

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 産 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% ¥1,080
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 ○ 有一		
取入・取小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	要相談	最小	1ケース	ケースサイズ		
					縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)
					21.0	25.0	13.0
					重量(%) 3.7		
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 ※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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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 checked="" 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→)
	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 外食向け食材卸売り業に携わる皆様
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ていただけます。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	製 造 者	スローリーキッチン
賞味期限	枠外に記載		代 表 古 澤 和 代
保存方法	-18℃以下で保存して ください		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 (※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)
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 酒見俊二郎		
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。健康な土壌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亀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		酒見俊二郎	E - m a i l	svun.sakemirvokoku@gmail.com
T E L		0942(78)0600	F A X	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

<p>〇とうもろこし(博多あまっコーン) 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</p> <p>〇ペースト (博多あまっコーン) 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</p>
--

写 真	  
-----	--

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	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	製造所の規定の基づき実施			
	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 郎	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			

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。