

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
7 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

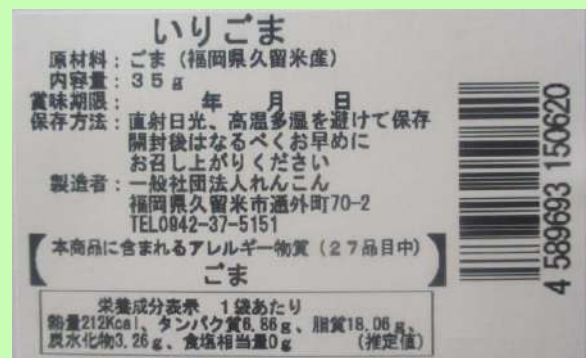
第3.2版

商品特性と取引条件

商 品 名	国産ごまのいりごま						
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	120	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福岡県久留米市産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4589693150620				
内 容 量	35g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥454	税込(切捨) 税率 8%	¥490	
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発 注 リー ド タ イ ム		販 売 エ リ ア の 制 限	◎ 無 ○ 有→				
取入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	ケースサイズ				
縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)						重量(キ)	
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→) ※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)	どのような年代の方にもご利用いただけます。健康志向の方特にお勧めです。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ごま和えはもちろん、いろいろな料理にすり鉢でよく擦ったゴマをたっぷり、ふりかけてお召し上がりください。
商 品 特 徴	福岡県久留米市産栽培期間中農薬等使用せず栽培したごまです。国産ごま独特の芳醇な香り。ごまには健康づくりに良い栄養素が多く含まれゴマの約半分は脂質でそのほとんどは不飽和脂肪酸のリノール酸とオレイン酸が含まれています。

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	☐ 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、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいち、 ☐ りんご、 ☐ 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)

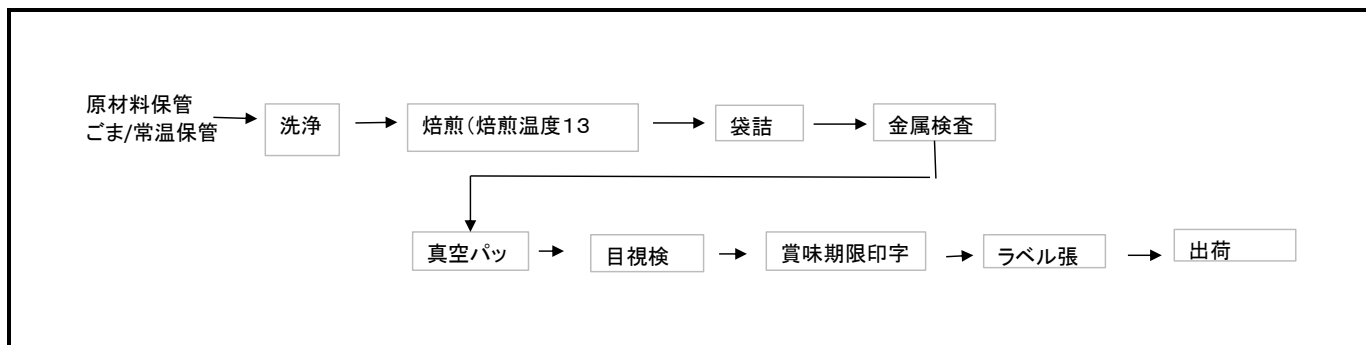
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		一般社団法人れんこん		
年 間 売 上 高		1億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員9名、パート35名
代 表 者 氏 名		代表理事 八木正明		
メ ッ セ ー ジ		障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律に基づく指定障害福祉サービス就労継続支援事業所です。自社農園で栽培期間中農薬や除草剤等を使用しないで生産した野菜や、これらの野菜を原材料に、ドレッシング、弁当、総菜、漬物などを製造販売しています。この度、有名スーパー様から国産ごまのいりごまを作ってほしいとのご要望があり長年ゴマの出荷を控えていましたがゴマの作付け面積を増やし、ご要望にお応えできる体制が整い、加工食品として生産することといたしました。共に働く従業員の待遇改善に役立てるよう邁進したいと思えます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.renkon5151.com		
会 社 所 在 地	〒	830-0005	福岡県久留米市通外町70-2	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		八木なほ子	E - m a i l	contacto@nishinihon.org
T E L		0942-37-5151	F A X	0942-37-5501

■ 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



写 真		
		
金属検査	ごま栽培	真空包装

■ 品質管理情報

商品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(具体的に)	洗浄、焙煎、袋詰め後、金属検査機による異物混入検査、目視検査、保存検査(6ヵ月)、製品抜き取り検査(月1回)を実施。検査項目生菌数・大腸菌・黄色ブドウ球菌/検査機関:(株)シーアールシー食品環境衛生研究所			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	独自の標準作業手順書(SOP)と衛生標準作業手順書(SSOP)を作成し、手順書に沿って製造を実施しています。			
	従 業 員 の 管 理	毎日の体調管理の徹底と記録、作業前後の手洗いとアルコール消毒、マスク、キャップ、手袋などの着用。工程ごとの手袋取り替えを実施。定期的な腸内細菌検査の実施(毎月1回)/検査機関:(株)シーアールシー食品環境衛生研究所			
	施 設 設 備 の 管 理	作業前後の室内清掃の徹底、高温高圧温水洗浄、次亜塩素酸ナトリウム・アルコール消毒、調理器具等の使用後の洗浄・使用前の消毒の徹底			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	八木なほ子	連 絡 先	0942-37-5151
	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	食品営業賠償共済(1億円)加入。製造記録・在庫管理表による商品管理を実施。賞味期限によるトレーサビリティ可			

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。