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	野次馬の藻塩					
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	なし	消費期限	
主原料産地（漁獲場所等）	藻塩×2種（九州製造）	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4571213190322			
内容量	100グラム	希望小売価格	税抜	¥480	税込（切捨）税率 8%	¥518
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 100ケース/週 最小 混載2ケース	ケースサイズ（重量）	縦(ミリ) × 横(ミリ) × 高さ(ミリ)	24.5 × 17.0 × 15.5	重量(キロ)	2.8
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 ☐その他（右に記入→） （☑業務用対応可能 ☑ギフト対応可能）
	お客様（性別・年齢層など）	健康志向の高い中年の男女
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		おにぎりや天ぷら、焼き魚に。又、オリーブオイルとの相性も抜群ですので ドレッシングやカルパッチョにも。
商品特徴		藻塩は海水と海藻の成分が含まれる旨味がある塩です。当工房の藻塩は特徴の違う2種の藻塩をブレンドすることでより深みがある味わいになっており、野次馬のオリジナル品です。 製造工程で出る黒い不純物が若干混じっていることがありますがそのまま使用していただいて問題ありません。湿った場合は、袋から出してフライパン、電子レンジ等でサラサラになるまで加熱してください。

■ 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

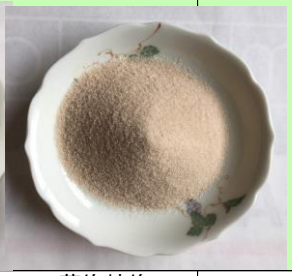
出展企業名	塩工房野次馬			
年間売上高	約900万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	1名（妻）	
代表者氏名	黒田三郎			写真（創業時）
メッセージ	厳材料（厳選された原材料）と技術、心の3者一体で安全で美味しいものを作る。これが基本です。 品質、安全は総合的に確保するものという考えのもと、各種法令の厳守はもちろんのこと、各種届出、関連業界等の加入、保険の加入、商標登録等積極的に行っています。			
ホームページ	http://sio-yajiuma.com/			
会社所在地	〒 811-3312	福岡県福津市宮司ヶ丘14-6		
工場等所在地	〒 811-3312	第1工場：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

特徴の違う2社の九州産藻塩（ホンダワラを使用した藻塩、貴重なひじきを使用した藻塩）を加熱乾燥、混合して深みのある味わいにしました。

写真

ひじき藻塩（湿）


藻塩焼塩

中身(野次馬の藻塩)

おいしいハーブSioにも使用しています。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有ー具体的に	金属探知機（個包装前に実施）、目視（製品完成後全数実施）			
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。