FCP展示会・商談会シート

記入日 2026 年 7 月 15 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.3版

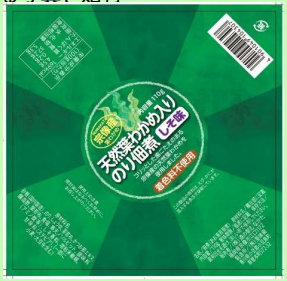
■ 商品特性と取引条件

商品名	宗像産天然葉わかめ入りのり佃煮（しそ味）					
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	D+365	消費期限	
主原料産地（漁獲場所等）	葉わかめ（福岡県宗像市産）	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4901049104307			
内容量	110g	希望小売価格	税抜	オープン	税込（切捨）税率 8%	#VALUE!
1ケースあたり入数	60	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	応相談	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 1CS	ケースサイズ	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(㎏)
				400.0 × 335.0 × 235.0		18.0
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→） ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →					

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→）
	お客様（性別・年齢層など）	リピート購入が多く、性別・年齢問わず食味が良いと評価をいただいております。
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		ご飯のともとしてはもちろん、冷奴やそうめんのトッピングなどいろんな「チョイ足し」におすすめです。
商品特徴		宗像産の風味豊かな天然わかめとのりを練り上げ、少し甘めの味付けです。「葉わかめ」と「わかめの茎」で天然わかめの風味と食感が楽しめ、アクセントにしその風味を加えることで、一口でいろんな食感と味が楽しめる「ご飯のとも」として好評です。 2019年5月より、お客様のご要望にお応えし「着色料不使用」としました。

■ 商品写真

写真
かる写真を貼付



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） この製品の原料は、えび・かにが混入する漁法で採取しています。

※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	株式会社道の駅むなかた			
年間売上高	41,505万円	従業員数（社員〇名、パート〇名など）	63名	
代表者氏名	代表取締役　中野 和久			
メッセージ	道の駅むなかたの施設運営方針 海の幸、山の幸など豊富な宗像の物産のPR及び販売拠点を目指していきます。 宗像の新鮮で安全安心な食材の提供にこだわり、笑顔とおもてなしの心をもって利用者に接します。 出品者との連携・協力のもと、物産の販売を通して宗像の産業を元気にしていきます。 周辺観光施設や地域連携などによる賑わいづくりを通して、宗像の産業や観光に貢献していきます。 利用者ニーズや環境の変化などの把握に努め、変化と挑戦を恐れない施設運営を行ないます			
ホームページ	https://www.michinoekimunakata.co.jp/			
会社所在地	〒	811-3502	福岡県宗像市江口1172番地	
工場等所在地	〒			
担当者	開発部 係長　吉田直也	E-mail	kaihatsu2@michinoekimunakata.co.jp	
TEL	直通：0940-62-5238	FAX	直通：0940-62-5250	

■ 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

写真

写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無　◉有→具体的に	微生物検査、保存試験			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理				
	従業員の管理				
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名		連絡先	
	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　有			

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。