・おすすしレシピ等)	ごぼうスティック、きんぴらごぼう等
商 品 特 徴	トレンチャーによる深層耕運で綺麗に伸びたごぼうです。

商品写真



※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 元幸産業		
年 間 売 上 高	平成30年度 200百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成31年3月時点 社員14人、アルバイト15人、技能実習生11人
代 表 者 氏 名	白寒水 剛		
メ ッ セ ー ジ	畑からテーブルまで美味しさをお届けします！ 1・土づくりへのこだわり 2・全ての工程を自社で一括管理 3・多種多様な野菜、果物の提供この3つのこだわりを大事にし地元のお客様から関東関西首都圏のお客様まで顧客の要求に即答できる様努力しております。 自社の野菜をメインにファーマーズレストラン「カゴンマルシェ」も展開中です。		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.kagonmarche.com		
会 社 所 在 地	〒 893-1602	鹿児島県鹿児島市串良町有里624-3	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	白寒水 進一	E - m a i l	genkousangyo-sinichi@gmail.com
T E L	0994-63-1040	F A X	0994-63-1039

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

栽培面積40ha
トレンチャーという直径1.2m程の深耕ロータリーを使い時間をかけて耕運し播種します。収穫もハーベスタを用いての収穫になり設備投資と時間を有する栽培になります。

写真



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	目視検査・包装不良、異物混入
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	目視検査・包装不良、異物混入
	従 業 員 の 管 理	作業者の力量に応じて再教育や配置転換を行い個々のレベルアップを図る。
	施 設 設 備 の 管 理	清掃の徹底
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名
	担当者名または 担 当 部 署 名	白寒水 剛
	連 絡 先	0994-63-1040
	危機管理に関する対応や生産物追跡責任(保証)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 31 年
3 月 8 日



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	キャベツ					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	12月～翌5月 (2.3月)	賞味期限／消費期限	賞味期限	7日	消費期限	
主 原 料 産 地 (産 産 場 所 等)	鹿児島県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	15kg	希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,500	税込(8%)	¥1,620
1ケースあたり入数	8～12	保 存 温 度 帯	冷蔵			
発 注 リードタイム		販 売 エリア の 制 限	●無 ○有			
最大・最小ケース納品単位 (〇ケース/日 など単位も記載)	1ケース～	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)		
			53.5	35.0	30.0	15.0
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 所産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 ☒ 飲食 ☒ 中食 ☒ 小売・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすしレシピ等)	ロールキャベツ、塩キャベツ等
商 品 特 徴	キャベツ本来の甘み、シャキッと感に自信があります！

■ 商品写真



※に記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、広く紹介させていただきます。

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 元幸産業		
年 間 売 上 高	平成30年度 200百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成31年3月時点 社員14人、アルバイト15人、技能実習生11人
代 表 者 氏 名	白寒水 剛		
メ ッ セ ー ジ	畑からテーブルまで美味しさをお届けします！ 1・土づくりへのこだわり 2・全ての工程を自社で一括管理 3・多種多様な野菜・果物の提供この3つのご協力を大事にし地元のお客様から関東関西首都圏のお客様まで顧客の要求に即答できる様努力しております。 自社の野菜をメインにファーマーズレストラン「カゴンマルシェ」も展開中です。		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.kagonmarche.com		
会 社 所 在 地	〒 893-1602	鹿児島県鹿屋市串良町有里6624-3	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	白寒水 進一	E - m a i l	genkousangyo-sinichi@ama.lala.or.jp
T E L	0994-63-1040	F A X	0994-63-1039

■ 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

播種から育苗そして定植、中耕と当社一括管理にて行っております。
最終的に製品にした後、冷蔵庫にて予冷を行いお客様の元へ発送致しますので品質劣化が防げます。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	目視検査・包装不良、異物混入		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	生産履歴をクラウド活用により一括管理		
	従 業 員 の 管 理	作業者の力量に応じて再教育や配置転換を行い個々のレベルアップを図る。		
	施 設 設 備 の 管 理	選果場の清掃の徹底		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名	白寒水 剛	連 絡 先 0994-63-1040
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PIL保険)の加入など			

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

FCP展示会・商談会シート

記入日 31 年
3 月 5 日



商品特性と取引条件

商 品 名	鹿児島黒豚バラしゃぶしゃぶ					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	60日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	鹿児島県	JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	500g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥2,150	税込(8%)	¥2,322
1ケースあたり入数	10P	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 5 最小 1	ケースサイズ(重量)	幅(寸) × 奥(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
			370.0 260.0 310.0	7.0		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ SO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 職業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー 曾於市認証品					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☒ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	全年齢の方(特に高齢・お子様はオススメです) ゴルフ場
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	鍋物(特にしゃぶしゃぶ)・冷しゃぶ(サラダ風)・野菜巻き・お好み焼きなど	
商 品 特 徴	黒豚は甘み旨みが特に強く、オレイン酸の含有量も多く食べたときサッパリとし胃もたれしない肉です。臭いは芳醇でいくらでも食べれます。沸騰前の湯温でシャブツと湯通しし召し上がってください。あと引く美味しさです。雑誌料理王国100選に選ばれた黒豚です	

商品写真



※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	(有)大成畜産		
年 間 売 上 高	平成30年度1,784百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成31年2月末60名
代 表 者 氏 名	大 成 英 雄		
メ ッ セ ー ジ	養豚を始めて58年、美味しい豚さんを育て お客様の笑顔を見るのが何より嬉しいことです。食べたえさが血となり肉となるので食事には大変こだわっております。命に携わる仕事柄 豚さんは大切に育てます(ストレスレスだと自分から美味しくなります)社員も大切にし、食育を通して地域貢献が出来る会社をめざします		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.oonari-chikusan.com		
会 社 所 在 地	〒 899-8421	鹿児島県曾於市大隅町大谷5066-1	
工 場 等 所 在 地	〒 899-8102	鹿児島県曾於市大隅町岩川6134-1	
担 当 者	大 成 三 千 子	E - m a i l	yagoroudon@upiter.ocn.ne.jp
T E L	099-482-5857	F A X	099-482-5853

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

養豚場6農場 年間出荷頭数45,722頭(月3,800頭)

曾於市おすみ道の駅(やごろうの里)内にアンテナショップ精肉店と食育の店レストランやごろう亭を営業

精肉店では精肉のほか化学調味料・添加物を一切無使用のハム・ソーセージ、炭火焼きなどを製造販売

食育の店やごろう亭も化学調味料・添加物無添加のメニューをご提供。毎朝鯉節・昆布から出汁をとるところから始めます

写真



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	目視検査・異物混入・一般生菌検査(大腸菌群検査など)
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	整理整頓をし衛生管理の徹底、店内・冷蔵庫内外の清掃表をつけ清掃を徹底
	従 業 員 の 管 理	手洗い、服装など毎朝お互いに管理検査をし注意しあう
	施 設 設 備 の 管 理	機器の清掃、床の清掃作業の流れで異物混入の防御に努め整理整頓・洗浄殺菌をする
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または担当部署名 精肉店店長 連 絡 先 099-482-5857
	危機管理に関する対応や生産物消費生保護(PL保険)の加入など	PL保険加入済み・危機管理総責任者 大 成 英 雄

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 31 年
3 月 5 日



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	鹿児島黒豚自家製味噌漬け					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	60日	消費期限	
主 原 料 産 地 (産 獲 場 所 等)	鹿児島県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	あり			
内 容 量	500g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,500	税込(8%)	¥1,620
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	5	販 売 エリア の 制 限	◎無 ○有一			
最大・最小ケース単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 5 最小 1	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(kg)
			230.0	430.0	120.0	4.5
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 → 當 於 市 認 証 品					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 神社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30～50代の主婦
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	焼肉・野菜炒め・一口味噌カツ・豚汁・お弁当(冷めても美味しく美味)酒の肴など	
商 品 特 徴	九州産原材料の味噌漬(添加物無使用)に鹿児島産サトウキビ、国産蜂蜜を自社で調合します。肉と調合味噌の相性がよく、有ると大変便利な食材です。焦げやすいので弱火で調理してください	

■ 商品写真

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

表示義務有	☐ 卵白、 ☐ かに、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あび、 ☐ か、 ☐ くら、 ☐ れんじ、 ☐ かシューナッツ ☐ やういフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ さるみ、 ☐ 上ま、 ☐ おけ ☐ おば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ けす、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ おも、 ☐ やまいも、 ☐ かんこ、 ☐ 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)

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		(有)大成畜産			
年 間 売 上 高		平成30年度1,784百万円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成31年2月末60名
代 表 者 氏 名		大成 英雄			
メ ッ セ ー ジ		養豚を始めて58年、美味しい豚さんを育て お客様の笑顔 をみるのが何より嬉しいことです。食べたえさが血となり 肉となるので食事には大変こだわっております。命に携わ る仕事柄 豚さんは大切に育てます(ストレスレスだと自 分から美味しくなります)社員も大切にし、食育を通して地 域貢献が出来る会社をめざします			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.oonari-chikusan.com			
会 社 所 在 地		〒 899-8421	鹿児島県曾於市大隅町大谷5066-1		
工 場 等 所 在 地		〒 899-8102	鹿児島県曾於市大隅町岩川6134-1		
担 当 者		大成 三千子		E - m a i l	yagoroudon@jupiter.ocn.ne.jp
T E L		099-482-5857		F A X	099-482-5853

■ 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

養豚場6農場 年間出荷頭数45,722頭(月3,800頭)

曾於市おおすみ道の駅(やごろうの里)内にアンテナショップ精肉店と食育の店レストランやごろう亭を営業

精肉店では精肉のほか化学調味料・添加物を一切無使用のハム・ソーセージ、炭火焼きなどを製造販売

食育の店やごろう亭も化学調味料・添加物無添加のメニューをご提供。毎朝鮮魚・昆布から出汁をとるところから始めます

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	目視検査・異物混入・一般生菌検査(大腸菌群検査など)		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	整理整頓をし衛生管理の徹底、店内・冷蔵庫内外の清掃表をつけ清掃を徹底		
	従 業 員 の 管 理	手洗い、服装など毎朝お互いに管理検査をし注意しあう		
	施 設 設 備 の 管 理	機器の清掃、床の清掃作業の流れで異物混入の防御に努め整理整頓・洗浄殺菌をする		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	精肉店店長	連 絡 先 099-482-5857
	危機管理に関する対応や生産物品質向上(PL保険)の加入など	PL保険加入済み・危機管理総責任者 大成 英雄		

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 31 年
3 月 5 日



商品特性と取引条件

商 品 名	やごろう豚自然づくりウインナー(ポーク・ハーブ・ピリ辛・粗挽き)							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()		賞味期限/消費期限	賞味期限	60日	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	鹿児島県		JAN コード (13桁もしくは8桁)	あり				
内 容 量	110g		希 望 小 売 価 格	取扱	¥600	税込(切替)	税率	8% ¥648
1ケースあたり入数	30p		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 (〇ケース/日 など単位も記載)	最大	5	最小	1	ケースサイズ(重量)			
					幅(寸)	× 奥(寸)	× 高さ(寸)	重量(kg)
					230.0	430.0	120.0	4.0
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 → 曾於市認証品							

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 神社・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)	お子様、20～40代の女性・男性
利 用 シ ーン (利用方法・おすめレシピ等)	朝食、酒の肴、オードブル、ピザ、イタリアン、メインディッシュ、スープ、ポトス	
商 品 特 徴	やごろう豚100%、鹿児島の天然塩、玉葱(地元産)、香辛料のみで製造。肉の味、食感を大切に余分な添加物は一切使用しない稀有なウインナーです	

商品写真

加熱食肉製品(加熱後包装) 0001

品 名 ウィンナーソーセージ(ハーブ)

原材料名 豚肉、食塩、香辛料

内容量 110g

消費期限 2016.09.29

保存温度 要冷蔵5℃以下

製造者 市大成畜産 農士堂市店
鹿児島県曾於市大隅町岩川6134-1
TEL0994-82-5857

保存料、着色料、発色剤、結着剤は不使用

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) ☐あび、☐か、☐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、☐そば
☐そば、☐大豆、☐鶏肉、☐けふ、☐豚肉
☐まいたけ、☐おち、☐やまいも、☐か、☐バナナ

