FCP展示会・商談会シート

記入日 2026 年 7 月 31 日

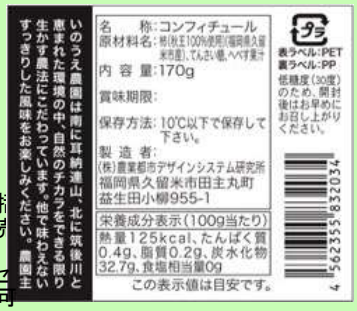
FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	森部の秋王コンフィチュール						
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	3ヶ月	消費期限	3ヶ月	
主原料産地（漁獲場所等）	福岡県久留米市田主丸町	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4562355832034				
内容量	170g	希望小売価格	税抜	¥1,800	税込（切捨） 税率 8%	¥1,944	
1ケースあたり入数	10 （10以下応相談）	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	1週間	販売エリアの制限	◉無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日 など単位も記載）	最大	最小 1	ケースサイズ	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(㎏)	
				34.0	25.0	10.0	1.0
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→） ふくおかエコ農産物認証 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 福岡GAP認証（2018年11月）、HACCPは取組中						

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 （ ☑業務用対応可能 ☑ギフト対応可能 ☑その他（右に記入→） ネット通販
	お客様（性別・年齢層など）	食へのこだわりや健康への意識が高い方。安心で安全な果実を求めている方。 秋王は希少価値が高いので、特に、大切な方へのギフトとして、とても喜ばれています。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	福岡県特産のブランド柿を使用した商品として、大切な方へのギフトとしてご利用いただきたいです。 パンやヨーグルトには定番としてよく合いますが、チーズやワインとのマリアージュも最高です。 30度という低糖度で仕上げていますので、フルーツソースのような感覚で多様にお召しいただけます。	
商品特徴	福岡県ブランド柿「秋王」を贅沢に使用した無添加のコンフィチュールです。秋王そのものの味を大切にするに、糖度30度と、低糖度にしています。果肉も残し、さっぱりとした甘さの中にも食感を大切にしています。 秋王には一般の柿特有の茶色い粒（タンニン）が見られないため、とても美しい色合いです。	

■ 商品写真



（現物の写真を字が読

ギフト用BOX
コンフィチュール3本入、またはセ
ミドライフルーツとの組み合せも可
能です。

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	☐えび、 ☐かに 、 ☐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、 ☐マカダミアナッツ ☐もも 、 ☐やまいも 、 ☐りんご 、 ☐ゼラチン
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。） 承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社農業都市デザインシステム研究所		
年間売上高	1000万円(令和8年度)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	3名
代表者氏名	代表取締役　井上　正隆		
メッセージ	福岡県のフランドフルーツに特化し、いちじく「とよみつひめ」と柿「秋王」を栽培しています。「とよみつひめは」無農薬、「秋王」は減農薬での栽培に取組み、「安心」「安全」で美味しいフルーツでお客様に感動をお届けしています。 また、6次産業化に早期に取組み、自社農園でとれたフルーツの加工にも力を入れています。		
ホームページ	https://www.inoue-nouen.com/		
会社所在地	〒 830-0056	福岡県久留米市本山1丁目15−15	
工場等所在地	〒 839-1213	福岡県久留米市田主丸町益生田小柳955−1	
担当者	井上　正隆	E-mail	inouenouen.tanushimaru@gmail.com
TEL	090-2505-5217	FAX	0943-73-7570

■ 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

栽培 → 収穫 → 選別 → 加工 → 包装 → 販売

当園は、耳納連山の麓、水はけの良い果実栽培に最適な田主丸の地に位置しています。
地下50mから汲み上げる、名水百選の一つ「清水湧水」の恵みを受、土作りにこだわって栽培をしています。

・栽培面：1ha
・年間収穫量：3t

洗浄 → 裁断 → 加熱 → 加熱混合 → 充填 → 殺菌

・宮崎県無農薬ヘベスとてんさい糖のみを混合
・果実本来の甘みを活かすために糖度は30度で設定

写真

当園は、耳納連山の麓、水はけの良い果実栽培に最適な田主丸の地に位置しています。
秋王の樹は、約1000本。
樹齢10年目を迎え、今後収穫量が安定していく予定。

原材料は、厳選した3種類のみです。
・柿「秋王」(自社栽培)　※福岡県GAP認証取得
・JAS認定　宮崎県産ヘベス
・北海道産　てんさい糖

農園に隣接した加工場です。一般衛生管理、HACCPに則った運営を行っています。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	収穫、保管、梱包などの各段階で異常がないかチェック。 異常が見つかった際、必要に応じて速やかに専門機関で検査を行う。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	2018年11月に福岡GAPの認定を受けました。農薬を使用しないため、日頃のメンテナンス、除草等の手入れに注力、また加工に関してもHACCP認証へと取り組み(2019.3月現在)、一般衛生管理、HACCPプランに則った運営を行っています。			
	従業員の管理	一般衛生管理に基づき、従業員の健康、衛生管理を行っています。また、各部門に責任者を置き、専門知識を活かせるようにしています。			
	施設設備の管理	毎日の手順書を作成し、清掃や点検を行っています。万が一の故障等の際は、専門メーカーから即座にサポートを受けられる体制を整えています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	井上正隆	連絡先	090-2505-5217
	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保険に加入。加工に関してはHACCPに則った運営を行っています。その他、加工場、農場での事故、災害については社内で対応マニュアルを作成。			

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。