

FCP展示会・商談会シート

記入日 **2023年**
9月25日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	タカマル麴ドレッシング					
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	冷蔵1ヶ月	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	福岡県		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4586764970093		
内 容 量	1瓶210m		希望小売価格	税抜	1280円	税込(切捨) 税率 10 1408
1ケースあたり入数	20本入り		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 など単位も記載)	最大	10	最小	1	ケースサイズ(重量) 縦(°) × 横(°) × 高さ(°) 重量(°)	
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 checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	きくらげはビタミンDをはじめ、さまざまな栄養価を誇るきのこです！玉ねぎも疲労回復、免疫力UPの繋がる食材であり、感染症や花粉症の流行る季節に特集・ダイエット、美容特集・骨粗しょう症予防の特集など、多数の特集で取り上げられているんです！
商品特徴	きくらげは近年、その栄養価の高さからテレビやラジオ・雑誌などでも注目されています。サラダだけではなくお肉・冷奴・パスタなど、いろいろな料理に合わせても間違いなし！一度食べたら癖になります！
お客様 (性別・年齢層など)	

商品写真

さがしてるドレッシングに、出会えた。

「もつ」手軽に発酵食品を楽しめるアイテムを...と考える時に思い浮かんだのが、ドレッシング。かける場所、ドレッシング、添加物をいっさい使用せず、**100%玉ねぎと福岡県産アジナスのきくらげ**を使った、元ホーテス選手の手で二人がプロデュースし、完成したドレッシング。ぜひ一度味わっていただきたい、自慢のドレッシングです。

無添加
みそ
麴
ドレッシング

商品：タカマル麴ドレッシング
名称：ドレッシング調味料
原材料名：玉ねぎ(国産)、味噌(国内産)、玉ねぎ(K.G.ファーム)、りんご酢、きくらげ、きくらげ(福岡県産アジナス)、醤油

内容量：210ml
保存方法：冷蔵庫(10度以下)
賞味期限：約1年

製造者：発酵V&L 福岡県久留米市藤井道場5-7-1
販売者：株式会社La2e・K.G.ファーム
福岡県糸島市新原1000-1
お問い合わせ先：092-334-1999
※使用時はキャップを開けてよく振ってからお使い下さい。

栄養成分表(100gあたり)
エネルギー171kcal / タンパク質1.3g / 脂質0.8g / 炭水化物21.9g / 食塩相当量6.7g

キャップ
本体はガラス瓶

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"/> かき、 <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"/> パナナ、 <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 (※商品パッケージにアレルギーを扱っている場合はこの旨を記入)
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ご掲載内容の紹介を行つたことについて、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LaiZE 結樹農園アグリ		
年間売上高	2023年3800万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	5年8月時点7人
代表者氏名	中村結城		写真
メッセージ	結樹農園アグリでは、菌床作成の段階から農薬を一切使わず、ハウス内での栽培においても農薬を使用せず丁寧に、生育から収穫まで全て糸島で一貫生産しています。きくらげは85%が水分のきのこです。そのため栽培中に使用する水によっては味が変わります。自然の恵みである糸島の綺麗な水と空気にて、温度と湿度を常に適切に保ちつつ、無農薬で自然に近い状態できくらげを育		
ホームページ	https://aglifukuoka.jp		
会社所在地	〒 819-1113	福岡県糸島市前原1000-1	
工場等所在地	〒 同上	同上	
担当者	中村結城	E-mail	info@aglifukuoka.jp
TEL	092-334-1956	FAX	092-334-1982

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

■原料からこだわります！
国産にこだわり、農薬を使用せず栽培しています。
きくらげは85%が水分のきのこです。そのため栽培中に使用する水によっては味が変わります。
結樹農園アグリでは、自然の恵みである糸島の綺麗な水と空気にて、温度と湿度を常に適切に保ちつつ、自然に近い状態できくらげを育てています。

■結樹農園アグリ
元ソフトバンクホークスの中原大樹さんが取締役をつとめる「きくらげ農家」です。また原材料の豪さんのKGファームの玉ねぎになります。
糸島市の豊かな水と空気の中で大切に育てた希少価値のある純国産きくらげ。結樹農園アグリです。弊社のキクラゲは2年連続、福岡市学校給食に選ばれており、約13万人の小学生、

躍された釜元
一貫生産して

写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	探知機による金属検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	haccp、GAPによるチェックシートにより管理		
	従業員の管理	体温		
	施設設備の管理	そうじ		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	中村	連絡先 8039950221
	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	AIG(賠償保険、業務災害保険)東京海上(ハウス火災保険)		

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>をご覧ください。