(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

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	(有)大成畜産		
年 間 売 上 高	平成30年度1,784百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成31年2月末60名
代 表 者 氏 名	大成 英雄		
メ ッ セ ー ジ	養豚を始めて58年、美味しい豚さんを育て お客様の笑顔を見るのが何より嬉しいことです。食べたえさが血となり肉となるので食事には大変こだわっております。命に携わる仕事柄 豚さんは大切に育てます(ストレスレスだと自分から美味しくなります)社員も大切にし、食育を通して地域貢献が出来る会社をめざします		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.oonari-chikusan.com		
会 社 所 在 地	〒 899-8421	鹿児島県曾於市大隅町大谷5066-1	
工 場 等 所 在 地	〒 899-8102	鹿児島県曾於市大隅町岩川6134-1	
担 当 者	大成 三千子	E - m a i l	yagoroudon@jupiter.ocn.ne.jp
T E L	099-482-5857	F A X	099-482-5853

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

養豚場6農場 年間出荷頭数45,722頭(月3,800頭)

曾於市おおすみ道の駅(やごろうの里)内にアンテナショップ精肉店と食育の店レストランやごろう亭を営業

精肉店では精肉のほか化学調味料・添加物を一切無使用のハム・ソーセージ、炭火焼きなどを製造販売

食育の店やごろう亭も化学調味料・添加物無添加のメニューをご提供。毎朝鮮豚・昆布から出汁をとるところから始めます

写真



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有一具体的	目視検査・異物混入・一般生菌検査(大腸菌群検査など)
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	整理整頓をし衛生管理の徹底、店内・冷蔵庫内外の清掃表をつけ清掃を徹底
	従 業 員 の 管 理	手洗い、服装など毎朝お互いに管理検査をし注意しあう
	施 設 設 備 の 管 理	機器の清掃、床の清掃作業の流れで異物混入の防御に努め整理整頓・洗浄殺菌をする
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名 精肉店店長 連 絡 先 099-482-5857
	危 機 管 理 に 関 する 対応や生産物能償責生 保護(PL保護)の加入など	PL保険加入済み・危機管理総責任者 大成 英雄

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 31 年
3 月 5 日



商品特性と取引条件

商 品 名	鹿児島黒豚直火炭火焼き				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	60日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	鹿児島県	JAN コード (13桁もしくは8桁)	あり		
内 容 量	100g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥450	税込(8%) ¥486
1ケースあたり入数	50p	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 5 最小 1	ケースサイズ(重量)	幅(寸)	× 奥行(寸)	× 高さ(寸) 重量(kg)
			230.0	430.0	120.0 5.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ SO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 職業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 曾於市認証品				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能 ☒ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	20～50代女性・男性 ゴルフ場
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	酒の肴(ワイン・ビール・焼酎にオススメ)おやつ、余ればサラダ、うどん、焼きそば、チャーハンなどのトッピング、行楽の友(海や山)	
商 品 特 徴	原材料はやごろう豚100%、鹿児島の天然塩、胡椒のみで大隅産炭で手焼きします。黒豚の旨み・甘みを十二分に堪能できます	

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☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	☐ 卵 ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 豚 ☐ 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 ☐ ヤウフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ さめ、 ☐ ごま、 ☐ 鮭 ☐ そば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ けな、 ☐ 豚肉 ☐ まいたけ、 ☐ おも、 ☐ やまいも、 ☐ かんご、 ☐ 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)

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	(有)大成畜産		
年 間 売 上 高	平成30年度1,784百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成31年2月末60名
代 表 者 氏 名	大成 英雄		
メ ッ セ ー ジ	養豚を始めて58年、美味しい豚さんを育て お客様の笑顔を見るのが何より嬉しいことです。食べたえさが血となり肉となるので食事には大変こだわっております。命に携わる仕事柄 豚さんは大切に育てます(ストレスレスだと自分から美味しくなります)社員も大切にし、食育を通して地域貢献が出来る会社をめざします		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.oonari-chikusan.com		
会 社 所 在 地	〒 899-8421	鹿児島県曾於市大隅町大谷5066-1	
工 場 等 所 在 地	〒 899-8102	鹿児島県曾於市大隅町岩川6134-1	
担 当 者	大成 三千子	E - m a i l	yagoroudon@jupiter.ocn.ne.jp
T E L	099-482-5857	F A X	099-482-5853

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

養豚場6農場 年間出荷頭数45,722頭(月3,800頭)
 曾於市おおすすめ道の駅(やごろうの里)内にアンテナショップ精肉店と食育の店レストランやごろう亭を営業
 精肉店では精肉のほか化学調味料・添加物を一切無使用のハム・ソーセージ、炭火焼きなどを製造販売
 食育の店やごろう亭も化学調味料・添加物無添加のメニューをご提供。毎朝鮮豚・昆布から出汁をとるところから始めます



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○無 ●有(具体的に)	目視検査・異物混入・一般生菌検査(大腸菌群検査など)		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	整理整頓をし衛生管理の徹底、店内・冷蔵庫内外の清掃表をつけ清掃を徹底		
	従 業 員 の 管 理	手洗い、服装など毎朝お互いに管理検査をし注意しあう		
	施 設 設 備 の 管 理	機器の清掃、床の清掃作業の流れで異物混入の防御に努め整理整頓・洗浄殺菌をする		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	精肉店店長	連 絡 先 099-482-5857
	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・危機管理総責任者 大成 英雄		

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 31 年
3 月 5 日



商品特性と取引条件

商 品 名	やごろう豚直火焼き豚味噌					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	180日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	鹿児島県	JAN コード (13桁もしくは8桁)	あり			
内 容 量	100g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥500	税込(税別)	¥540
1ケースあたり入数	50	保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	5日	販 売 エリア の 制 限	◎無 ○有一			
最大・最小ケース納品単位 (〇ケース/日 など単位も記載)	最大 5 最小 1	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
			230.0	430.0	120.0	5.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ SO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 営於市認証品					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30～60代の主婦
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご飯の友～おにぎり・手巻寿司・巻き寿司、マヨネーズと和えてディップ、酒の肴、湯豆腐・うどん・ラーメンなどのトッピング、マーボー豆腐	
商 品 特 徴	お肉屋さんの豚味噌は肉と味噌が半々。更に肉は大隅産の炭で手焼きし加えます。香ばしい味噌は九州産原材料の味噌(無添加)を使用。香りが際立ち食べたら口の中から癒しの香りに包まれます。大成のオンリー商品です	

商品写真



出展企業紹介

出 展 企 業 名	(有)大成畜産		
年 間 売 上 高	平成30年度1,784百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成31年2月末60名
代 表 者 氏 名	大成 英雄		
メ ッ セ ー ジ	養豚を始めて58年、美味しい豚さんを育て お客様の笑顔を見るのが何より嬉しいことです。食べたえさが血となり肉となるので食事には大変こだわっております。命に携わる仕事柄 豚さんは大切に育てます(ストレスレスだと自分から美味しくなります)社員も大切にし、食育を通して地域貢献が出来る会社をめざします		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.onari-chikusan.com		
会 社 所 在 地	〒 899-8421	鹿児島県曾於市大隅町大谷5066-1	
工 場 等 所 在 地	〒 899-8102	鹿児島県曾於市大隅町岩川6134-1	
担 当 者	大成 三千子	E - m a i l	yagoroudon@upiter.ocn.ne.jp
T E L	099-482-5857	F A X	099-482-5853

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

養豚場6農場 年間出荷頭数45,722頭(月3,800頭)
 曾於市おおすみ道の駅(やごろうの里)内にアンテナショップ精肉店と食育の店レストランやごろう亭を営業
 精肉店では精肉のほか化学調味料・添加物を一切無使用のハム・ソーセージ、炭火焼きなどを製造販売
 食育の店やごろう亭も化学調味料・添加物無添加のメニューをご提供。毎朝新鮮・昆布から出汁をとるところから始めます



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	目視検査・異物混入・一般生菌検査(大腸菌群検査など)	
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	整理整頓をし衛生管理の徹底、店内・冷蔵庫内外の清掃表をつけ清掃を徹底	
	従 業 員 の 管 理	手洗い、服装など毎朝お互いに管理検査をし注意しあう	
危 機 管 理 体 制	施設設備の管理	機器の清掃、床の清掃作業の流れで異物混入の防御に努め整理整頓・洗浄殺菌をする	
	担 当 者 連 絡 先	担当者名または担当部署名	精肉店店長 連絡先 099-482-5857
	危機管理に関する対応や生産物品質責任(保険付記録)の加入など	PL保険加入済み・危機管理総責任者 大成 英雄	

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 2019 年 3 月 7 日



商品特性と取引条件

商 品 名	グリーンボール、キャベツ					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	10月～5月 (同左)	賞味期限/消費期限	賞味期限	5日	消費期限	7日
主 原 料 産 地 (産 獲 場 所 等)	指宿市	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	グリーンボール8kg、キャベツ10kg	希 望 小 売 価 格	税込	¥1,000	税込(切替)	¥1,080
1 ケースあたり入数	8玉、6玉	保 存 温 度 帯	冷蔵			
発 注 リードタイム	九州内1日、九州以外2日	販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有+			
最大・最小ケース単位 (※ケース/玉 など単位も記載)	最大 1000 最小 100	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
				10.0		
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入) ※印のものは、具体的な取得内容を記載					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー (業務用対応可能) ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすしめレシピ等)	サラダ等
商 品 特 徴	指宿の土壌は、開闢岳の噴火により形成された全国でも九州南部にしか類をみないシラス土壌が特徴です。年間を通して地温が高く、一定に保たれているため、他産地に先駆け、時期の早い農産物の出荷が可能となっております。また、水はけが良いことから、全般的に糖度が高く、病気に強いことが特徴です。

商品写真



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

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

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社マルユ湯通堂青果		
年 間 売 上 高	55億円(グループ含む)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	50名(グループ含む)
代 表 者 氏 名	湯通堂 巧		
メ ッ セ ー ジ	弊社は、南薩地区の登録生産者総勢約1,500名から出荷されたさまざまな農産物を全国の卸売市場等に販売しております。またそれに付随し、弊社には5つの部門があり、販売や物流、営農、農業関連商品販売、農業生産までを手掛ける農業の総合商社的な役割を担っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.yuthudo.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 891-0402	鹿児島県指宿市十町2769	
工 場 等 所 在 地	〒 891-0513	鹿児島県指宿市山川岡児力水286-7	
担 当 者	湯通堂 博	E - m a i l	yuthudo@yuthudo.co.jp
T E L	0993-22-3759	F A X	0993-24-2567

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

指宿、山川、開闢、顔達を中心とする南薩地域で生産されたさまざまな野菜を全国の市場へ販売しております。現在、弊社は南薩地区に24か所の集荷施設を有し、その各施設に30名から200名の登録農家を擁し、総勢約1,500名の登録農家より集められたさまざまな農産物を出荷しております。
夏時期のオクラ、冬時期のスナップエンドウ、グリーンピース、ソラマメ等の豆類を主力商品とし、20品目以上の農産物を取扱っております。とりわけ、夏時期のオクラ、冬時期のスナップエンドウ、グリーンピース、ソラマメ等の豆類に関しては、全国トップクラスの取扱量を誇っております。

写 真	写真	写真	写真
-----	----	----	----

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 一具具体的に年間3～5回程度、残留農薬検査等行っております。		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理		
	従 業 員 の 管 理		
	施 設 設 備 の 管 理		
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
	PL保険加入		

