FCP展示会・商談会シート

記入日 2022 年 9 月 15 日

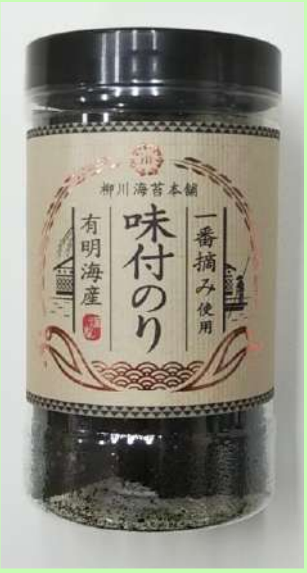
FOOD COMMUNICATION PROJECT
第3.1版

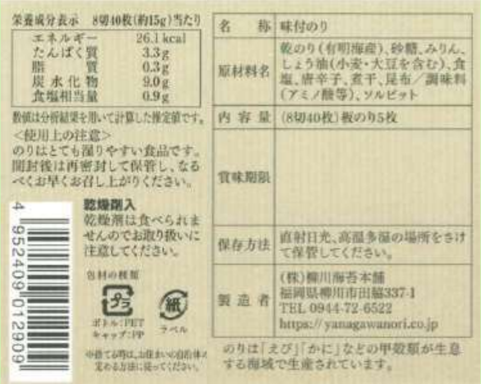
商品特性と取引条件

商品名	【柳川海苔本舗】一番摘み　味付のり（有明海産）					
提供可能時期 （最もおいしい時期を（ ）内に記載　）	通年　（1月）	賞味期限／消費期限	賞味期限	10ヶ月	消費期限	
主原料産地 （漁獲場所等）	有明海産	JANコード （13桁もしくは8桁）	4952409012909			
内容量	（8切40枚）板のり5枚	希望小売価格	税抜	¥500	税込（切捨） 税率 8%	¥540
1ケースあたり入数	30入り2合わせ	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	2～4日	販売エリアの制限	● 無　○ 有→			
最大・最小ケース納品単位 （◎ケース／日　など単位も記	最大 要相談　最小 1ケース	ケースサイズ（重量）	縦(ｾﾝﾁ) × 横(ｾﾝﾁ) × 高さ(ｾﾝﾁ)　重量(ｷﾛ) 52.0 × 31.5 × 66.0　6.6			
認証等 （商品・工場・農場等）	□有機JAS　□ISO ※　□HACCP ※　☑農業生産工程管理（GAP） ※ □その他（右に記入→） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →					

ターゲット	売り先	□外食　□中食　☑商社・卸売　□メーカー　☑スーパーマーケット　□百貨店　☑その他小売 （□業務用対応可能　□ギフト対応可能 □ホテル・宴会・レジャー □その他（右に記入→）
	お客様 （性別・年齢層など）	健康食でもある海苔は、低カロリーで栄養素も豊富なため、美容や健康を意識する、女性やご年配の方々にオススメの商品です。
利用シーン （利用方法・おすすめレシピ等）	ご飯のお供はもちろん、お子様のおやつや、お酒のおつまみなど、食卓にあると重宝される商品です。	
商品特徴	有明海産の「一番摘み」を使用した味付のりです。味付には、「羅臼産昆布」「瀬戸内海産いりこ」など、こだわりの素材で取った出汁に、地元柳川の「醤油」を合わせ製造しています。隠し味の唐辛子が食欲をそそります。	

商品写真





栄養成分表示　8切40枚（約15g）当たり

エネルギー	26.1kcal
たんぱく質	3.3g
脂質	0.3g
炭水化物	9.0g
食塩相当量	0.9g

数値は分析結果を用いて計算した推定値です。

＜使用上の注意＞
のりはとても湿りやすい食品です。開封後は再密封して保管し、なるべくお早くお召し上がりください。

乾燥剤入
乾燥剤は食べられませんのでお取り扱いに注意してください。

包材の種類
ボトル：PET
キャップ：PP
ラベル

中捨てる時は、お住まいの自治体の定める方法に従ってください。

4 952409 012909

名称	味付のり
原材料名	乾のり（有明海産）、砂糖、みりん、しょう油（小麦・大豆を含む）、食塩、唐辛子、煮干、昆布／調味料（アミノ酸等）、ソルビット
内容量	（8切40枚）板のり5枚
賞味期限	
保存方法	直射日光、高温多湿の場所をさけて保管してください。
製造者	（株）柳川海苔本舗 福岡県柳川市田脇337-1 TEL 0944-72-6522 https://yanagawanori.co.jp

のりは「えび」「かに」などの甲殻類が生息する海域で生産されています。

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、□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） のりは「えび」「かに」などの甲殻類が生息する海域で生産されています。

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	**株式会社　柳川海苔本舗**		
年間売上高	令和3年度　約870万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	社員25名　パート9名
代表者氏名	**代表取締役社長　吉原弘史**		
メッセージ	弊社は、海苔の一大産地である柳川市で60年余のあいだ、地元の皆様、そしてお客様に支えられ、海苔を製造してまいりました。地元業者ならではの「ノウハウ」と「フットワーク」を活かし、お客様へ商品をお届けしております。食品へのさらなる安全性が求められる昨今では、HACCPに準じた衛生管理を実施しております。今後、さらなる良品をお届けできるよう、社員一同邁進してまいります。		
ホームページ	https://yanagawanori.co.jp		
会社所在地	〒 832-0089	福岡県柳川市田脇337ー1	
工場等所在地	〒 832-0089	福岡県柳川市田脇337ー1	
担当者	荒巻　優作	E-mail	yusaku-aramaki@yanagawanori.co.jp
TEL	0944-72-6522	FAX	0944-72-1050

■ 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

火入れ ⇨ 原料供給 ⇨ 異物検出器 ⇨ 金属探知機 ⇨ 焼加工（約300℃） ⇨ 味付・乾燥

⇨ 目視検査 ⇨ 計数 ⇨ 箱詰め ⇨ 倉庫保管 ⇨ 裁断 ⇨ 容器詰め※乾燥剤封入

⇨ シール機 ⇨ ラベル機※賞味期限印字 ⇨ 金属探知機 ⇨ 目視検査 ⇨ ダンボール詰め ⇨ 倉庫保管

⇨ 出荷

写真

		写真
海苔をラインにのせ、焼加工を行っております。	裁断からダンボール詰めの手作業ラインです。	

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無　● 有→具体的に	一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	金属探知機動作確認		
	従業員の管理	検便検査（1回／3ヶ月）、健康チェック、手洗い・作業着マニュアルの徹底		
	施設設備の管理	防鼠管理・油虫駆除		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	製造部	連絡先	0944-72-6522
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険（PL保険）の加入など	PL保険		

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