FCP展示会・商談会シート

記入日	2022 年 7 月 31 日

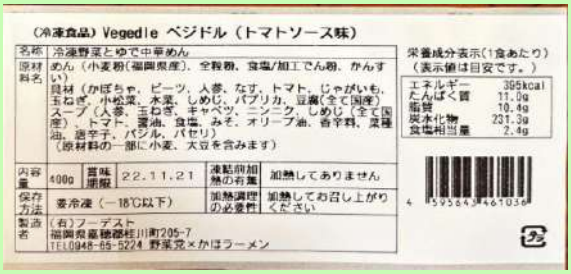
FOOD COMMUNICATION PROJECT
第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	野菜党ラーメン　Vegedle ベジドル（トマトソース味）						
提供可能時期（最もおいしい時期を（ ）内に記載）	通年 （季節により旬の野菜が変わる）	賞味期限／消費期限	賞味期限	3か月	消費期限		
主原料産地（漁獲場所等）	野菜　福岡県他　麺　福岡県産	JANコード（13桁もしくは8桁）	4595643461036				
内容量	内容量400g	希望小売価格	税抜	730円	税込（切捨）	税率 8	788
1ケースあたり入数	1ケースあたり12入り	保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	4営業日	販売エリアの制限	◉無　○有→				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日 など単位も記）	最大 20ケース/日　最小 1ケース/日	ケースサイズ（重量）	縦(ﾁﾝ) × 横(ﾁﾝ) × 高さ(ﾁﾝ)			重量(*g)	
			60	40	19	5	
認証等（商品・工場・農場等）	□有機JAS　□ISO ※　☑HACCP ※　□農業生産工程管理（GAP） ※ □その他（右に記入→） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売り先	□外食　□中食　☑商社・卸売　□メーカー　☑スーパーマーケット　☑百貨店　☑その他小売 □ホテル・宴会・レジャー　（□業務用対応可能　□ギフト対応可能　） □その他（右に記入→）
	お客様（性別・年齢層など）	(20代～40代、毎日仕事で忙しくて自宅で調理ができない独身女性) (20代～40代、野菜不足を感じて自炊をしない独身男性) (20代～50代、家族の為になるべく身体に良いものをと考えている主婦) (60代以上、自宅で火を使わずに調理がしたいと考えている年配者)
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	①調理済みのラーメンを急速冷凍にしているので、電子レンジで温めるだけですぐに何時でも食べられる商品です。 ②全て植物性で作られているので、ビーガン、ベジタリアンの方にも安心して食べられます。 ③味は4種類その日の気分で選べます。	
商品特徴	①化学調味料、合成保存料・着色料は不使用！食材からこだわった新しいジャンルのヌードルです。 ②国産野菜だけを15時間以上じっくり煮込んでいるから驚くほどコクが深い『野菜100%スープ』です。 ③採れたて新鮮な野菜をたっぷりと使用！急速冷凍にすることでフレッシュさをそのままキープしています。 ④ラー麦を100%使用、福岡県産の全粒粉を合わせた特製の平打ち麺はモチモチ、プルプルの食感です。 ⑤袋のまま電子レンジで温めるだけです。	

■ 商品写真



アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく××をする。

表示義務有	□えび、□かに、☑小麦、□そば、□卵 □乳、□落花生
表示を奨励（任意表示）	□あわび、□いか、□いくら、□オレンジ、□カシューナッツ □キウイフルーツ、□牛肉、□くるみ、□ごま、□さけ □さば、☑大豆、□鶏肉、□バナナ、□豚肉、□まつたけ、 □もも、□やまいも、□りんご、□ゼラチン、□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） 同工場内で卵、豚肉を使用しています

※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	有限会社フーデスト		
年間売上高	令和3年度　3,000万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	2022年7月時点　正社員2名　パート4名
代表者氏名	代表取締役　砂田裕一		
メッセージ	野菜党を製造販売する有限会社フーデストが本店を構える福岡県嘉麻市は自然が多く、新鮮な野菜が沢山あります。 しかし人口減少と共に休耕田畑が目立つようになってきました。地元の野菜をふんだんに使用した、毎日食べられて健康になるラーメン『野菜党』で農業問題を少しでも解決出来る様に『野菜党プロジェクト』を立ち上げました。 私たちは『野菜党』を通じて、健康な食習慣を維持しながら、農業の社会問題解決の一助にしていきたいと考えております。		
ホームページ	http://foodest-inc.jp/		
会社所在地	〒 820-0609	福岡県嘉穂郡桂川町大字吉隈205-7	
工場等所在地	〒 同上	同上	
担当者	砂田裕一	E-mail	foodest@biglobe.jp
TEL	090-2397-9262	FAX	

■ 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

福岡県産小麦ラー麦 → 製麺 → 麺茹で
福岡県産　全粒粉 → 製麺 → 麺茹で
国産野菜100% → スープ味付け
トマトソース煮込み → スープ味付け

麺茹で → 急速冷凍 → 飾り野菜下処理 → 飾り野菜トッピング → 急速冷凍 → 袋詰め → 梱包 → 出荷
スープ味付け → 急速冷凍 → 飾り野菜下処理 → 飾り野菜トッピング → 急速冷凍 → 袋詰め → 梱包 → 出荷

写真

嘉麻市の生産者さま

15時間煮込んだ野菜100%スープ

自社生産の特性平打ち麺

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無　◉有→具体的に	定期的に一般生菌、大腸菌群の検査を行う			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	haccp			
	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記録。頭髪など異物混入を防ぐ為ゴミ取りシートで除去している。			
	施設設備の管理	毎日作業終了時に隅々まで掃除を行い、器具類はアルコール除菌を行っている。備品類は定期的に検査を行う。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	斎藤翔太	連絡先	0948－65－5224
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	原材料の搬入から、製造、貯蔵、商品の搬出まですべて記録を取っていて、PL保険にも加入している。			

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.htmlをご覧下さい。