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

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年
3 月 7 日



商品特性と取引条件

商 品 名		そらまめ											
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)		11月～4月 (同 左)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限		7		消費期限		14	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)		指宿市		JAN コー ド (13 桁 も し く は 8 桁)									
内 容 量		2kg		希 望 小 売 価 格		税 抜		¥1,500		税込(8%) 税率 8%		¥1,620	
1 ケースあたり入数		40～50本		保 存 温 度 帯		冷蔵							
発 注 リードタイム		九州内1日、九州以外2日		販 売 エリア の 制 限		◎ 無 ○ 有→							
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)		最大	2000ケース		最小	250ケース		ケースサイズ(重量)		縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)		重量(kg)	
												2.0	
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)		☐有機JAS ☐ISO ※ ☐HACCP ※ ☐農業生産工程管理(GAP) ※ ☐その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →											

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☐ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	焼きそらまめ等
商 品 特 徴	指宿の土壌は、開闢岳の噴火により形成された全国でも九州南部にしか類をみないシラス土壌が特徴です。年間を通して地温が高く、一定に保たれているため、他産地に先駆け、時期の早い農産物の出荷が可能となっております。また、水はけが良いことから、全般的に糖度が高く、病気に強いことが特徴です。

商品写真



※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社マルユ湯通堂青果		
年 間 売 上 高	55億円(グループ含む)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	50名(グループ含む)
代 表 者 氏 名	湯通堂 巧		
メ ッ セ ー ジ	弊社は、南薩地区の登録生産者総勢約1,500名から出荷されたさまざまな農産物を全国の卸売市場等に販売しております。またそれに付随し、弊社には5つの部門があり、販売や物流、営農、農業関連商品販売、農業生産までを手掛ける農業の総合商社的な役割を担っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.vuthudo.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 891-0402	鹿児島県指宿市十町2769	
工 場 等 所 在 地	〒 891-0513	鹿児島県指宿市山川岡児力水286-7	
担 当 者	湯通堂 博	E - m a i l	yuthudo@yuthudo.co.jp
T E L	0993-22-3759	F A X	0993-24-2567

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

指宿、山川、開闢、顔産を中心とする南薩地域で生産されたさまざまな野菜を全国の市場へ販売しております。現在、弊社は南薩地区に24か所の集荷施設を有し、その各施設に30名から200名の登録農家を擁し、総勢約1,500名の登録農家より集められたさまざまな農産物を出荷しております。
夏時期のokra、冬時期のスナップエンドウ、グリーンピース、ソラマメ等の豆類を主力商品とし、20品目以上の農産物を取扱っております。とりわけ、夏時期のokra、冬時期のスナップエンドウ、グリーンピース、ソラマメ等の豆類に関しては、全国トップクラスの取扱量を誇っております。

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	年間3～5回程度、残留農薬検査等行っております。	
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理		
	従業員の管理		
危機管理体制	施設設備の管理		
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	連絡先
		PL保険加入	

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

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年
3 月 7 日



商品特性と取引条件

商 品 名		スナップエンドウ						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	11月～3月 (同 左)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	7	消費期限	14
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	指宿市		JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)					
内 容 量	1kg		希 望 小 売 価 格		税抜	¥1,000	税込(8%) 税率 8%	¥1,080
1 ケースあたり入数			保 存 温 度 帯		冷蔵			
発 注 リードタイム	九州内1日、九州以外2日		販 売 エリア の 制 限		◎ 無 ○ 有			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	2000ケース	最小	500ケース	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)	
								1.0
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐有機JAS ☐ISO ※ ☐HACCP ※ ☐農業生産工程管理(GAP) ※ ☐その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	サラダ、お通し、煮物焼き物の彩り等にて
商 品 特 徴	指宿の土壌は、開聞岳の噴火により形成された全国でも九州南部にしか類をみないシラス土壌が特徴です。 年間を通して地温が高く、一定に保たれているため、他産地に先駆け、時期の早い農産物の出荷が可能となっております。また、水はけが良いことから、全般的に糖度が高く、病気に強いことが特徴です。

商品写真



※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社マルユ湯通堂青果		
年 間 売 上 高	55億円(グループ含む)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	50名(グループ含む)
代 表 者 氏 名	湯通堂 巧		
メ ッ セ ー ジ	弊社は、南薩地区の登録生産者総勢約1,500名から出荷されたさまざまな農産物を全国の卸売市場等に販売しております。またそれに付随し、弊社には5つの部門があり、販売や物流、営農、農業関連商品販売、農業生産までを手掛ける農業の総合商社的な役割を担っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.yuthudo.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 891-0402	鹿児島県指宿市十町2769	
工 場 等 所 在 地	〒 891-0513	鹿児島県指宿市山川岡尻力水286-7	
担 当 者	湯通堂 博	E - m a i l	yuthudo@yuthudo.co.jp
T E L	0993-22-3759	F A X	0993-24-2567

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

指宿、山川、開聞、顔娃を中心とする南薩地域で生産されたさまざまな野菜を全国の市場へ販売しております。現在、弊社は南薩地区に24か所の集荷施設を有し、その各施設に30名から200名の登録農家を擁し、総勢約1,500名の登録農家より集められたさまざまな農産物を出荷しております。
夏時期のokra、冬時期のスナップエンドウ、グリーンピース、ソラマメ等の豆類を主力商品とし、20品目以上の農産物を取扱っております。とりわけ、夏時期のokra、冬時期のスナップエンドウ、グリーンピース、ソラマメ等の豆類に関しては、全国トップクラスの取扱量を誇っております。

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(一具体的には)年間3～5回程度、残留農薬検査等行っております。		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理		
	従 業 員 の 管 理		
危 機 管 理 体 制	施 設 設 備 の 管 理		
	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	連 絡 先
	食糧管理に関する対応 や生産物賠償責任保険 (PL保険)の加入など	PL保険加入	

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

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年 3 月 7 日



商品特性と取引条件

商 品 名	グリーンピース					
提供可能時期 (最もおいしい時期を○)内に記載)	11月～3月 (同左)	賞味期限/消費期限	賞味期限	7	消費期限	14
主原料産地 (産場場所等)	指宿市	JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	2kg	希望小売価格	税抜	¥1,500	税込(別途)税率 8%	¥1,620
1ケースあたり入数		保存温度帯	冷蔵			
発注リードタイム	九州内1日、九州以外2日	販売エリアの制限	◎無 ○有			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 2000ケース 最小 250ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(kg)
						2.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入) ※印のものは、具体的な取得内容を記載					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など) 30代～50代
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	お通し、煮物焼き物の彩り等にて
商 品 特 徴	指宿の土壌は、開闢期の噴火により形成された全国でも九州南部にしか類をみないシラス土壌が特徴です。年間を通して地温が高く、一定に保たれているため、他産地に先駆け、時期の早い農産物の出荷が可能となっております。また、水はけが良いことから、全般的に糖度が高く、病気に強いことが特徴です。

商品写真



※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社マルユ湯通堂青果		
年 間 売 上 高	55億円(グループ含む)	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	50名(グループ含む)
代 表 者 氏 名	湯通堂 巧		
メ ッ セ ー ジ	弊社は、南薩地区の登録生産者総勢約1,500名から出荷されたさまざまな農産物を全国の卸売市場等に販売しております。またそれに付随し、弊社には5つの部門があり、販売や物流、営農、農業関連商品販売、農業生産までを手掛ける農業の総合商社的な役割を担っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.yuthudo.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 891-0402	鹿児島県指宿市十町2769	
工 場 等 所 在 地	〒 891-0513	鹿児島県指宿市山川岡児力水286-7	
担 当 者	湯通堂 博	E - m a i l	yuthudo@yuthudo.co.jp
T E L	0993-22-3759	F A X	0993-24-2567

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

指宿、山川、開闢、頭姪を中心とする南薩地域で生産されたさまざまな野菜を全国の市場へ販売しております。現在、弊社は南薩地区に24か所の集荷施設を有し、その各施設に30名から200名の登録農家を擁し、総勢約1,500名の登録農家より集められたさまざまな農産物を出荷しております。
 夏時期のオクラ、冬時期のスナップエンドウ、グリーンピース、ソラマメ等の豆類を主力商品とし、20品目以上の農産物を取扱っております。とりわけ、夏時期のオクラ、冬時期のスナップエンドウ、グリーンピース、ソラマメ等の豆類に関しては、全国トップクラスの取扱量を誇っております。

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 年間3～5回程度、残留農薬検査等行っております。		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理		
	従 業 員 の 管 理		
危 機 管 理 体 制	施設設備の管理		
	担当者連絡先	担当者名または 担 当 部 署 名	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	PL保険加入	

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

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年
3 月 7 日



商品特性と取引条件

商 品 名		人 参						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	11月～3月 (同 左)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	7	消費期限	14
主 原 料 産 地 (産 獲 場 所 等)	南九州市		JAN コー ド (13 桁 も し く は 8 桁)					
内 容 量	10kg		希 望 小 売 価 格		税込	¥1,500	税込(9% 税率 8%)	¥1,620
1 ケースあたり入数	約60本		保 存 温 度 帯		冷蔵 			
発 注 リードタイム	九州内1日、九州以外2日		販 売 エリア の 制 限		◎ 無 ○ 有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	意大	3000ケース	最小	300ケース	ケースサイズ (重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)
								10.0
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)		☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※						
		☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入→)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	お客様 (性別・年齢層など)
商 品 特 徴	30代～50代
	サラダ、煮物等にて
	指宿の土壌は、開闢岳の噴火により形成された全国でも九州南部にしか類をみないシラス土壌が特徴です。 年間を通して地温が高く、一定に保たれているため、他産地に先駆け、時期の早い農産物の出荷が可能とな っております。また、水はけが良いことから、全般的に糖度が高く、病気に強いことが特徴です。

商品写真



※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社マルユ湯通堂青果		
年 間 売 上 高	55億円(グループ含む)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	50名(グループ含む)
代 表 者 氏 名	湯通堂 巧		
メ ッ セ ー ジ	弊社は、南薩地区の登録生産者総勢約1,500名から出荷されたさまざまな農産物を全国の卸売市場等に販売しております。またそれに付随し、弊社には5つの部門があり、販売や物流、営業、農業関連商品販売、農業生産までを手掛ける農業の総合商社的な役割を担っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.yuthudo.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 891-0402	鹿児島県指宿市十町2769	
工 場 等 所 在 地	〒 891-0513	鹿児島県指宿市山川岡児力水286-7	
担 当 者	湯通堂 博	E - m a i l	yuthudo@yuthudo.co.jp
T E L	0993-22-3759	F A X	0993-24-2567

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

指宿、山川、開闢、顔姪を中心とする南薩地域で生産されたさまざまな野菜を全国の市場へ販売しております。現在、弊社は南薩地区に24か所の集荷施設を有し、その各施設に30名から200名の登録農家を擁し、総勢約1,500名の登録農家より集められたさまざまな農産物を出荷しております。
夏時期のオクラ、冬時期のスナップエンドウ、グリーンピース、ソラマメ等の豆類を主力商品とし、20品目以上の農産物を取扱っております。とりわけ、夏時期のオクラ、冬時期のスナップエンドウ、グリーンピース、ソラマメ等の豆類に関しては、全国トップクラスの取扱量を誇っております。

写真

写真	写真	写真

品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ◎ 有一具体的に年間3～5回程度、残留農薬検査等行っております。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理		
	従業員の管理		
危機管理体制	施設設備の管理		
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	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	PL保険加入	

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

FCP展示会・商談会シート

記入日 2018 年
7 月 20 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	えのきチップス(塩味)				
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	365	消費期限
主原料産地 (産地・産場等)	鹿児島県産	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(切捨)	税率
1ケースあたり入数	1ケース入り数5p×2箱	ケースサイズ(重量)	常温		
発注リードタイム	5日	販売エリアの制限	◎無	○有	
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 50ケース 最小 5p入り×2合/日	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(kg)	
			40.0	32.0	10.0 1kg
認 証 (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				
輸 出 実 績	輸出制限なし				
タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☐ 中食 ☐ 惣菜・即売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)				
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	お客様 (性別・年齢層など) 30代から40代の大人の男性女性をイメージして作りました。大人のおつまみとして、塩、油にこだわったシンプルなお品です。				
商 品 特 徴	お酒のあてとしてそのままお召し上がりいただけます。また、パスタとの具材、焼きそばのトッピング、サラダのトッピング、卵焼きの具材など、様々な料理にお使いいただけます。				
	旨みがギュッと詰まった乾燥えのきをおつまみにしました。油との相性の良いので止まらない新感覚のえのきです。こだわりの塩と油です。塩は、大隅の最南端の手作りの塩を使用。ミネラルが豊富なので甘味があります。油は、酸化しにくく乾燥えのきと一番相性の良いものを選びました。				

