

# FCP展示会・商談会シート

記入日 2023年 9月20日



## 商品特性と取引条件

商品名	ラーメンを旨くする糸島ねぎラー油【新商品】							
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	1年	
主原料産地 (漁獲場所等)	食用こめ油(国産)、ねぎ(糸島産)、唐辛子(糸島産)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4573153801320				
内容量	47g		希望小売価格	税抜	¥700	税込(切捨) 税率 8%	¥756	
1ケースあたり入数	96		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 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	要相談	最小	24	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					34.5	26.0	29.0	16.0
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 (業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー 売 上 例: 関東スーパー(約80店舗)年間ねぎ油約1500本、ねぎラー油約3000本 :糸島道の駅(1店舗)直近年間ねぎ油約1500本、ねぎラー油約1800本 その他(右に記入) →
お客様 (性別・年齢など)	ラーメン好きな20代～50代。辛いのが好きな方。キャンプスキの方(アウトドア系)プレゼント考える男女(年齢問わず)、男女問わずネギが好きな方。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ラーメン好きに贈る、ねぎの風味豊かなピリ辛香油は振りかけるだけでラーメンを2倍くらい美味しくするやみつきラー油。餃子スープ、納豆、冷奴、など相性抜群。自家栽培のねぎと唐辛子100%使用。無添加、無着色
商品特徴	糸島葉ねぎと米ぬか油だけで作った「糸島ねぎ油」をベースに自家栽培の唐辛子で作ったピリ辛の「ラーメンを旨くする糸島ねぎラー油」は、国産原料100%(ネギ・唐辛子は自家栽培100%)自分たちの納得のいく材料を使い、手間ひまを惜みず丁寧に一本一本手作り。ねぎ農家だからこそできる大量のねぎと米ぬか油を使うことでねぎの旨味が濃厚で上品な味わい。【栽培の特徴について】「ねぎ」自社で路地栽培しています。ハウスではなく路地で育てることで、歯ごたえのあるシャキシャキとした食感のネギになります。糸島の南側に位置する脊振山系雷山という山(955m)の麓は、優れた土壌、ミネラル豊富な清らかな水、降り注ぐ満天の太陽、寒暖の差もあります。そんな雷山の恵みを受けた弥富農園の糸島葉ねぎはシャキシャキとした食感で、口当たりが良く芳醇な香りと独特の甘みが特徴です。農業は必要な時にのみ使用しますが、なるべく農業を使用しない減農薬を心がけています。《唐辛子》農薬を使わず自社でハウス栽培しています。

## 商品写真



商品の写真を貼付



**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	<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"/> いち、 <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
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)

※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	株式会社弥富農園		
年間売上高	1億3500万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	37名
代表者氏名	代表取締役 弥富 一		
メッセージ	福岡県糸島市にて自社生産した農産物(葉ねぎ)を販売・加工、油脂製造業等・葉ねぎの植付面積約20ha 背振山脈から流れる清らかな水と自然豊かな糸島の大地【三坂】を中心に、お客様に安心して食していただけるよう「安全・安心」をもとに真心を込め加工用葉ねぎを専門に『品質第一』で栽培しております。品質の良い土壌で栽培された葉ねぎは収穫後清涼な地下水を使い高圧洗浄し、手作業による厳しい選別調整を行い新鮮なうちに出荷致します。		写真
ホームページ	<a href="http://yatomifarm.com">http://yatomifarm.com</a>		
会社所在地	〒819-1146	福岡県糸島市三坂406	
工場等所在地	〒819-1146	福岡県糸島市三坂406	
担当者	弥富明子	E-mail	<a href="mailto:yatomishop@yatomifarm.com">yatomishop@yatomifarm.com</a>
T E L	0120-290-167	F A X	092-332-0940

## 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

福岡県糸島市の雷山の麓にある代表の家族が営む農園は、ねぎの作付け面積20ヘクタール、1日に2トンのねぎを出荷しています。油脂製造業の許可を取り、ねぎ油の製造を始めました。試作を何度も繰り返し完成したのが『糸島ねぎ農家が作る濃厚ねぎ油』『ねぎラー油』です。唐辛子も農園で収穫しています。

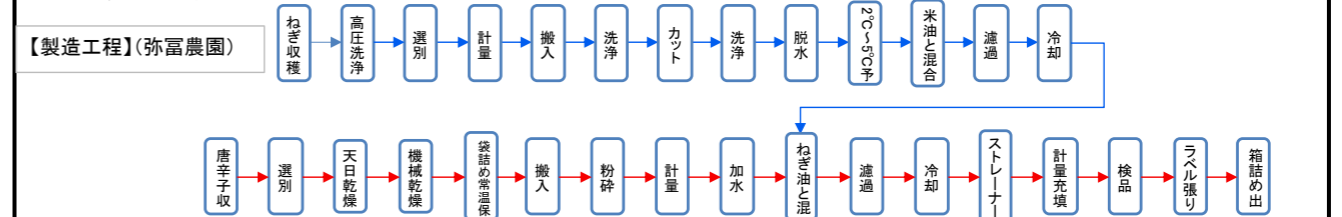


写真	写真	写真
ねぎ油製造	大量のねぎを入れ油と混合し加熱調理	とうがらし

## 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有(具体的に)	細菌検査、酸化・過酸化物質検査 食品リスクマネジメント監査(外部・内部監査)、ストレーナ(メッシュ)や目視による異物混入検査(都度)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	食品リスクマネジメント監査導入・素材選別、洗浄、殺菌処理			
	従業員の管理	エアダスト設置、従業員の衛生管理、洗浄消毒			
危機管理体制	施設設備の管理	食品リスクマネジメント監査導入・殺虫機の設置、水質検査			
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	弥富 一	連絡先	092-332-0950
	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	総合食品賠償共済(糸島食品衛生協会)			

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。