

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	博多あまっコーン塩キャラメル						
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	製造後三カ月	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)	無			
内 容 量	60g		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	30個		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	二週間		販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有+			
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)	重量(kg)
						21.0	25.0 13.0 2.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ 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 ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30代以降の女性 30代以降のファミリー層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	コーヒータイムなどに、ちょっと贅沢なキャラメルをお供にリラックスを。	
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」という名称にて福岡市内の八百屋さんにて販売されています。特徴は粒がしまっていること、糖度が高いこと。この糖度の高さ(18度以上)を維持したペーストを作り、そのペーストにて九州産業大学の学生考案のレシピをもとに、福岡県内の菓子製造業者にて製造している商品です。とうもろこしの風味が感じられるソフトなキャラメルです。	

商品写真

	名 称	キャラメル
	原材料名	とうもろこしペースト (福岡県産)、ビートグラニュー糖、バター、水飴、生クリーム、塩、トレハロース (一部に乳成分を含む)
	内 容 量	60g
	賞味期限	枠外下部記載
	保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
	製 造 者	スローリーキッチン 代表 古澤和代 福岡県久留米市大手町 3-2-1
	栄養成分表示 (60g あたり) ※推定値 熱量 191kcal たんぱく質 1.2g 脂質 8.7g 炭水化物 30.6g 食塩相当量 0.4g	
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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ くるみ、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生	
表示を奨励 (任意表示)	☐ アーモンド、 ☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナツ ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン (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)	
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

○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
 ○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(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
 ○塩キャラメル(博多あまっコーンペーストを使用)
 ペーストを煮詰めて加工を行う

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。