商品写真



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

出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社 南九州きのこセンター		
年 間 売 上 高	1.4億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	18名(パート含む)
代 表 者 氏 名	貫見 育郎		
メ ッ セ ー ジ	私達が、この鹿児島県大隅半島という未開拓地帯で「きのこづくり」を始めたのが昭和50年でした。しめじを手始めに事業を開始し、現在はえのき栽培を中心に展開しております。当社が大切にしておりますのは、年間を通じてお客様に美味しく、安全なきのこを提供することです。日々、より良い品質のものを生産するために栽培技術を研究し、努力を積み重ねております。長年、きのこの栽培に携わる中で、ここ最近きのこの知られざる素晴らしい効果効能が明らかになってきました。特に、主要成分であるえのきの多糖について、乾燥させることにより生まれるβ-グルカンやエノキタケリノール酸などの成分が、健康や美容に関心の方々に注目され、きのこの無限の可能性に改めて期待をしております。このような時代のニーズに合わせて、現在、えのきだけでなく、乾燥えのきを始めパワースープ、スープ、野菜ミックスなどの加工食品もご提供しております。これからは、私たちの「えのき」を愛する方の「健康」として、美味しく安心安全なきのこを栽培し、笑顔と健康を全国の食卓へお届けできる企業を目指して努力しております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	373kinoko.com		
会 社 所 在 地	〒 893-2402	鹿児島県肝属郡錦江町田代川原4441-1	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	貫見 菜月	E - m a i l	fuiiko.natsu@gmail.com
T E L	0994-25-3281	F A X	0994-25-2648

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



品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	サンプル検査 毎年の細菌検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生産記録を付けてます。製造責任者を中心に毎日徹底したマニュアルに基づく製造管理をしております。
	従業員の管理	情報共有ノートで情報を共有し、細かい注意点は張り紙などをしております。特に、報連相を徹底し、細部に渡る情報を共有しております。
危機管理体制	施設設備の管理	毎日始業時と終業時に、工場長・従業員全員で保守管理をしております。
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 貫見菜月 連絡先 08-5282-5357
PL保険加入済み		

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FOP)により、作成されました。詳しくは<http://www.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 20 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	えのきチップス(バジル味)										
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()		賞味期限/消費期限	賞味期限	365	消費期限					
主原料産地 (産地・産場等)	鹿児島県産		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				
1ケースあたり入数	1ケース入り数5p×2箱		ケースサイズ(重量)	常温							
発注リードタイム	5日		販売エリアの制限	◎無	○有→						
最大・最小ケース納品単位 (○ケース/日 など単位を記載)	最大	50ケース	最小	5p入り×2合/日	ケースサイズ(重量)	幅(寸)	×	横(寸)	×	高さ(寸)	重量(kg)
						40.0	×	32.0	×	10.0	1kg
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 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 →										
輸 出 実 績	輸出制限なし										
タ ー ゲ ャ 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→)									
利 用 シ ーン (利用方法・おすすしレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など)	30代から40代の大人の男性女性をイメージして作りしました。大人のおつまみとして、塩、油にこだわったシンプルな商品です。									
商 品 特 徴	お酒のあてとしてそのまま召し上がりがいただけます。また、パスタとの具材、焼きそばのトッピング、サラダのトッピング、卵焼きの具材など、様々な料理にお使いいただけます。 旨みがギュッと詰まった乾燥えのきをおつまみにしました。油との相性が良いので止まらなくなる新感覚のえのきです。こだわりの、塩と油です。塩は、大隅の最南端の手作りの塩を使用。ミネラルが豊富なので甘味があります。油は、酸化しにくく乾燥えのきと一番相性の良いものを選びました。チリペッパーが良い辛さを演出しております。										

商品写真



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

出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社 南九州きのこセンター		
年 間 売 上 高	1.4億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	18名(パート含む)
代 表 者 氏 名	貫見 育郎		
メ ッ セ ー ジ	私達が、この鹿児島県大隅半島という本末最南端で「きのこづくり」を始めたのが昭和50年でした。しめじを手始めに事業を開始し、現在はえのき栽培を中心に展開しております。当社が大切にしておりますのは、年間を通じてお客様に安心して、安全なきのこを提供することを目指しております。日々、より良い品質のものを生産するために栽培技術を研究し、努力を積み重ねております。長年、きのこ栽培に携わって、ここ最近のこの知られざる素晴らしい効果効能が明らかになってきました。特に、主要商品であるえのきのきについて、乾燥させることにより生まれるエノキトサツやエノキタケリノール酸などの成分が、健康や美容に効くという方々から注目され、きのこの健康の可能性に改めて期待をしております。このような時代のニーズに合わせて、現在は、生えのきだけでなく、乾燥えのきを始め、パワダー、スープ、野菜ミックスなどの加工食品もご提供しております。これからは、私達は、きのこを食すだけでなく、美味しく安心して安全なきのこを栽培し、笑顔と健康を全国に届けるべく、できる限りの努力をしております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	373kinoko.com		
会 社 所 在 地	〒 893-2402	鹿児島県肝属郡錦江町代川原4441-1	
工 場 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	貫見 菜月	E - m a i l	fujiko.natsu@gmail.com
T E L	0994-25-3281	F A X	0994-25-2648

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)	サンプル検査 毎年の細菌検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生産記録を付けてます。製造責任者を中心に毎日徹底したマニュアルに基づく製造管理をしております。
	従業員の管理	情報共有ノードで情報を共有し、細かい注意点は張り紙などをしてあります。特に、報道相を徹底し、細部に渡る情報を共有しております。
	施設設備の管理	毎日始業時と終業時に、工場長・従業員全員で保守管理をしております。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名
	貫見菜月	連絡先
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。

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。

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。

商品規格書

福山黒酢株式会社

フリガナ	カクイダ タベルクロズ (チョイカラ)	商品コード	6101
商 品 名	梶志田 食べる黒酢 (ちょい辛)	JANコード	4560176242599
		ITFコード	
製造者名	福山黒酢株式会社		
製造者住所	鹿児島県霧島市福山町福山2888番地		
原材料名 (主な産地)	米黒酢(鹿児島県霧島市福山町)、玉ねぎ(国産)、砂糖、醤油(国産)、料理酒(国産)、米麹(国産)、豆鼓(中国)、粗糖(国産)、食用植物油(カナダ)、生姜(国産)、にんにく(国産)、タカの爪(中国)		
アレルギー表示 特定原材料(7品目)	醤油に小麦を含む		
アレルギー表示 特定原材料に準ずるもの(20品目)	醤油に大豆を含む 豆鼓に黒大豆含む		
食品添加物	含有無し		
遺伝子組換え農作物	含有無し		
賞味期限	一年		
保存方法	常温、開栓後要冷蔵		
希望小売価格(税抜き)	565円 (524円)		
商品特徴	 仲間にスタミナをつけて欲しいという想いがきっかけとなり誕生しました。黒酢レストランのまかないでシェフがフライにつけるソースとして出したところ、「これを商品化してみたら、黒酢の使い方の幅が広がるのでは？」という声があがり、商品化が実現しました。アミノ酸が豊富な黒酢「梶志田」をベースに使っているため、旨みたっぷり。原料に、黒酢の仕込みに用いる黄麹を使用していることも特徴です。温かいご飯にかけるだけでも美味しくいただけますが、醤油やソース、焼肉のたれ、餃子のたれなど調味料に加えると、一味違う食べ方をお楽しみいただけます。きりしま！新・食のおみやげコンテストにて奨励賞を受賞した商品です。		

製品規格値

成分規格			微生物規格		
項目	規格値	検査・分析方法	項目	規格値	検査・分析方法
酸度			一般生菌数	300ヶ/g以下	標準平板培養法
pH			大腸菌群	陰性	標準平板培養法
糖度					
着色度					

標準成分値(100ml当たり)

(鹿県薬食 第AA13-13-01584号)

項目	規格値(g)	検査・分析方法	項目	規格値(g)	検査・分析方法
エネルギー	232kcal	注1	炭水化物	36.8g	注3
水分	45.5g	注2	灰分	4.4g	直接灰化法
タンパク質	5.5g	ケルダール法	酸度	1.3%	滴定法
脂質	6.5g	酸分解法	ナトリウム	1,500mg	原子吸光度法

注1 係数は、タンパク質4.00、脂質9.00、炭水化物4.00、酢酸3.00を用いた。

注2 常圧乾燥法で得た減量分より酢酸量分を差し引いた。

注3 100.0-(水分+タンパク質+脂質+灰分+有機酸)

商品サイズ

単位	幅×奥行き×高さ	重量(容量)	入数
単品容量	φ70mm×75mm	340g(180g)	1
ケース	370mm×515mm×200mm	12.4kg	35

商品規格書

福山黒酢株式会社

フリガナ	カクイダ クロズドレッシング オニオン	商品コード	48001
商 品 名	梶志田 黒酢ドレッシング オニオン	JANコード	4562173480011
		ITFコード	
製造者名	福山黒酢株式会社		
製造者住所	鹿児島県霧島市福山町福山2888番地		
原材料名 (主な産地)	米黒酢(鹿児島県霧島市福山町)、食用植物油(オリーブオイル・グレープシードオイル)、有機醤油(国産)、玉葱(国産)、粗糖(国産)、胡椒		
アレルギー指定5品目	醤油に小麦、大豆を含む		
食品添加物	含有無し		
遺伝子組換え農作物	含有無し		
希望小売価格(税込)	755円	標準卸価格(税込)	528円
賞味期限	8ヶ月		
保存方法	常温、開封後要冷蔵		
商品特徴	 黒酢「梶志田」をベースし、非加熱製法で素材の持ち味を生かした黒酢ドレッシング。オリーブオイルとグレープシードオイルの2種類の良質なオイルを使用することで、美味しさはそのまま、コレステロール0mgを実現しました。さらに、悪玉コレステロールを減らすオレイン酸や、ポリフェノールなどの有効成分を含む健康に良いドレッシングに仕上げました。サラダ、ステーキ、カルパッチョにも合う万能ソースとして使用くださいませ。『オニオン』『キャロット』『柚子塩』の3種類がございます。		

製品規格値

成分規格			微生物規格		
項目	規格値	検査・分析方法	項目	規格値	検査・分析方法
酸度	1.7 ~ 2.0	滴定法	一般生菌数	300ヶ/g以下	標準平板培養法
pH	3.6 ~ 3.9	pHメーター計	大腸菌群	陰性	標準平板培養法
糖度	29 ~ 33	糖度計			

標準成分値(100g当たり)

社団法人 鹿児島県薬剤師会 分析値(鹿県薬食 第AA12-13-00533)

項目	規格値(g)	検査・分析方法	項目	規格値(g)	検査・分析方法
エネルギー	304kcal	注1	炭水化物	14.5	注4
水分	52.8	常圧乾燥法 注2	灰分	3.4	直接灰化法
タンパク質	1.9	ケルダール法 注3	酸度	1.3	滴定法 注5
脂質	26.1	エーテル抽出法	ナトリウム	1200mg	原子吸光度法
コレステロール	0mg	ガスクロマトグラフ法(注6)	オレイン酸	1.1g	ガスクロマトグラフ法(注6)

注1 係数は、タンパク質4.00、脂質9.00、炭水化物4.00、有機酸3.00を用いた。

注2 常圧乾燥法で得た減量分より酢酸量分を差し引いた。

注3 係数は6.25を用いた。

注4 100.0-(水分+タンパク質+脂質+灰分+有機酸)

