

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2022年  
9月20日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名		スプラウト野菜（かいわれ大根）						
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 ( )		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	-	消費期限	-	
主原料産地 (漁獲場所等)	米国		JANコード (13桁もしくは8桁)	4 960771 715038				
内 容 量	1パック約40g(可食部)		希望小売価格	税抜	¥38	税込(切捨) 税率 10%	¥42	
1ケースあたり入数	20パック		保存温度帯	冷蔵 ▼				
発注リードタイム	7日~10日		販売エリアの制限	○無 ●有→ 鹿児島県~岡山県				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	300ケース	最小	10ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)	
					36.0	44.5	15.5	1.9
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	かいわれ大根の食べ方を知らない方が多い20代~40代の男女。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・鮮やかな緑色が映える添え物としてももちろんですが、「ささみかいわれのとキムチ和え」や「豚バラ巻き」など、小鉢料理としても美味しくご提供いただけます。 ・また、麺類のつけだれに刻んで加えるとシャキシャキした食感が歯切れ良く、辛味が爽やかで美味しくいただけます。	
商 品 特 徴	専用のハウスにて一年を通して水耕栽培しており、安定した価格で通年供給可能です。 水耕栽培で無農薬かつ、当社のかいわれ大根は培地を使用しない根絡み栽培です。 ピリツとした辛みが特徴の、ビタミンCが豊富な野菜です。	

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

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

承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社セイル・オン		
年間売上高	2021年度 378(百万円)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員16名、パート22名(2022年8月現在)
代表者氏名	大村 秀彦		
メッセージ	創業から約50年を迎えるスプラウト野菜専門の農業生産法人で、「真面目に一生懸命。まっすぐひたむきな野菜づくり」を信念に取り組んでおります。近年で一気に認知が進んだ豆苗ももちろんですが、元來のかいわれ屋としてはこのままではかわれ大根が忘れられてしまうという危機感を持ち、その魅力をお客様には是非知っていただきたいと思っています。		
ホームページ	<a href="https://www.sail-on.co.jp">https://www.sail-on.co.jp</a>		
会社所在地	〒 811-4234	福岡県遠賀郡岡垣町高倉567-1	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	大村 亨	E-mail	<a href="mailto:info@sail-on.co.jp">info@sail-on.co.jp</a>
TEL	093-283-2895	FAX	093-283-2830

■ 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

種子洗浄 → 
 播種 → 
 発芽室内生育 → 
 温室生育 → 
 収穫・梱包 → 
 出荷

フェンロー式温室 3棟(延べ施設面積9,000m<sup>2</sup>)  
 年間出荷量: かいわれ大根 60万ケース(1,200万パック) 豆苗18万ケース(180万パック)  
 ブロッコリースプラウト5万ケース(100万パック) レッドキャベツプラウト1万ケース(20万パック)  
 出荷先: 鹿児島県～岡山県の主要青果市場及び小売店



衛生的で管理されたハウスで水耕栽培



播種後、約7日～10日で収穫します



機械で梱包時に目視で品質を確認

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	収穫時に製品の状態を栽培記録表に記録し、パック詰めの際に目視による手選別と品質検査を行っている。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	独自の栽培管理表を使って、作業時刻、作業内容、作業者を各工程において記録・保管。原材料についても全て自社システムに登録し、トレーサビリティを実現しています。		
	従業員の管理	定期的に健康診断を行い、Microsoft Teamsを用いて健康状態その他についてもこまめに報告をする体制を整えている。		
	施設設備の管理	点検表を用いて設備の稼働状況を毎日確認、記録。害虫駆除も必要に応じて都度行っている。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	専務取締役 大村 亨	連絡先 093-283-2895
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	PL保険には加入して万一の体制を整えている。栽培記録表の他、資材や原材料も入庫～出荷、操作担当者まで自社のITシステムに記録している。また、生産現場全域に監視カメラを導入しており、緊急時には1ヶ月以上を遡って検証可能。		