

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
7月3日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

■商品特性と取引条件

商品名	糸島ねぎ油47						
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	1年	消費期限 1年
主原産地 (漁獲場所等)	食用こめ油(国産)、ねぎ(糸島産)			JANコード (13桁もしくは8桁)	4573153800996		
内容量	47g			希望小売価格	税抜	¥600	税込(切捨) 税率 8% ¥648
1ケースあたり入数	96(24×4)			保存温度帯	常温		
発注リードタイム	5日			販売エリアの制限	○無 ○有→		
取入・販小等入納品単位 (○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(重量)	縦(深さ) × 横(幅) × 高さ(高さ)	重量(重さ) 34.5 26.0 29.0 16.0
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 type="checkbox"/> 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	<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→) 売上例:関東スーパー(約60店舗)年間ねぎ油約1500本、ねぎラー油約3000本 :糸島道の駅(1店舗)直近年間ねぎ油約1500本、ねぎラー油約1800本
	お客様 (性別・年齢層など)	健康を気にされてる中高年層、ヘルシーなギフトやプレゼント考える女性(年齢問わず)、男女問わずねぎが好きな方。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	焼飯や野菜炒め等はもちろん、ドレッシングやパスタ、納豆、冷奴、お味噌汁にかけたり、どんなお料理にも合います。料理の仕上げにふりかけるだけで旨味UP!	
商品特徴	糸島ネギは、糸島の特産品として古くから栽培されています。糸島は、糸島半島に位置する福岡県糸島市で、糸島半島に一本一本手作りしています。糸島農家だからこそできる大量のねぎと米ぬか油を使うことでねぎの旨味が濃厚で上品な味わいです。【栽培の特徴について】・自社で路地栽培しています。ハウスではなく路地で育てることで、歯ごたえのあるシャキシャキとした食感のねぎになります。糸島の南側に位置する脊振山系雷山という山(955m)の麓は、優れた土壌、ミネラル豊富な清らかな水・降り注ぐ満天の太陽、寒暖の差もあります。そんな雷山の恵みを受けた弥富農園の糸島ネギはシャキシャキとした食感で、口当たりが良く芳醇な香りと独特の甘みが特徴です。農薬は必要な時にのみ使用しますが、なるべく農薬を使用しない減農薬を心がけています。	

■商品写真

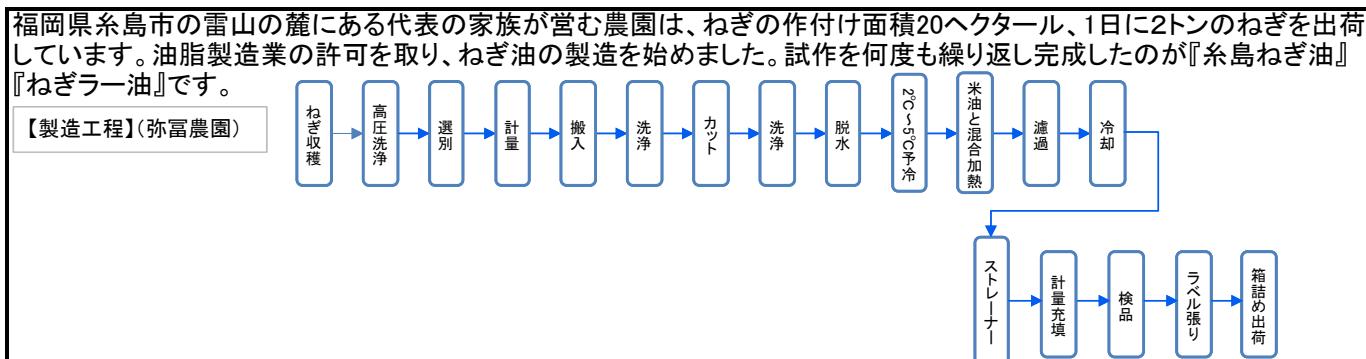
 		<p>名称: 香味食用油 原材料名: 食用こめ油(国内製造)、ねぎ(福岡県糸島産) 内容量: 47g 賞味期限: 下部に記載 保存方法: 直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。 製造者: 株式会社弥富農園 福岡県糸島市三坂406 お客様相談窓口 ■ 0120-290-167 栄養成分表示 1本あたり(47g) エネルギー 423 kcal 炭水化物 0 g たんぱく質 0 g 食塩相当量 0 g 脂 質 47 g 無添加・無着色です。ねぎ由来の成分が浮遊・沈殿したり、液色が変化する場合がありますが品質には問題ありません。よく振ってからお使いください。瓶封緘はお早めにお召し上がりください。</p>	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	表示を義務化	<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"/> ギュイブルーツ、 <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
表示を奨励(任意表示)	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)	備考	(当商品以外にアレルゲン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。) 承認 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社弥富農園		
年間売上高	1億3500万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	30名
代表者氏名	代表取締役 弥富一		
メッセージ	福岡県糸島市にて自社生産した農産物(葉ねぎ)を販売・加工、油脂製造業等・葉ねぎの植付面積約20ha 背振山脈から流れる清らかな水と自然豊かな糸島の大地【三坂】を中心に、お客様に安心して食していただけるよう「安全・安心」をもとに真心を込め加工用葉ねぎを専門に『品質第一』で栽培しております。品質の良い土壤で栽培された葉ねぎは収穫後清涼な地下水を使い高圧洗浄し、手作業による厳しい選別調整を行い新鮮なうちに出荷致します。		
ホームページ	http://yatomifarm.com		
会社所在地	〒819-1146	福岡県糸島市三坂406	
工場等所在地	〒819-1146	福岡県糸島市三坂406	
担当者	弥富明子	E-mail	yatomishop@yatomifarm.com
TEL	0120-290-167	FAX	092-332-0940

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有 → 具体的に 細菌検査、酸化・過酸化物価検査					
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ストレーナ(メッシュ)や目視による異物混入検査(都度)・素材選別、洗浄、殺菌処理				
	従業員の管理	エアーダスト設置、従業員の衛生管理、洗浄消毒				
	施設設備の管理	HACCPにもとづく衛生管理・殺虫機の設置、水質検査				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	弥富一	連絡先	092-332-0950	
	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	総合食品賠償共済(糸島食品衛生協会)				