

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
8 月 22 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

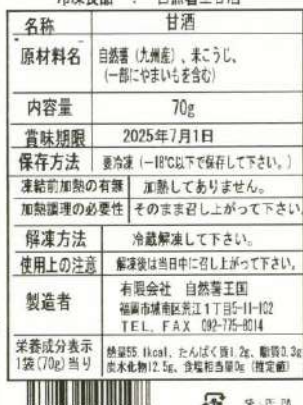
第3.3版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	自然薯生甘酒						
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	180日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	自然薯(九州産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4562360412108		
内 容 量	70g		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	50		保 存 温 度 帯		冷凍		
発 注 リー ド タ イ ム	5営業日		販 売 エ リ ア の 制 限		◎ 無 ○ 有→		
販入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	5	最小	1	ケースサイズ 縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 重量(キロ) 24.5 30.0 24.0 5k		
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 ャ 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)	お肌の荒れ、冷え性に悩んでいる若い女性。 食が細くなった高齢者。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷蔵解凍して、そのままお召し上がりください。 夏場は、氷を入れてロックで、冬場は人肌に改めてお召し上がりください	
商 品 特 徴	自然薯と大吟醸酒用米麹だけで作った砂糖不使用の自然な甘さが特徴の生甘酒です。非加熱ですので、冷凍でお届けします。自然薯の成分がそのまま入っています。	

■ 商品写真

	冷凍食品 : 自然薯生甘酒		※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、 ☐ かに、 ☐ くろみ、 ☒ 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、 ☐ いちか、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ マカミアナツ ☐ 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		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		https://www.jinenjooukoku.com			
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 - m a i l	info@jinenjooukoku.com	
T E L		092-775-8014	F A X	092-775-8014	

■ 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

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	
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) 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 3. 包装工程(包装室) ①包装 ②商品完成 ③冷凍庫にて保管	
写 真	
  	

■ 品質管理情報

商品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	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 又 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>をご覧ください。