

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
7 月 3 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

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油					
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)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4573153801313			
内 容 量	47g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥600	税込(切捨) 税率 8%	¥648
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→			
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 ャ 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→) 売上例: 関東スーパー(約60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
	お 客 様 (性別・年齢層など)	ラーメン好きな20代~50代。キャンプ好きの方(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)	焼飯や野菜炒め等はもちろん、ドレッシングやパスタ、納豆、冷奴、お味噌汁にかけたり、どんなお料理にも合います。料理の仕上げにふりかけただけで旨味UP! ラーメン好きに贈る香油油は、振りかけるだけでラーメンを2倍くらい美味しくします。加熱料理はもちろん、料理の仕上げにかけただけで旨味UP! 卵かけご飯、お味噌汁、サラダにも。国産原料100%(自家栽培のねぎ100%使用)	
商 品 特 徴	糸島葉ねぎと米ぬか油だけで作った「ラーメンを旨くする糸島ねぎ油」は、国産原料100%。自分たちの納得のいく材料を使い、手間ひまを惜しまず丁寧に一本一本手作りにしています。ねぎ農家だからこその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です。【栽培の特徴について】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、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青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ネギ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。	

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"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <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"/> アーモンド、 <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"/> 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"/> マカダミアナツ <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

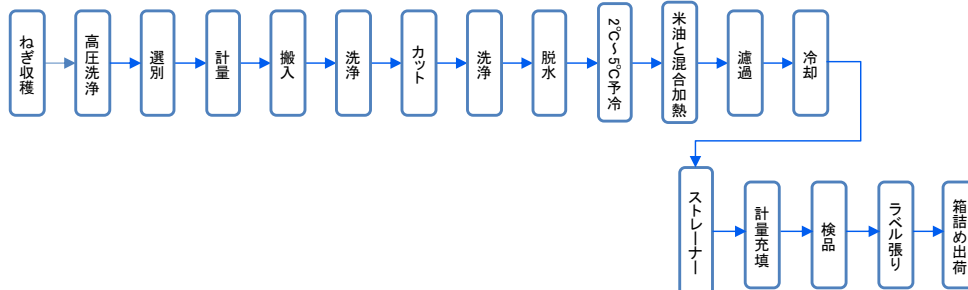
■ 出展企業紹介

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)	30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・葉ネギの植付面積約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ネギを専門に『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ネギ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。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://yatomifarm.com		
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 - m a i l	yatomishop@yatomifarm.com
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『糸島ねぎ油』『ねぎラー油』です。

【製造工程】(弥富農園)



ねぎ油製造

葉ねぎの栽培

大量のねぎを入れ油と混合し加熱調理

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ○ 有→具体的に	日本食品分析センターによる異物検査、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・内部監査年1回)、ストレナー(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	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			
	施 設 設 備 の 管 理	殺虫機の設置、水質検査			
危 機 管 理 体 制	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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。