注5 酢酸として

注6 社団法人 長崎県食品衛生協会 食品環境検査センター調べ

商品サイズ

単位	幅×奥行き×高さ	重量(容量)	入数
単品容量		442g(200ml)	1(箱なし)
ケース	367×520×195H	18.3kg	40

商品規格書

福山黒酢株式会社

フリガナ	ナマフルーツクロズ ブルーベリー		商品コード	254
商 品 名	生フルーツ黒酢 ブルーベリー		JANコード	4560176240359
			ITFコード	
製造者名	福山黒酢株式会社			
製造者住所	鹿児島県霧島市福山町福山2 8 8 8 番地			
原材料名 (主な産地)	黒酢（鹿児島県霧島市福山町） ブルーベリー（熊本県）、氷砂糖（北海道）			
ア レ ル ギ ー 表 示 特 定 原 材 料 （ 7 品 目 ）	含有無し			
ア レ ル ギ ー 表 示 特定原材料に準ずるもの（20品目）	含有無し			
食 品 添 加 物	含有無し			
遺 伝 子 組 換 え 農 作 物	含有無し			
賞 味 期 限	6ヶ月			
保 存 方 法	常温、開封後要冷蔵			
希 望 小 売 価 格 （ 税 抜 き ）	2,880円 (2,667円)			
商品特徴	黒酢杜氏赤池力が製法と原材料にこだわったかめ壺仕込みの熟成3年の純粋な黒酢に熊本県産の生のブルーベリーを漬けた本物の健康ドリンクです。高貴な味わいの黒酢に、果物の「香りと甘み」を詰め込んだ「フルーツ黒酢」をご堪能ください。水や炭酸、牛乳で4～5倍に薄めてお飲み下さい。			

製品規格値

成分規格			微生物規格		
項 目	規 格 値	検査・分析方法	項 目	規 格 値	検査・分析方法
酸 度	1.8±0.3%	滴定法	一般生菌数	300ヶ/g以下	標準平板培養法
p H	3.2±0.2	pHメーター計	大腸菌群	陰性	標準平板培養法
糖 度	40±3	糖度計			
着色度	1.3±0.2	分光光度法			

標準成分値(100ml当たり)

(鹿児島県食 第 DD-09050226 号)

項 目	規 格 値	検査・分析方法	項 目	規 格 値	検査・分析方法
エ ネ ル ギ ー	209kcal	注1	炭 水 化 物	51.8g	注3
水 分	66.5g	常温乾燥法	灰 分	0.1g	直接灰化法
タンパク質	0.5g	ケルダール法 注2	酸 度		
脂 質	0.0g	液-液抽出法	ナトリウム	2mg	原子吸光度法

注1 係数は、タンパク質4.00、脂質9.00、炭水化物4.00を用いた。

注2 係数は、6.25を用いた。

注3 118.9-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)比重1.189

商品サイズ

単 位	幅×奥行き×高さ	重量(容量)	入 数
単品容量	67×67×306H	1065g (500ml)	1
ケース	355×415×340H	22.05kg	20

商品規格書

福山黒酢株式会社

フリガナ	カクイダ サンネンジュクセイ		商品コード	24003	
商 品 名	栂志田 三年熟成		JANコード	4560176240038	
			ITFコード		
製造者名	福山黒酢株式会社				
製造者住所	鹿児島県霧島市福山町福山2888番地				
原材料名 (主な産地)	玄米（熊本県、鹿児島県） 米麹（国産）				
アレルギー指定5品目		含有無し			
食品添加物		含有無し			
遺伝子組換え農作物		含有無し			
賞味期限		2年			
保存方法		常温、開封後要冷蔵			
商品特徴	じっくり手間ヒマかけてアマン壺で発酵熟成させた玄米黒酢。3年以上の長期熟成期間を経た黒酢ですので、色も美しい琥珀色で味は極めてなめらか、香りも芳醇。黒酢杜氏の第一人者「赤池力」の力作を是非ご賞味ください。				

製品規格値

成分規格			微生物規格		
項 目	規 格 値	検査・分析方法	項 目	規 格 値	検査・分析方法
酸 度	4.3±0.2%	滴定法	一般生菌数	300ヶ/ml以下	標準平板培養法
p H	3.5±0.2	pHメーター計	大腸菌群	陰性	標準平板培養法
糖 度	5.0±0.5	糖度計			
着色度	0.8±0.2	分光光度法			

標準成分値(100ml当たり)

項 目	規格値(g)	検査・分析方法	項 目	規格値(g)	検査・分析方法
エネルギー	25kcal	注1	炭水化物	1.7	注3
水分	93.6	注2	灰分	0.2	直接灰化法
タンパク質	1.1	ケルダール法	酸 度	4.3	滴定法
脂質	0.0	液-液抽出法	ナトリウム	2mg	原子吸光度法

注1 係数は、タンパク質4.00、脂質9.00、炭水化物4.00、酢酸3.00を用いた。

注2 常圧乾燥法で得た減量分より酢酸量分を差し引いた。

注3 101.1-(水分+タンパク質+脂質+灰分+酢酸)比重1.011

商品サイズ

単 位	幅×奥行き×高さ	重量(容量)	入 数
単品容量	80×80×310	1265g (720ml)	1
ケース	335×415×340	26.05kg	20

商品規格書

福山黒酢株式会社

フリガナ	カツオクロズニヒヤクミリ（ボトルタイプ）	商品コード	0213
商 品 名	鯉黒酢200ml（※'ボトルタイプ'）	JANコード	4560176243626
		ITFコード	
製造者名	福山黒酢株式会社		
製造者住所	鹿児島県霧島市福山町福山2888番地		
原材料名 （主な産地）	有機黒酢（鹿児島県霧島市福山町）、醤油、砂糖、料理酒、みりん、だし（かつお節、昆布）		
アレルギー指定5品目	小麦、大豆		
食品添加物	含有無し		
遺伝子組換え農作物	含有無し		
賞味期限	6ヶ月		
保存方法	常温、開封後要冷蔵		
商品特徴	3年熟成有機黒酢「杓志田」と鹿児島県枕崎産の鯉を使用した合わせ酢です。魚料理などにとても相性の良い、素材にこだわった商品です。		

製品規格値

成分規格			微生物規格		
項目	規格値	検査・分析方法	項目	規格値	検査・分析方法
酸度	1.1%	滴定法	一般生菌数		標準平板培養法
pH		pHメーター計	大腸菌群		標準平板培養法
糖度		糖度計			
着色度		分光光度法			

標準成分値（100ml当たり）

（鹿児島県）

項目	規格値(g)	検査・分析方法	項目	規格値(g)	検査・分析方法
エネルギー	15kcal	注1	炭水化物	3.4	注3
水分		注2	灰分		直接灰化法
タンパク質	0.3	ケルダール法	酸度		
脂質	0.0	液-液抽出法	ナトリウム	165mg	原子吸光度法

注1 係数は、タンパク質4.00、脂質9.00、炭水化物4.00、酢酸3.00を用いた。

注2 減圧乾燥法で得た減量分より酢酸量分を差し引いた。

注3 126.5－(水分＋タンパク質＋脂質＋灰分＋有機酸)比重1.011

商品サイズ

単位	幅×奥行き×高さ	重量（容量）	入数
単品容量	φ60×150	230g（200ml）	1
ケース			40

商品規格書

福山黒酢株式会社

フリガナ	タベルカウイダ		商品コード	
商 品 名	食べる杓志田 1.8L		JANコード	4562173480196
			ITFコード	
製造者名	福山黒酢株式会社			
製造者住所	鹿児島県霧島市福山町福山2 8 8 8 番地			
原材料名 (主な産地)	玄米 (熊本県) 米麹 (国産)			
アレルギー指定5品目	含有無し			
食品添加物	含有無し			
遺伝子組換え農作物	含有無し			
賞味期限	2年			
保存方法	常温、開封後要冷蔵			
商品特徴	じっくり手間ヒマかけてアマン壺で発酵熟成させた玄米黒酢。3年以上の長期熟成期間を経た黒酢ですので、色も美しい琥珀色で味は極めてなめらか、香りも芳醇。黒酢杜氏の第一人者「赤池力」の力作を是非ご賞味ください。			

製品規格値

成分規格			微生物規格		
項目	規格値	検査・分析方法	項目	規格値	検査・分析方法
酸度	4.3～4.4%	滴定法	一般生菌数	300ヶ/g以下	標準平板培養法
pH	3.2～3.6	pHメーター計	大腸菌群	陰性	標準平板培養法
糖度	4.5～5.5	糖度計			
着色度	0.8～1.05	分光光度法			

標準成分値（100ml当たり）

*社団法人鹿児島県薬剤師会 分析値(第DD-11060022号)

項目	規格値(g)	検査・分析方法	項目	規格値(g)	検査・分析方法
エネルギー	25kcal	注1	炭水化物	1.7	注3
水分	93.6	注2	灰分	0.2	直接灰化法
タンパク質	1.1	ケルダール法	酸度	4.5	滴定法
脂質	0.0	液-液抽出法	ナトリウム	2mg	原子吸光度法

注1 係数は、タンパク質4.00、脂質9.00、炭水化物4.00、有機酸3.00を用いた。

注2 常圧乾燥法で得た減量分より酢酸量分を差し引いた。

注3 101.1－(水分＋タンパク質＋脂質＋灰分＋有機酸)比重1.011

商品サイズ

単位	幅×奥行き×高さ	重量（容量）	入数
単品容量		1905g(1.8L)	1
ケース	324×219×338H	11.92kg	6

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年
3 月 5 日



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	有機野菜ペースト(紅はるか)(安納芋)(紫芋)				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	540	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	鹿児島県産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	1kg	希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,715	税込(8%) ¥1,852
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	5	販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/目 など単位も記載)	最大	最小	1	ケースサイズ(重量)	幅(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(kg) 15.0
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、具体的な取付内容を記載				

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) ☐ その他(右に記入)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	スープや、和菓子の餡などにご利用ください。
商 品 特 徴	鹿児島県産の有機さつまいものみを使用し、添加物は使用せず素材の味を活かした商品です。有機JAS認証を取得した工場で製造しました。

■ 商品写真

☒ 有機安納芋ペースト
 ☒ 有機紅はるかペースト
 ☒ 有機紫芋ペースト

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

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

(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

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	かごしま有機生産組合		
年 間 売 上 高	平成29年度 751百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	72名
代 表 者 氏 名	大和田 世志人		
メ ッ セ ー ジ	公害問題や食品添加物の問題などが社会問題となり、多くの子どもたちがアトピーなどに悩まされていた。作った農産物は命の糧になっているのか、という想いで1984年有志農家10名で設立。今では160名を超える仲間が集まり生産活動に取り組んでいる。卸、小売、直営農場、ネット販売を通して有機農業の認知向上に取り組んできた。「食卓に1つでもオーガニックを」目指し加工事業にも取り組んでいる。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://kofajp/		
会 社 所 在 地	〒 891-0101	鹿児島県鹿児島市五ヶ別府町3646	
工 場 等 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	内徳 健史	E - m a i l	vegevege@chikyubatake.jp
T E L	099-282-6874	F A X	099-282-9060

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

写 真	写真	写真	写真
-----	----	----	----

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☐ 有(具体的に)		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理		
	従 業 員 の 管 理		
危 機 管 理 体 制	施設設備の管理		
	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	運 絡 先

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。



※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

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



※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

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

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019年
3月5日



商品特性と取引条件

商 品 名	地球畑ベジソース(かぼちゃカレー)				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を1)内に記載)	通 年 ()	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞 味 期 限	180	消 費 期 限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	鹿児島県産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4513280244928		
内 容 量	90g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥630	税込(8%) ¥680
1ケースあたり入数	12	保 存 温 度 帯	常温		
発 注 リードタイム	5	販 売 エリア の 制 限	◎無 ○有		
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/箱など単位も記載)	最大	最小	2	ケースサイズ(重量)	幅(3") × 横(3") × 高さ(3") 重量(kg) 8.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☒ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入) ※印のものは、具体的な取得内容を記載				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☒ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	アレンジできる野菜で作った調味料です。野菜が主役のソースで食卓に彩りを。
商 品 特 徴	かごしま有機生産組合の生産者が有機的管理で育てた農産物を使用し、添加物は使用せず素材の味を活かした商品です。有機JAS認証を取得した工場で製造しました。

