# FCP展示会・商談会シート

記入日：令和7 年 12 月 20 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

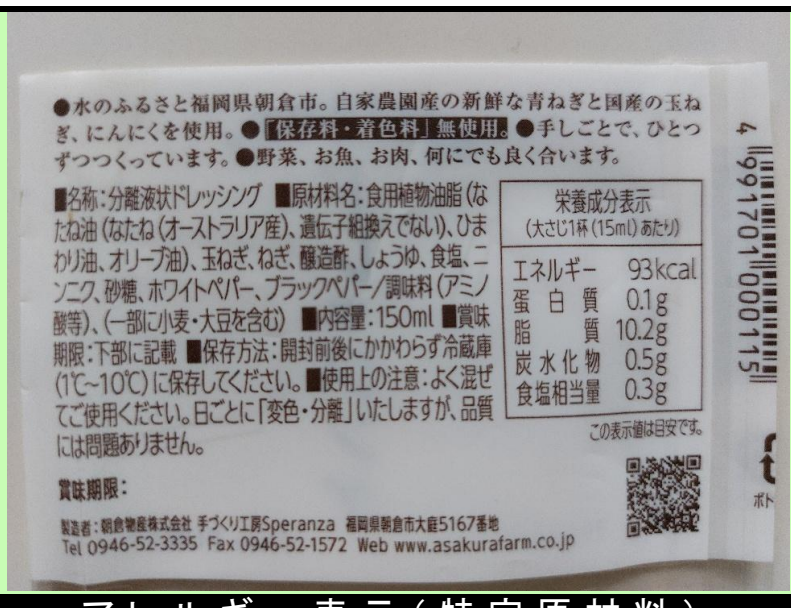
第3.3版

## ■ 商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 商品名 | スペランツァ 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） | 4991701000115 | | | | |
| 内容量 | 150ml | 希望小売価格 | 税抜 | ¥490 | 税込（切捨） 税率 8% | ¥529 | |
| 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） ※<br>☐ その他（右に記入→）<br>※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<br>☑ ホテル・宴会・レジャー ( ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 )<br>☐ 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 、<br>☐ 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 、<br>☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ 、☐ 牛肉 、☐ ごま 、<br>☐ さけ、 ☐ さば 、☐ 大豆 、☐ 鶏肉 、☐ バナナ ☐ 豚肉、<br>☐ 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 1千万円 | | 従業員数<br>（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。<br>・当社の経営理念<br>「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。