FCP展示会・商談会シート

記入日 令和7 年 12 月 20 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

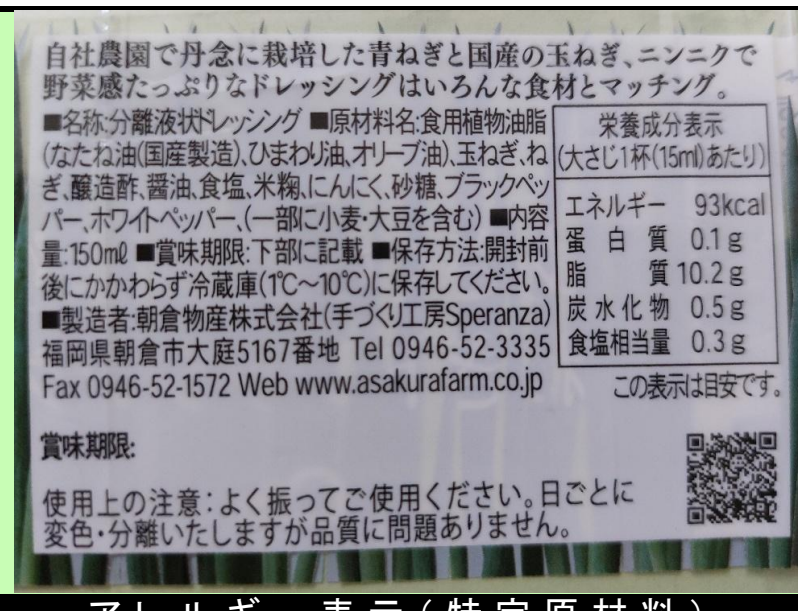
第3.3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	あさくら農園より ねぎドレッシング						
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	60日	消費期限		
主原料産地（漁獲場所等）	福岡県朝倉市・自社農場	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4991701000047				
内容量	150ml	希望小売価格	税抜	¥550	税込（切捨） 税率 8%	¥594	
1ケースあたり入数	25本	保存温度帯	冷蔵				
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 10ケース/日	最小 1ケース/日	ケースサイズ	縦(ｾﾝ) × 横(ｾﾝ) × 高さ(ｾﾝ)		重量(ｷﾛ)	
				28.0 × 28.0 × 15.5		5.0	
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）	富裕層， 健康志向
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		サラダ、カルパッチョ、肉、魚、シーフード、パン、パスタなど
商品特徴		小葱専門家から60年が過ぎ、36年来化学肥料を一切使用しない自社農場で、厳格な栽培基準を守り育てた青葱をたっぷりと使っています。しかもその青葱は、規格外品などの商品価値の低い青葱ではなく、この商品の為の新鮮で上等な青葱を使用しています。添加物と言われるものを一切使用せず、米麹を使用したねぎドレッシングです。肉料理・魚料理など、主役を引き立て、味の広がりを期待させます。オンリーワンの商品です。

■ 商品写真



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 右欄に〇をして下さい。（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	**朝倉物産株式会社**			
年間売上高	令和7年度　7千万円	従業員数（社員〇名、パート〇名など）	社員 3名、パート 6名	
代表者氏名	**花田 信一**			
メッセージ	・青葱は、世界基準のグローバルギャップ認証を受けた自社農場で、有機肥料のみを使用し、独自の育て方で栽培し、栽培し、高い評価を受けています。また、その葱で米麹を使った無添加のドレッシングも作っています。 ・当社の経営理念 「全従業員の物心両面を幸せにし、安全安心な食べ物を通して、世界の人々の健康に貢献する」			
ホームページ	https://www.asakurafarm.co.jp			
会社所在地	〒 838-1316	福岡県朝倉市大庭5167番地		
工場等所在地	〒 〃	〃		
担当者	花田 信一	E-mail	posutomaster@asakurafarm.co.jp	
TEL	0946-52-3335	FAX	0946-52-1572	

■ 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

① 葱・玉葱・ニンニクを電解水で洗浄
↓
② 葱・玉葱・ニンニク・調味料・食用植物油をミキシング
↓
③ ボトリング
↓
④ ボトリング
↓
⑤ 冷蔵

手づくり工房
「Speranza(スペランツァ)」
イタリア語で「希望」という意味で
1本1本手づくりしております。

写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	当社マニュアルによる定期検査(生菌数、黄色ブドウ球菌、大腸菌、カロリー計算等)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	電解水による材料洗浄時の滅菌			
	従業員の管理	朝礼時の健康状態把握　服装・マスク・手袋着用			
	施設設備の管理	前処理室、作成室、保管・梱包室の区別管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	花田 涼子	連絡先	090-2096-3108
	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	・HACCPに基づいた生産体制　　・三井住友海上　賠償責任保険に加入			

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。