FCP展示会・商談会シート

記入日 2024 年 6 月 1 日

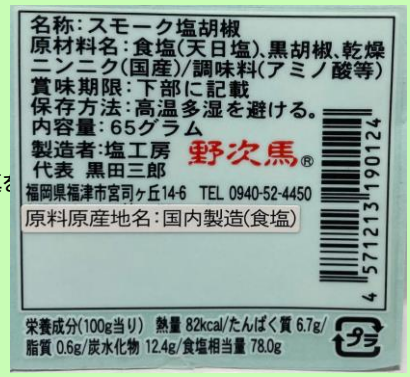
FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	美香燻っ胡®（ボトル）						
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	24月	消費期限		
主原料産地（漁獲場所等）	食塩（メキシコ原産、国内製造）、黒胡椒（ベトナム）、ニンニク（国産）	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4571213190124				
内容量	65g	希望小売価格	税抜	¥820	税込（切捨）	¥885	
					税率	8%	
1ケースあたり入数	24個（12個入り袋×2）	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	九州4日、本州6日	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 30ケース／月	最小 2ケース	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)			重量(kg)
				24.5	17.0	13.5	2.3
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→） 福津市ブランド「福津の極み」認定商品 ※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→） 土産物店
	お客様（性別・年齢層など）	美味しいものには多少金額が高くても惜しまない中年の男性
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		生野菜やパスタ等に振りかけて、またはドレッシングと混合しても美味しくなります。 焼肉、焼き魚に振りかけて燻製風に おにぎりにまぶして焼きおにぎり風に
商品特徴		面倒な仕込みや燻煙なしで燻製の風味を楽しめます。 燻製できない生野菜やパスタ等にも振りかけるだけでスモーク風味を楽しめる燻製の素 燻煙チップは熊本の山奥から山桜を切り出し、枝先までチップにし、風味を良くしています。

■ 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 、 ☐小麦 、 ☐そば 、 ☐卵 ☐乳 、 ☐落花生
表示を奨励（任意表示）	☐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 、 ☐くるみ 、 ☐ごま 、 ☐さけ ☐さば 、 ☐大豆 、 ☐鶏肉 、 ☐バナナ 、 ☐豚肉 、 ☐まつたけ 、 ☐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	塩工房野次馬			
年間売上高	約900万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	1名(妻)	
代表者氏名	黒田三郎		（創業当時の写真）	
メッセージ	厳材料(厳選された原材料)と技術、真心の3者一体で安全で美味しいものを作る。これが基本です。 品質、安全は総合的に確保するものという考えのもと、各種法令の厳守はもちろんのこと、各種届出、関連業界等の加入、保険の加入、商標登録等積極的に行っています。			
ホームページ	http://sio-yajiuma.com/			
会社所在地	〒 811-3312	福岡県福津市宮司ヶ丘14-6		
工場等所在地	〒 811-3312	第1工場:福岡県福津市宮司ヶ丘13-29　第2工場:福津市宮司ヶ丘13-28		
担当者	黒田三郎	E-mail	kuroda@sio-yajiuma.com	
TEL	0940-52-4450	FAX	0940-39-3090	

■ 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

厳材料(厳選された原材料)
　世界遺産の海メキシコ　カリフオルニア半島エル・ビスカイノ湾のきれいな海水で作られた天日塩を国内製造した塩
　ベトナム産の黒胡椒を洗浄、パックした清潔な黒胡椒
　香り高い福岡県産ニンニク
　国内で最も信頼のおける味の素KKのサトウキビを発酵させて作った味の素
　熊本の山奥で採取した 山桜の枝先まで使った自家製チップを作って燻煙し風味を増しています。
技術
　最高の味・香りを引き出すためのブレンド、粉砕、混合を実施。特に粉砕はレトロな大小のコーヒーミル使用
　自家製燻煙機で特殊な燻煙方法により粉体に強烈なスモーク風味をかもしだしました。
取扱い、ごみ処理等に便利で安価(¥820)な袋入りもあります。

写真

黒胡椒

ニンニク

自家製燻煙器

山桜

粉砕

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	金属探知機(個包装前に実施)、目視(製品完成後全数実施)+AP5AP58:BG66			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	工場内の整理整頓、清掃(毎回生産工程終了後実施) 器具類の清掃、洗浄(同上)			
	従業員の管理	製造室入室前テープによる埃取、製造用服、帽子、マスク、手袋等の着用。毎年健康診断受診、体調管理			
	施設設備の管理	製造と充填を別室化、エアコン、空気清浄機、強力換気扇、出入口を二重の仕切			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	黒田三郎	連絡先	090-9576-6460
	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	超ビジネス保険(事業活動包括保険)3億円(東京海上日動火災) 証券番号D501523648　6.7.1～7.7.1			

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http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.htmlをご覧下さい。