

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
7月1日



第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	国産ごまドレッシング								
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	240日	消 費 期 限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	たまねぎ・ごま 福岡県他		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4589693150613					
内 容 量	180ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥593	税 込 (切 捨) 税 率 8%	¥640		
1 ケースあたり入数	32本		保 存 温 度 帯	常温 ▼					
発 注 リードタイム	7日		販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有					
取 入 ・ 販 小 ケース納品単 位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最 大	10ケース/1日	最 小	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(※)		
						22.0	43.5	19.0	7.7
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 type="checkbox"/> その他(右に記入) HACCPに基づく衛生管理 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →								

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)	ご自身やご家族の健康と食生活を豊かにしたいと常に思っておられる35歳以上の方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	しゃぶしゃぶ、鍋料理のタレとして、ごまの香りと風味豊かな日本のごまドレッシング。お肉料理をおいしく召し上がり下さい。	
商 品 特 徴	国産ごま(栽培期間中農薬、除草剤不使用)だけをたっぷり使って、ごまの風味と香り豊かなドレッシングです。調味料として、一家に一本冷蔵庫に保存して、食卓のお供にご利用ください。	

商品写真

● 名称: 分離液状ドレッシング

● 原材料名: たまねぎ(国産)、なたね油(遺伝子組換えでない)、本醸造しょう油、本みりん、日本酒、ごま(国産)、醸造酢、さとうきび粗糖、食塩、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

● 内容量: 180ml

● 賞味期限: 枠外下部に記載

● 保存方法: 直射日光を避け常温で保存

● 製造者: 一般社団法人れんこん福岡県久留米市通外町70-2
TEL0942-37-5151

栄養成分表示(100gあたり)
エネルギー 245kcal
たんぱく質 3.0g
脂 質 21.2g
炭 水 化 物 10.6g
食塩相当量 2.5g
(この表示値は目安です)

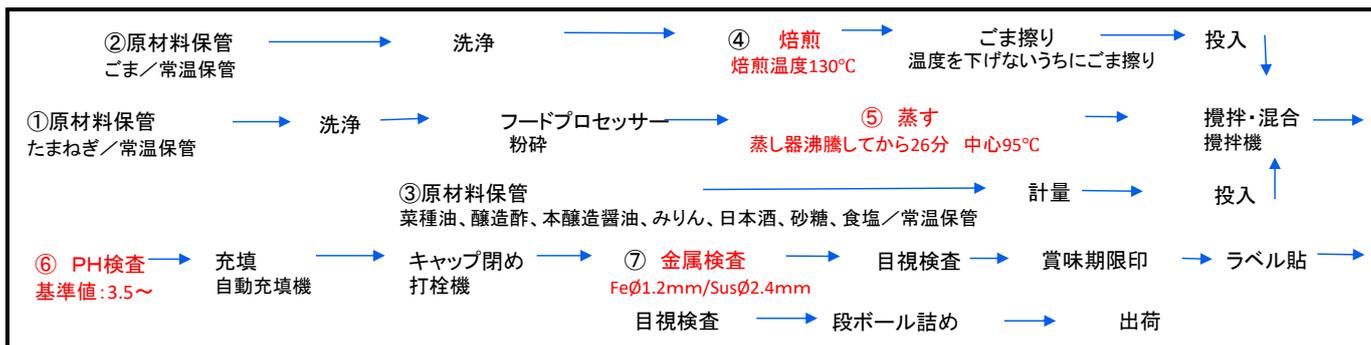
アレルギー表示(特定原材料)
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> 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"/> 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"/> くるみ、 <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"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <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、 <input type="checkbox"/> アーモンド
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)

■ 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	八木正明		
メッセージ	障がい者就労継続支援A型事業所です。「れんこん」の由来は事業所周辺は、昔れんこん畑が広がっていたそうで地域に根ざした名前であり、知的障害のある従業員が読めて書ける平仮名であることから決めました。賃貸住宅の清掃から始めましたが、障害の特性から不向きな従業員が出てきました。そこで農業であれば得意の作業に集中でき本人の能力を伸ばせると考え、2010年農業を始めました。農福連携で農業委員会を通して農地賃借が出来、現在12,000㎡の農地で、たまねぎ、ゴマ、にんにくや薬物野菜を生産し、道の駅、近隣のスーパー、JAさんに出荷しています。6次化製品にも取り組み、たまねぎドレッシング等を製造しています。ドレッシングは福岡県主催のまごころ製品おいしいものグランプリ贈りたいもの部門で2014年、2015年と2年連続グランプリ受賞しました。2018年には6次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画が農林水産大臣の認定を受けました。		
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-mail	contact@nishinihon.org
TEL	0942-37-5151	FAX	0942-37-5501

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	配合、攪拌後、PH検査、ボトル詰め後、金属検査機による異物混入検査、目視検査、保存検査(8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<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。