

商品特性と取引条件

Table with columns for product name (香りっ胡椒), availability (通年), quality/consumption periods (賞味期限/消費期限), quantity (63g), price (¥600), and certifications (有機JAS, ISO, HACCP, etc.).

Table with sections for target audience (売り先), customer profile (お客様), usage instructions (利用シーン), and product features (商品特徴).

商品写真




Product label information including name (ハーブ入り塩胡椒), ingredients (食塩, ガーリック, etc.), nutritional information table, and QR code.



Allergen information table (アレルギー表示) with checkboxes for various allergens like wheat, soy, and shellfish.

※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 (社員〇名、パート〇名など)	1名(妻)
代表者氏名	黒田三郎		 <p>(創業当時の写真)</p>
メッセージ	<p>厳選材料(厳選された原材料)と技術、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。健康を考え塩胡椒にハーブを取り入れました。</p> <p>品質、安全は総合的に確保するものという考えで、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。</p>		
ホームページ	<a href="http://sio-vaiiuma.com/">http://sio-vaiiuma.com/</a>		
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	<a href="mailto:kuroda@sio-vaiiuma.com">kuroda@sio-vaiiuma.com</a>
TEL	0940-52-4450	FAX	0940-39-3090




■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

**厳選材料(厳選された原材料)**  
 世界遺産の海メキシコ カリフォルニア半島エル・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  
 ベトナム産の手摘みオーガニック黒胡椒を洗浄、バックした清潔な黒胡椒(残留農薬等の検査済)  
 香り高い福岡県産ニンニク  
 信頼のおけるSB食品のハーブ

**技術**  
 最高の味・香りを引き出すためのブレンド、粉碎、混合を実施。特に粉碎はレトロな大小のコーヒーミル使用  
 全ての原材料を製造時に粉碎し、挽きたての香りを引き出し、密封しています。  
 取扱い、ごみ処理等に便利で安価(¥460)な袋入りもあります。

---

**写真**

 <p>ピンクペッパー</p>	 <p>中身</p>	 <p>レトロなコーヒーミル大小</p>	 <p>POP</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	金属探知機(個包装後に実施)、目視(製品完成後全数実施)			
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D389247951 5.7.1~6.7.1			