商品写真

名 称 地球畑ベジソース(かぼちゃ・カレー)

原材料名 有機かぼちゃ(鹿児島県)、有機玉ねぎ、有機人参、有機豆乳、有機りんご、有機小麦粉、有機植物油(有機)、有機大根、有機アスパラガス、有機パセリ、有機セロリ

内 容 量 90g 賞 味 期 限 18.12

保存方法 直射日光を避けて常温で保存

製造者 株式会社かごしま有機生産組合
鹿児島市五ヶ別府町3646
TEL 099-282-6874

※密封後は冷蔵(10℃以下)で保存し、なるべく早くお召し上がりください。開封後は冷蔵庫で保存し、なるべく早くお召し上がりください。賞味期限は目安です。賞味期限を過ぎた後も、味・香り・見た目から判断して、安全に食べることができます。

4 5 1 3 2 8 0 2 4 4 9 2 8

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

表示義務有 ☐えび、☐かに、☒小麦、☐そば、☐卵、☐乳、☐落花生

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

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	かごしま有機生産組合		
年 間 売 上 高	平成29年度 751百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	72名
代 表 者 氏 名	大和田 世志人		
メ ッ セ ー ジ	公害問題や食品添加物の問題などが社会問題となり、多くの子どもたちがアトピーなどに悩まされていた。作った農産物は命の糧になっているのか、という想いで1984年有志農家10名で設立。今では160名を超える仲間が集まり生産活動に取り組んでいる。卸、小売、直営農場、ネット販売を通して有機農業の認知向上に取り組んできた。「食卓に1つでもオーガニックを」目指し加工事業にも取り組んでいる。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://kofajp/		
会 社 所 在 地	〒 891-0101	鹿児島県鹿児島市五ヶ別府町3646	
工 場 等 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	内徳 健史	E - m a i l	vegevege@chikyubatake.jp
T E L	099-282-6874	F A X	099-282-9060

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

写 真			
写 真	写 真	写 真	写 真

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☐ 一時的に		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理		
	従 業 員 の 管 理		
危 機 管 理 体 制	施設設備の管理		
	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	連絡先

(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)

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 2019年
3月5日



商品特性と取引条件

商 品 名	地球畑ベジソース(バジル胡椒)				
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)	鹿児島県産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4513280244966		
内 容 量	85g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥650	税込(8%) ¥702
1ケースあたり入数	12	保 存 温 度 帯	常温		
発 注 リードタイム	5	販 売 エリア の 制 限	◎無 ○有		
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	2	ケースサイズ(重量)	幅(寸) × 奥(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
					8.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☒ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入) ※印のものは、具体的な取得内容を記載				

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☒ 中食 ☐ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ 小売対応可能 ☐ その他(右に記入)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	アレンジできる野菜で作った調味料です。野菜が主役のソースで食卓に彩りを。
商 品 特 徴	かごしま有機生産組合の生産者が有機的管理で育てた農産物を使用し、添加物は使用せず素材の味を活かした商品です。有機JAS認証を取得した工場で製造しました。

商品写真

名 称 野菜ソース(バジル・胡椒) 原材料名 農薬・化学肥料不使用バジル(鹿児島)、 フリークアイル、有機小豆、有機にんにく、 食塩、有機直生米、さつまいも、黒胡椒 内 容 量 85g 賞味期限 18.12 保存方法 直射日光を避けて常温で保存 製 造 者 有限かごしま有機生産組合 鹿児島市五ヶ別府町3646 TEL 099-282-6874	栄養成分表示 (100gあたり) エネルギー 200kcal たんぱく質 10.2g 脂 質 23.5g 炭水化物 48.8g 食塩相当量 6.0g (※食塩相当量は、食塩を基準として算出しています)
--	---

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

表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ 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	かごしま有機生産組合		
年 間 売 上 高	平成29年度 751百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	72名
代 表 者 氏 名	大和田 世志人		
メ ッ セ ー ジ	公害問題や食品添加物の問題などが社会問題となり、多くの子どもたちがアトピーなどに悩まされていた。作った農産物は命の糧になっているのか、という想いで1984年有志農家10名で設立。今では160名を超える仲間が集まり生産活動に取り組んでいる。卸、小売、直営農場、ネット販売を通して有機農業の認知向上に取り組んできた。「食卓に1つでもオーガニックを」目指し加工事業にも取り組んでいる。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://kofajp/		
会 社 所 在 地	〒 891-0101	鹿児島県鹿児島市五ヶ別府町3646	
工 場 等 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	内徳 健史	E - m a i l	vegevege@chikyubatake.jp
T E L	099-282-6874	F A X	099-282-9060

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

写 真	写真	写真	写真
-----	----	----	----

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		
危 機 管 理 体 制	施設設備の管理		
	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	連絡先

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。

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

記入日 2019 年 3 月 5 日



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	地球畑ベジソース(しょうが味噌)									
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を〇内に記載)	通 年		()		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	180	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	鹿児島県産				JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4513280244935			
内 容 容 量	100g				希 望 小 売 価 格		税抜	¥580	税込(切捨) 税率 8%	¥626
1ケースあたり入数	12				保 存 温 度 帯		常温			
発 注 リードタイム	5				販 売 エリア の 制 限		◎ 無 ○ 有ー			
最大・最小ケース納品単位 (〇ケース/日 など単位も記載)	最大	最小		2	ケースサイズ(重量)		幅(P ₁) × 奥(P ₂) × 高さ(P ₃)		重量(㎏)	
									8.0	
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☒ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※									
	☐ その他(右に記入ー) ※印のものは、具体的な取得内容を記載ー									

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)	オーガニック、こだわり・特色ある食品、健康志向の高い方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	アレンジできる野菜で作った調味料です。野菜が主役のソースで食卓に彩りを。	
商 品 特 徴	かごしま有機生産組合の生産者が有機的管理で育てた農産物を使用し、添加物は使用せず素材の味を活かした商品です。有機JAS認証を取得した工場で製造しました。	

商品写真

[illegible]

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		かごしま有機生産組合		
年 間 売 上 高		平成29年度 751百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	72名
代 表 者 氏 名		大和田 世志人		
メ ッ セ ー ジ		公害問題や食品添加物の問題などが社会問題となり、多くの子どもたちがアトピーなどに悩まされていた。作った農産物は命の糧になっているのか、という想いで1984年有志農家10名で設立。今では180名を超える仲間が集まり生産活動に取り組んでいる。鯉、小売、直営農場、ネット販売を通して有機農業の認知向上に取り組んでいた。「食卓に1つでもオーガニックを」目指し加工事業にも取り組んでいる。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://kofa.jp/		
会 社 所 在 地	〒	891-0101	鹿児島県鹿児島市五ヶ別府町3464	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	同上	
担 当 者		内徳 健史	E - m a i l	vegevege@chikyubatake.jp
T E L		099-282-6874	F A X	099-282-9060

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

写真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☐ 有一具体的に	
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	
	従業員の管理	
	施設設備の管理	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	連絡先

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 2019 年
3 月 5 日



商品特性と取引条件

商 品 名	人参ジュース				
提 供 可 能 時 期 (最も良い時期を()内に記載)	通 年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	365	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	鹿児島県又は宮崎県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4513280240678		
内 容 量	1,000ml	希 望 小 売 価 格	税込	¥1,100	税込(切込) 税率 8% ¥1,188
1 ケースあたり入数	12	保 存 温 度 帯	常温		
発 注 リードタイム	5	販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/ノ日 など単位も記載)	最大	最 小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 17.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☒ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入) ※印のものは、具体的な取得内容を記載				

タ ー ゲ 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・おすすしレシピ等)	有機人参をつかい、食べる感覚の人参ジュースです。農薬・化学肥料を使わずに育てていますのでエグみがなく、人参本来の美味しさを味わっていただけます。
商 品 特 徴	かごしま有機生産組合の生産者が有機的管理で育てた農産物を使用し、添加物は使用せず素材の味を活かした商品です。新潟の工場で作っています。200mlサイズもあります。

商品写真

	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 表示義務有 ☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 表示を奨励 (任意表示) ☐ あわび、☐ いか、☐ いり、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くらげ、☐ ごま、☐ ぎけ ☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナ、☐ 豚肉 ☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☐ かんご、☐ 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
--	--

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	かごしま有機生産組合		
年 間 売 上 高	平成29年度 751百万円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	72名
代 表 者 氏 名	大和田 世志人		
メ ッ セ ー ジ	公害問題や食品添加物の問題などが社会問題となり、多くの子どもたちがアトピーなどに悩まされていた。作った農産物は命の糧になっているのか、という想いで1984年有志農家10名で設立。今では160名を超える仲間が集まり生産活動に取り組んでいる。卸、小売、直営農場、ネット販売を通して有機農業の認知向上に取り組んでいます。「食卓に1つでもオーガニックを」目指し加工事業にも取り組んでいます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://kofajp/		
会 社 所 在 地	〒 891-0101	鹿児島県鹿児島市五ヶ別府町3646	
工 場 等 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	内徳 健史	E - m a i l	vegevege@chikyubatake.jp
T E L	099-282-6874	F A X	099-282-9060

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

写 真	写真	写真	写真
-----	----	----	----

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☐ 有一具体的に		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理		
	従 業 員 の 管 理		
危 機 管 理 体 制	施設設備の管理		
	担当者連絡先	担当省名または 担当部署名	連絡先

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 2019 年
3 月 5 日



商品特性と取引条件

商 品 名	りんご人参ジュース				
提 供 可 能 時 期 (最も早い時期を()内に記載)	通 年 ()	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	365	消費期限
主 原 料 産 地 (産 獲 場 所 等)	鹿児島県又は宮崎県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4513280241675		
内 容 量	1,000ml	希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,100	税込(税抜) 税率 8% ¥1,188
1 ケースあたり入数	12	保 存 温 度 帯	常温		
免 注 リードタイム	5	販 売 エリア の 制 限	◎無 ○有+		
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 17.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☒ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入一) ※印のものは、具体的な取得内容を記載一				

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(右に記入一)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	有機人参をつかい、食べる感覚の人参ジュースです。農薬・化学肥料を使わずに育てた人参に国産りんごをブレンドして人参ジュースよりさらに飲みやすく仕上げました。
商 品 特 徴	かごしま有機生産組合の生産者が有機的管理で育てた農産物を使用し、添加物は使用せず素材の味を活かした商品です。新潟の工場で作っています。

商品写真

	
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をす。 表示義務有 ☐えび、☐かに、☐小麦、☐そば、☐卵 ☐乳、☐落花生 表示を奨励(任意表示) ☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ ☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐くるみ、☐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	

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	かごしま有機生産組合		
年 間 売 上 高	平成29年度 751百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	72名
代 表 者 氏 名	大和田 世志人		
メ ッ セ ー ジ	公害問題や食品添加物の問題などが社会問題となり、多くの子どもたちがアトピーなどに悩まされていた。作った農産物は命の糧になっているのか、という想いで1984年有志農家10名で設立。今では160名を超える仲間が集まり生産活動に取り組んでいる。卸、小売、直営農場、ネット販売を通して有機農業の認知向上に取り組んでいた。「食卓に1つでもオーガニックを」目指し加工事業にも取り組んでいる。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://kofajp/		
会 社 所 在 地	〒 891-0101	鹿児島県鹿児島市五ヶ別府町3646	
工 場 等 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	内徳 健史	E - m a i l	vegevege@chikyubatake.jp
T E L	099-282-6874	F A X	099-282-9060

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

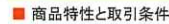
写 真		
写真	写真	写真

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☐ 一具体的に		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理		
	従 業 員 の 管 理		
危 機 管 理 体 制	施設設備の管理		
	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	連 絡 先

