

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
7月10日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

■商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|-------------------------------|---|-----|----|-----------------------|--------|-----------------|----------------|
| 商品名 | 博多あまっコーンペースト | | | | | | |
| 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 | 製造後1年 | 消費期限 |
| 主原料产地 (漁獲場所等) | 福岡県 | | | JANコード (13桁もしくは8桁) | 無 | | |
| 内容量 | 500g | | | 希望小売価格 | 税抜 | ¥1,000 | 税込(切捨) 税率8% |
| 1ケースあたり入数 | 7個 | | | 保存温度帯 | 冷凍▼ | | |
| 発注リードタイム | 二週間 | | | 販売エリアの制限 | ●無 ○有→ | | |
| 取入・最小・最大単位 (◎ケース/日など単位も記載) | 最大 | 要相談 | 最小 | 1ケース | ケースサイズ | 縦(寸)×横(寸)×高さ(寸) | 重量(%) |
| | | | | | 21.0 | 25.0 | 13.0 |
| 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 福岡県エコ農産物認証圃場にてとうもろこしを栽培 <small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 →</small> | | | | | | |

| | | |
|--------------------------|---|---|
| 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 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) |
| | お客様 (性別・年齢層など) | レストランや洋菓子店など外食産業に携わる料理人の皆様 外食向け食材卸売業に携わる皆様 |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 冷・温製コーンスープ とうもろこしを使った洋菓子の原料 ジェラートやかき氷などのソース原料 コーンドレッシングの原料 など | |
| 商品特徴 | 米糠循環農法で生産したとうもろこしは「博多あまっコーン」という弊社オリジナルの名称にて販売しています。特徴は粒がしまっていること、糖度が高いこと。ペーストの糖度は18度以上で、無添加で素材そのままの風味を感じいただけます。加熱殺菌後に急速冷凍しており、そのままでもご使用いただけて調理の手間を大幅に短縮することができます。 | |

■商品写真



| (冷凍食品) | | | |
|--------|----------------------|---------------|--|
| 名 称 | 博多あまっコーンペースト | 凍結前の 加熱の有無 | 加熱してあります |
| 原材料名 | とうもろこし | 加熱調理の 必要性 | そのままでもお召 し上がりいただけ ます |
| 内 容 量 | 500 g | | |
| 賞味期限 | 枠外に記載 | | |
| 保存方法 | -18°C以下で保存して ください | 製 造 者 | スローリーキッチン 代表 古澤 和代 久留米市大手町 3- 2-1 |

| | |
|--------------------------------------|--|
| 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×をします。 | |
| 表示義務有 | <input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <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"/> ギヤフルーツ、 <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"/> マカダミアナッツ、 <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 (当商品はアレルギー表示が記載されている場合にのみ記載) |
| 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 酒見農産 | | |
| 年間売上高 | 55百万円(令和6年度) | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 社員4名(令和7年現在) |
| 代表者氏名 | 代表取締役 酒見俊二朗 | | |
| メッセージ | 久留米市北野町で農産物生産と農作業受託を行っております。グループの精米工場から出る米糠を使ってオリジナルの堆肥を作り、米糠循環農法に取り組んでいます。微生物のチカラで土が元気になり、美味しい作物ができます。健康な土壤で育った健康な作物を皆様の食卓に! | | |
| ホームページ | 無 | | |
| 会社所在地 | 〒830-1102 | 福岡県久留米市北野町八重龜806-4 | |
| 工場等所在地 | 〒830-0034 | スローリーキッチン 福岡県久留米市大手町3-2-1 | |
| 担当者 | 酒見俊二朗 | E-mail | svun.sakemiryokoku@gmail.com |
| TEL | 0942(78)0600 | FX | 0942(78)0601 |

■ 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

| |
|--|
| ○とうもろこし(博多あまっこーン) 牛糞堆肥に米糠やもみ殻、野菜残渣をまぜ「SDGs米糠堆肥」にて栽培 |
| ○ペースト(博多あまっこーン) 収穫→芯カット→粒カット→冷凍加工業者へ持ち込み→冷凍ペースト(洗浄→ボイル→ペースト→袋詰め→殺菌→冷凍保管) 全て糖度の測定をし18度以上 |
| 写真 |

■ 品質管理情報

| | | | | |
|----------|---|-----------------|--------|------------------|
| 商品検査の有無 | <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一般的 | 菌検査を検査機関に依頼して実施 | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 製造所の規定に基づき実施 | | |
| | 従業員の管理 | 製造所の規定に基づき実施 | | |
| | 施設設備の管理 | 製造所の規定に基づき実施 | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 | 酒見 俊二朗 | 連絡先 0942(78)0600 |
| | 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保険加入済み | | |