

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年  
6月24日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

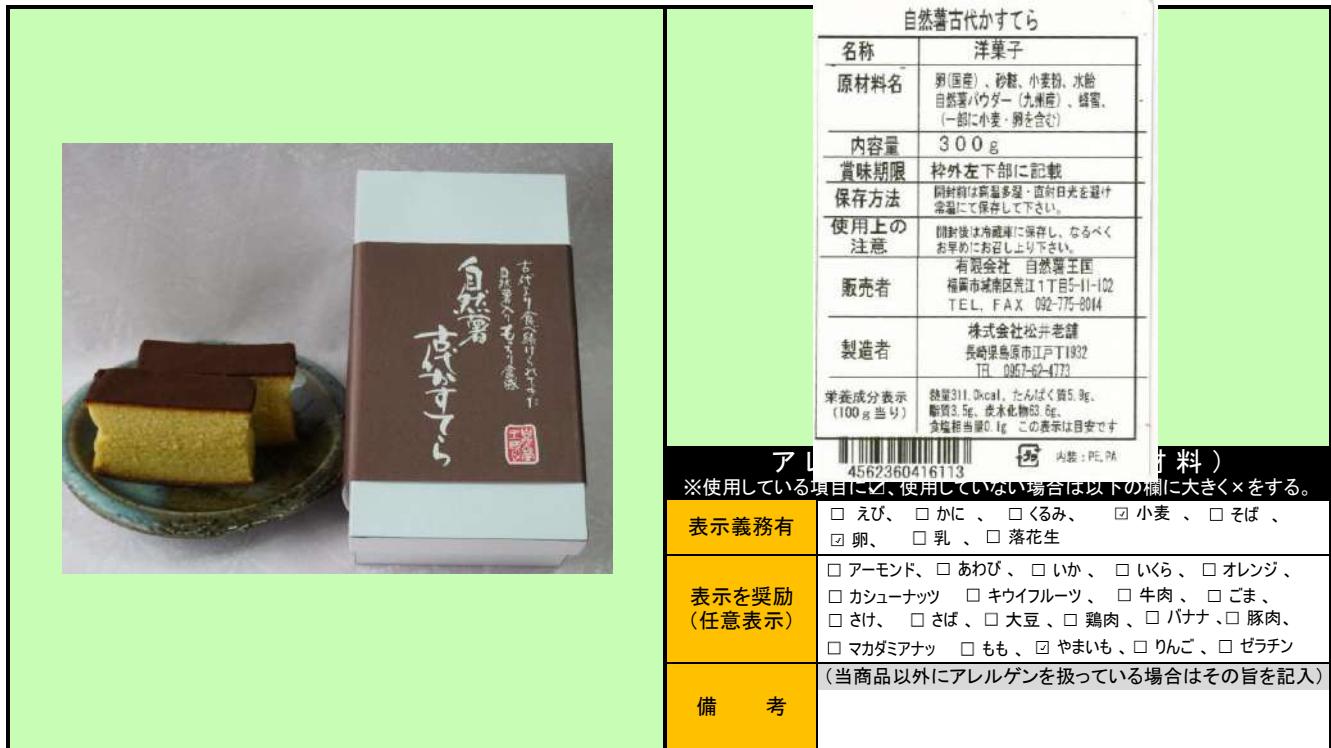
第3.3版

## ■商品特性と取引条件

商品名	自然薯古代かすてら						
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	45日	消費期限	
主原料产地 (漁獲場所等)	卵(国産)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4562360416113			
内容量	300g		希望小売価格	税抜	¥2,700	税込(切捨) 税率8%	¥2,916
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*取小*入納品単位 (◎ケース/日など単位も記載)	最大		最小	ケースサイズ	縦( ) 横( ) 高さ( )	重量( %)	
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→)
	お客様 (性別・年齢層など)	健康的なスイーツを探していらっしゃる女性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	大変めずらしい「かすてら」ですので、大切な方へのプレゼントにきっと喜ばれることでしょう。	
商品特徴	九州産の粘りの強い自然薯と、五三焼かすてらの老舗がコラボレーションして生まれた「もっちり食感の甘さ控えめ、あきのこない味の自然薯かすてら」です。	

## ■商品写真



※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	有限会社 自然薯王国		
年間売上高	20,000,000	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	3
代表者氏名	崎田正司		
メッセージ	日本原産のヤマノイモ「自然薯」の専門の加工場として、食品の冷蔵・冷凍業の認可を受け、「冷凍自然薯とろろ商品」を製造・販売しております。すり鉢、すりこ木ですって、空気をいっぱい含んだふんわりしたすり立ての状態をそのまま冷凍することに成功して出来た商品です。当社のこの技術が評価され、平成24年2月、経済産業省より「農商工連携事業」の認定をいただいています。		
ホームページ	<a href="https://www.jinenjouukoku.com">https://www.jinenjouukoku.com</a>		
会社所在地	〒814-0101	福岡市城南区荒江1-5-11-102	
工場等所在地	〒814-0101	福岡市城南区荒江1-5-11-102	
担当者	崎田光子	E-mail	info@jinenjouukoku.com
TEL	092-775-8014	FAX	092-775-8014

## ■ 生産・製造工程アピールポイント ※農產品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

自然薯とろろ製造工程表
自然薯入荷 商品出荷
自然薯生産者 → (有)自然薯王国 → 各店舗及び消費者
自然薯とろろ製造工程
<p>1. 自然薯下処理(製造室A) ①自然薯シャワー洗浄 ②次亜塩素酸ソーダ100ppm溶液中に20分間浸漬 ③皮むき ④シャワーで洗浄⑤すりおろす(おろし器ATP値:100以下)</p> <p>2. 商品製造工程(製造室B) ①出汁を作る ②急速冷凍で冷やす ③すりおろしたとろろをすり鉢に入れ、すりこ木ですりおろす (④出汁でのばしてとろろ製造(室温:18℃以下) ⑤容器に充填後、真空包装 ⑥急速冷凍庫にて凍結</p> <p>3. 包装工程(包装室) ①包装 ②商品完成 ③冷凍庫にて保管</p>
写真
  

## ■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有 <small>→具体的に</small>	有(検査項目:日本食品分析センターに、細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌検査依頼(3回/年))		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの衛生管理計画に基づき、自然薯入荷から下処理までの記載ノート、自然薯製品製造日誌、出荷記録簿で管理		
	従業員の管理	HACCPの衛生管理計画に基づき、年2回の衛生講習会参加、製造日誌にて、毎日に体調管理		
	施設設備の管理	HACCPの衛生管理計画に基づき、害虫駆除記録簿作成		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	崎田光子	連絡先 080-3228-9531
	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、HACCP対応、クレーム管理記録簿作成		

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>をご覧下さい。