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。

記入日 31 年
3 月 13 日



タ　ー　ゲ　ット	売　り　先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 神社・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(右に記入へ)
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	上質な黒毛牛の美味しさを味わえる簡単・便利な商品を、皆様の食卓にお届けする。オリジナルブランド「ごちそうビーフ」。黒毛牛サイコロステーキをたっぷりの玉ねぎを使用したジャボネソースに絡ませ、もっちり感のある皮で、一つ一つ丁寧に包んだボリューム満点の中華まんです。 レンジで加熱するだけで、美味しいステーキまんをお楽しみいただけます。	

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

表示義務有	☐ 小麦、 ☒ 大豆、 ☒ 卵 ☒ 鶏卵、 ☐ 花生
表示を奨励（任意表示）	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ くら、 ☐ たらこ、 ☐ ショーナツグ ☐ ウイルブート、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ 木、 ☐ け ☐ ば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ け、 ☐ 豚肉 ☐ つたけ、 ☐ あも、 ☐ やまいも、 ☐ こんに、 ☐ ギラチン

（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）

價 考

出 席 企 業 名		村 商 株 式 会 社	
年 間 売 上 高		平成29年度 5月決算 9億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)
代 表 者 氏 名		新村 順一郎	社員31名 , パート・アルバイト27名
メ ッ セ ー ジ			
上質な黒毛和牛の美味しさを味わえる簡単・便利な商品を、 皆様の食卓にお届けしたい			
ホームページ			
ホームページ		https://www.shinmurachikusan.com/	
会 社 所 在 地		〒 893-1206	鹿児島県肝属郡肝付町町田622-1
工 場 等 所 在 地		〒	
担 当 者			E - m a i l shinmura2983@gmail.com
T E L		0994-45-5098	F A X 0994-65-5095

写真		
写真	写真	写真

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	原材料受け入れ、保管、調理、加熱殺菌、冷蔵まで適切に管理し常に正しい商品のみ出荷する。
	従業員の管理	作業者が担当部署に応じて個々に、業務をこなしながら、仕事率を上げる努力を常に行っている。
	施設設備の管理	機械設備の衛生状態の確認と洗浄殺菌の毎日の実施。
危機管理体制	担当省連絡先	担当省名または担当部署名
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険（PL）保険の加入状況	連絡先

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 2019 年
3 月 13 日



商品特性と取引条件

商 品 名	レタス、キャベツ				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	11月～6月 (春)	賞味期限／消費期限	賞味期限		消費期限
主 原 料 産 地 (産 獲 場 所 等)	鹿児島県指宿市山川	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量		希 望 小 売 価 格	税抜	税込(別途)	税率
1ケースあたり入数	8～15玉	保 存 温 度 帯	選択 (又は右に記入) ▼		
発 注 リードタイム		販 売 エリア の 制 限	◎無 ○有		
最大・最小ケース単位 (〇ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	ケースサイズ (重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(%)	
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 → K-GAP				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☒ 飲食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ FPO対応可能 ☐ その他(右に記入→)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など)
商 品 特 徴	

商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)
	アレルギー表示 (特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 表示義務有 ☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示) ☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ ゼラチン、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ まけ ☐ そば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ 付ナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ あも、 ☐ やまいも、 ☐ かぼ、 ☐ 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

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 指宿やさいの王国		
年 間 売 上 高	平成30年度 50百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	
代 表 者 氏 名	代表取締役 吉元 龍馬		
メ ッ セ ー ジ	鹿児島県南部という温暖な気候を活かし、秋冬春にレタスやキャベツなどを栽培しています。生産工程の記録システムを導入し、生産の見える化に取り組んでおり、より安心安全な農産物を供給するため、GLOBALG.A.P.の取得に向けて準備中です。平均年齢が20代の元気な農業生産法人です。		
ホ ー ム ペ ー ジ			
会 社 所 在 地	〒 891-0514	鹿児島県指宿市山川大山1824-2	
工 場 等 所 在 地	〒 891-0511	鹿児島県指宿市山川福元4821	
担 当 者	吉元 義久	E - m a i l	ibusuki-yasaino@po2.synapse.ne.jp
T E L	0993-35-9910	F A X	0993-35-9797



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

レタス 40ha
 リーフレタス類 25ha
 キャベツ 55ha
 オクラ 3ha
 サツマイモ 2ha

写 真



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☐ 有(具体的に)		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理		
	従 業 員 の 管 理		
	施 設 設 備 の 管 理		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	連 絡 先
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PIL保険)の加入など		

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

鹿児島県産地商談会



統一コード	仕入先	商品名	入数	単位	売価
1	731553	西原産 薩摩揚げレンコン天(八分揚げ)	1kg(約50g、約20枚)	P	1750円
		上質な魚肉すり身にスライス蓮根を飾り仕上げております。すり身に1枚1枚貼り付けた蓮根のシャキシャキした食感と見た目のインパクトが抜群の一品です。			
2	731582	西原産 薩摩揚げゴーヤ入(八分揚げ)	1kg(約35g、約29枚)	P	1800円
		すり身の旨みとゴーヤの苦みがマッチしたさつま揚げです。			
3	742073	西原産 薩摩揚げチーズ(八分揚げ)	1kg(約50g、約20枚)	P	1750円
		質な魚肉すり身にナチュラルチーズを1枚1枚手作業で挟んで仕上げております。揚げたてアツアツのチーズ天を一口食べると中のチーズがとろけるチーズ好きにはたまらない一品です。			
4	104527	西原産 薩摩揚げおさつ棒天(八分揚げ)	1kg(約20g、約50本)	P	1800円
		鹿児島県産さつま揚げと、さつま芋のコーラ商品です。さつま芋を、ふんだんに練りこんでおり、彩り、甘味をご堪能頂ける一品です。			
5	723431	西原産 第一工場 黒豚味噌	約500g	P	1480円
		鹿児島県産の鶏と旨みの強い黒豚肉をピーナツとともに練り味噌仕立てにしました。ニンニク、生姜、葱などを使用し、隠し味に豆板醤を用い他にまねのできない独自の味付けをしております。八つ割れピーナツを加えていますので、いっそう香ばしく、食感も楽しめる一風変わった味噌に仕上がっています。			
6	190591	西原産 第一工場 紅芋二色かるかん	約330g	P	560円
		鹿児島県産の「かるかん」に紅芋を加えて二色の彩りがきれいな商品にしました。前菜・デザートなど幅広くご使用頂けます。			
7	711488	西原食品 青さのり 乾燥 鹿児島県産	50g	P	1000円
		鹿児島県産長島のきれいな海で養殖された青さのりで磯の風味豊かな香りと味特徴です。水もどしすると4～5倍に戻ります。			
8	148729	ゆば特 日本茶 豆乳	1L	P	560円
		厳選された国産大豆を100%使用した豆乳に、国産日本茶の粉末を混ぜ込みました。豆乳の濃厚な味わいと、日本茶の風味がマッチした商品になります。			
9	104352	ゆば特 紫芋豆腐の素	1L	P	600円
		国産大豆100%使用の豆乳と国産紫芋を混ぜ合わせた風味豊かな豆乳です。			
10	157562	ゆば特 生ゆば出汁入 10本入	450g	P	850円
		国産大豆100%豆乳から摘み上げられた湯葉を和風の出汁に浸し、まろやかな風味と食感に仕上げました。豆本来のこくとういしい出汁の風味をどうぞご賞味ください。			

鹿児島県産地商談会



統一コード	仕入先	商品名	入数	単位	売価
1	128601	ゆば特 つまみ上げ湯葉 日本茶	300g	P	1000円
		国産大豆100%の豆乳と国産日本茶の粉末を混ぜ合わせ、一枚一枚丁寧に摘み上げた湯葉です。大豆の風味の後に茶のほろ苦さが口広がる口当たりの良いまろやかな商品となっております。			
2	108667	ゆば特 つまみ上げ湯葉 紫芋	300g	P	1000円
		国産大豆に国産紫芋を使用混ぜ湯葉を上げました。一つ一つを手作業で摘み上げ伝統にこだわった商品となっております。紫芋の風味・甘味を味わえる商品です。			
3	522085	水産 きびなごR 冷凍	400g	P	500円
		鹿児島県の新鮮なきびなごをバラ凍結しました。必要な分だけ解凍して様々な用途で使えます。			
4	122245	水産 きびなご刺身用	20尾	P	400円
		鹿児島県産の新鮮なきびなごを刺身用にして卸しております。解凍後はそのまま使えますので、刺身はもちろん、酢の物やカルパッチョ等アレンジして使用できます。			
5	963249	水産 プリの白子	1Kg	P	950円
		鹿児島県産の養殖プリの白子です。白子ポン酢や天ぷらなどでオススメです			
6					
7					
8					
9					
10					

FCP展示会・商談会シート

記入日 2019 年
3 月 11 日



商品特性と取引条件

商 品 名		極あまくち 専醬										
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		540日		消費期限		
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)		鹿児島県		JAN コー ド (13 桁 或 は 8 桁)		4976705102010						
内 容 量		1L		希 望 小 売 価 格		税抜		¥660		税込(切替) 税率 8%		¥712
1 ケースあたり入数		12		保 存 温 度 帯		常温 ▼						
発 注 リードタイム		1日～4日程度		販 売 エリア の 制 限		◎無 ○有→						
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)		最大	最小	1c/s		ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)		重量(kg)		
						30.0		38.0		26.0		13.3
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)		☐有機JAS ☐ISO ※ ☐HACCP ※ ☐農業生産工程管理(GAP) ※ ☐その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →										

タ ー ゲ 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) ☐ その他(右に記入)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすしレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 老若男女全年齢／飲食店様でも、つけ、かけ用としてもまた漬け用のタレといった形で幅広くお使い頂いております。
商 品 特 徴	つけかけ用としては、もちろん肉じゃが等の煮物や、鶏の唐揚げなどの下漬け用調味料としてお使い頂けます。
商 品 特 徴	鹿児島県の極あまくちタイプの醤油。自称日本一甘い醤油

商品写真

	アミノ酸液、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、脱脂加工大豆、小麦、食塩、 発酵調味料、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、 甘味料(ステビア、サッカリンNa、カンゾウ)、ビタミンB1	
	アレルギ ー 表 示 (特 定 原 材 料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
	表示義務有 ☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示) ☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くらげ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ うんご、 ☐ セラチン
	備 考 (当商品以外にアレルゲンを含んでいる場合はその旨を記入)	

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	藤安醸造株式会社		
年 間 売 上 高	9億2千万(H29.7～H30.6)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	69名(H31.2.28時点)
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 藤安 秀一		 藤安醸造株式会社 代表取締役社長 藤安 秀一
メ ッ セ ー ジ	経営理念 味一筋に140年 味に活かしますまごころと技術 弊社は、創業1870年(明治3年)に創業致しました。創業時より鹿児島県の食文化の一助を担わせて頂いております。新商品、OEM開発や、県外や海外への輸出を積極的に取り組んで参ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.hishiku.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 891-0131	鹿児島県鹿児島市谷山港二丁目1番10号	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	山下 興人	E - m a i l	okito@hishiku.co.jp
T E L	099-261-5151	F A X	099-262-1357

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

弊社は1万平方メートルの敷地に、味噌工場、醤油工場のほか、食酢やソースの加工調味料工場を備え、多様な商品を製造しています。 味噌工場では、製麹工程、仕込み工程をほぼ自動化し、年間およそ600tの味噌を製造しております。また、醤油工場では全自動熱交換器、自動充填機を備え、年間製造量は、1,100kl に及びます。全国鑑評会などでも幾多の賞を受けるなど、鹿児島県の醸造メーカーとして、皆様に親しまれ、ご愛顧いただいております。		
写 真		
		写真

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○無 ○有一具体的に	成分検査、理化学検査、官能検査、微生物検査
生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	一般衛生管理プログラムに基づく製造工程の管理	
衛 生 管 理 へ の 取 組	従 業 員 の 管 理	一般衛生管理プログラムに基づく従業員の教育・管理
	施 設 設 備 の 管 理	一般衛生管理プログラムに基づく施設設備の衛生管理および保守点検
危 機 管 理 体 制	担 当 者 運 絡 先	担当者名または 製造部 部長 二宮 和哉 運 絡 先 099-261-5151
	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、異常記録、クレーム報告書など

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 2019 年
3 月 11 日



商品特性と取引条件

商 品 名	浅漬けの素 つけやったもんせ				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	365日	消費期限
主 原 料 産 地 (産 獲 場 所 等)	鹿児島県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4976705130099		
内 容 量	1L	希 望 小 売 価 格	税抜	¥600	税込(税別) 税率 8% ¥648
1ケースあたり入数	8	保 存 温 度 帯	常温		
発 注 リードタイム	1日～4日程度	販 売 エリア の 制 限	◎無 ○有→		
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	1c/s	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 20.5 39.0 25.5 10.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入→)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすしレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 老若男女全年齢/飲食店様での提供
商 品 特 徴	漬物と違い野菜を短時間で漬けれ便利で、また直接おかけ頂ければドレッシング代わり に お好みの野菜に20～30分程度で完成

商品写真

	醤油、還元水飴、醸造酢、食塩、調味料(アミノ酸等)、酒精、 酸味料、甘味料(ステビア、甘草)、ビタミンB ₆ 、 (原材料の一部に大豆、小麦、そばを含む)
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いわし、 ☐ 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 ☐ まいたけ、 ☐ 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	

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	藤安醸造株式会社		
年 間 売 上 高	9億2千万(H29.7～H30.6)	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	69名(H31.2.28時点)
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 藤安 秀一		藤安醸造株式会社 代表取締役社長 藤安 秀一
メ ッ セ ー ジ	経営理念 味一筋に140年 味に活かしますまごころと技術 弊社は、創業1870年(明治3年)に創業致しました。創業時より鹿児島の食文化の一助を担わせて頂いております。新商品、OEM開発や、県外や海外への輸出を積極的に取り組んで参ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.hishiku.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 891-0131	鹿児島県鹿児島市谷山港二丁目1番10号	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	山下 興人	E - m a i l	okito@hishiku.co.jp
T E L	099-261-5151	F A X	099-262-1357

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

弊社は1万平方メートルの敷地に、味噌工場、醤油工場のほか、食酢やソースの加工調味料工場を備え、多様な商品を製造しています。

味噌工場では、製麹工程、仕込み工程をほぼ自動化し、年間およそ600tの味噌を製造しております。

また、醤油工場では全自動熱交換器、自動充填機を備え、年間製造量は、1,100kl に及びます。

全国鑑評会などでも幾多の賞を受けるなど、鹿児島県の醸造メーカーとして、皆様に親しまれ、ご愛顧いただいております。

		写真
--	--	----

品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☐ 有(具体的に)	成分検査、理化学検査、官能検査、微生物検査
生産・製造工程の管理	一般衛生管理プログラムに基づく製造工程の管理	
衛生管理への取組	従業員の管理	一般衛生管理プログラムに基づく従業員の教育・管理
	施設設備の管理	一般衛生管理プログラムに基づく施設設備の衛生管理および保守点検
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名 製造部 部長 二宮 和哉 連絡先 099-261-5151
	危機管理に関する対応 (PL保険加入、異常記録、クレーム報告書など)	PL保険加入、異常記録、クレーム報告書など

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 2019 年
3 月 11 日



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	黒豚みそ				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞 味 期 限	180 日	消 費 期 限
主 原 料 産 地 (産 獲 場 所 等)	鹿 児 島 県	JAN コー ド (13 桁もしくは 8 桁)	4976705270917		
内 容 量	140g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥500	税込(税別) 税率 8% ¥540
1 ケースあたり入数	12	保 存 温 度 帯	常温		
免 注 リードタイム	1 日～4 日程度	販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	1c/s	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 25.0 35.0 11.0 2.3
認 証 等 (商 品・工 場・農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →				

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ 平売対応可能 ☐ その他(右に記入→)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 老若男女全年齢／飲食店様では、2kgタイプをご案内しております。朝食やお酒のあてとしてご提供頂いております。
商 品 特 徴	ご飯のお供に、お酒のあてに。特に焼酎との相性は抜群です。 鹿児島県産の特産品で、黒豚の肉と麦みそを原料にして丹精こめて作られた商品です。

■ 商品写真

	麦みそ(はだか麦、大豆、食塩)、砂糖、黒豚肉、ごま、生姜 アレルギ表示(特定原材料) ※使用している項目に2、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 表示義務有 ☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生 表示を奨励(任意表示) ☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くらげ、 ☒ ごま、 ☐ ぎけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☒ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ うんご、 ☐ ゼラチン (当商品以外にアレルゲンを含んでいる場合はその旨を記入)
備 考	

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	藤安醸造株式会社		
年 間 売 上 高	9億2千万(H29.7～H30.6)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	69名(H31.2.28時点)
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 藤安 秀一		 藤安醸造株式会社 代表取締役社長 藤安 秀一
メ ッ セ ー ジ	経営理念 味一筋に140年 味に活かしますまごころと技術 弊社は、創業1870年(明治3年)に創業致しました。創業時より鹿児島の食文化の一助を担わせて頂いております。新商品、OEM開発や、県外や海外への輸出を積極的に取り組んで参ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.hishiku.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 891-0131	鹿児島県鹿児島市谷山港二丁目1番10号	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	山下 興人	E - m a i l	okito@hishiku.co.jp
T E L	099-261-5151	F A X	099-262-1357

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

弊社は1万平方メートルの敷地に、味噌工場、醤油工場のほか、食酢やソースの加工調味料工場を備え、多様な商品を製造しています。 味噌工場では、製麹工程、仕込み工程をほぼ自動化し、年間およそ600tの味噌を製造しております。また、醤油工場では全自動熱交換器、自動充填機を備え、年間製造量は、1,100kl に及びます。 全国鑑評会などでも幾多の賞を受けるなど、鹿児島県の醸造メーカーとして、皆様に親しまれ、ご愛顧いただいております。	写真 	写真
---	--	----

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☐ 一時的に成分検査、理化学検査、官能検査、微生物検査
生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	一般衛生管理プログラムに基づく製造工程の管理
衛 生 管 理 へ の 取 組	従 業 員 の 管 理 一般衛生管理プログラムに基づく従業員の教育・管理 施 設 設 備 の 管 理 一般衛生管理プログラムに基づく施設設備の衛生管理および保守点検
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先 担当 者 名 または 担 当 部 署 名 製造部 部長 二宮 和哉 連 絡 先 099-261-5151 危機管理に関する対応や生産物回収責任保険(PL保険)の加入など PL保険加入、異常記録、クレーム報告書など

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 2019 年
3 月 11 日



商品特性と取引条件

商 品 名	調味 職人						
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)	鹿児島県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4976705102010				
内 容 量	1L	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥660	税 込 (税 率)	8%	¥712
1 ケースあたり入数	6	保 存 温 度 帯	常温				
発 注 リードタイム	1 日～4 日程度	販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有				
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	1c/s	ケースサイズ (重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					16.0 × 24.0 × 28.0	7.0	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (業務用対応可能) ☐ キット対応可能 ☐ その他(右に記入→)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	食材に極力色をつけたくない時に
商 品 特 徴	従来の当社淡口しょうゆに比べ非常に色がうすく、また加熱や放置による色の進行が少ないです。

商品写真

 商品写真貼付	アミノ酸液、還元水飴、食塩、調味料(アミノ酸等)、酒精、ビタミンB ₆ 、 アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をす。 表示義務有 ☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生 表示を奨励 (任意表示) ☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入) 備 考
---	---

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	藤安醸造株式会社		
年 間 売 上 高	9億2千万(H29.7～H30.6)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	69名(H31.2.28時点)
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 藤安 秀一		 藤安醸造株式会社 代表取締役社長 藤安 秀一
メ ッ セ ー ジ	経営理念 味一筋に140年 味に活かしますまごころと技術 弊社は、創業1870年(明治3年)に創業致しました。創業時より鹿児島の食文化の一助を担わせて頂いております。新商品、OEM開発や、県外や海外への輸出を積極的に取り組んで参ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.hishiku.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 891-0131	鹿児島県鹿児島市谷山港二丁目1番10号	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	山下 興人	E - m a i l	okito@hishiku.co.jp
T E L	099-261-5151	F A X	099-262-1357

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

弊社は1万平方メートルの敷地に、味噌工場、醤油工場のほか、食酢やソースの加工調味料工場を備え、多様な商品を製造しています。 味噌工場では、製麹工程、仕込み工程をほぼ自動化し、年間およそ600tの味噌を製造しております。 また、醤油工場では全自動熱交換器、自動充填機を備え、年間製造量は、1,100kl に及びます。 全国鑑評会などでも幾多の賞を受けるなど、鹿児島県の醸造メーカーとして、皆様に親しまれ、ご愛顧いただいております。	写真 
---	--

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☐ 有一具体的に成分検査、理化学検査、官能検査、微生物検査		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	一般衛生管理プログラムに基づく製造工程の管理	
	従 業 員 の 管 理	一般衛生管理プログラムに基づく従業員の教育・管理	
	施 設 設 備 の 管 理	一般衛生管理プログラムに基づく施設設備の衛生管理および保守点検	
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名 製造部 部長 二宮 和哉 連 絡 先 099-261-5151	
	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、異常記録、クレーム報告書など	

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 2019 年
3 月 11 日



商品特性と取引条件

商 品 名	さつま田舎みそ				
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 (産 獲 場 所 等)	鹿 児 島 県	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4976705220011		
内 容 量	1kgG	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥545	税 込 (切 替) 税率 8% ¥588
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	1 日～4 日程度	販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	1c/s	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 22.0 37.0 21.0 10.8
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →				

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可 ☐ 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) 老若男女全年齢／飲食店様では、5kg、10kg、20kgタイプでのご提案です
商 品 特 徴	味噌汁や、もろぎゅう、野菜炒めなどの料理の隠し味として 麹歩合が15歩と高く、塩分も控えめの10.5%±0.5%となっております。 麦味噌は米みそに比べて香りが強い事が大きな特徴となっております。

商品写真

	はだか麦、大豆(遺伝子組み換えでない)、食塩、酒精、調味料(アミノ酸等) 甘味料、(ステビア、甘草)、ビタミンB ₆
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 ☐ まづたけ、 ☐ 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)

※ご記入内容については、多くの方に商品を知っていただくため、ホームページ等で広く紹介させていただきます。

出展企業紹介

出 展 企 業 名	藤安醸造株式会社		
年 間 売 上 高	9億2千万(H29.7～H30.6)	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	69名(H31.2.28時点)
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 藤安 秀一		
メ ッ セ ー ジ	経営理念 味一筋に140年 味に活かしますまごころと技術 弊社は、創業1870年(明治3年)に創業致しました。創業時より鹿児島県の食文化の一助を担わせて頂いております。新商品、OEM開発や、県外や海外への輸出を積極的に取り組んで参ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.hishiku.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 891-0131	鹿児島県鹿児島市谷山港二丁目1番10号	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	山下 興人	E - m a i l	okito@hishiku.co.jp
T E L	099-261-5151	F A X	099-262-1357

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

弊社は1万平方メートルの敷地に、味噌工場、醤油工場のほか、食酢やソースの加工調味料工場を備え、多様な商品を製造しています。 味噌工場では、製麹工程、仕込み工程をほぼ自動化し、年間およそ600tの味噌を製造しております。 また、醤油工場では全自動熱交換器、自動充填機を備え、年間製造量は、1,100kl に及びます。 全国鑑評会などでも幾多の賞を受けるなど、鹿児島県の醸造メーカーとして、皆様に親しまれ、ご愛顧いただいております。	写真 
---	--

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有一員体系的	成分検査、理化学検査、官能検査、微生物検査
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	一般衛生管理プログラムに基づく製造工程の管理
	従 業 員 の 管 理	一般衛生管理プログラムに基づく従業員の教育・管理
	施 設 設 備 の 管 理	一般衛生管理プログラムに基づく施設設備の衛生管理および保守点検
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名 製造部 部長 二宮 和哉 連 絡 先 099-261-5151
	危機管理に関する対応 (PL保険、異常記録、クレーム報告書など)	PL保険加入、異常記録、クレーム報告書など

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。