FCP展示会・商談会シート

記入日 2026 年 5 月 1 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	氣になる生命ピンクソルト						
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）	九州	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4571213190704				
内容量	90グラム	希望小売価格	税抜	¥380	税込（切捨） 税率 8%	¥410	
1ケースあたり入数	36個（12個入り袋×3）	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／月	最小 混載2ケース	ケースサイズ（重量）	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)		重量(kg)	
				24.5	17.0	15.5	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 (☑ 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）	料理にこだわりたい主婦層（30～60代）
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）		**肉・魚・野菜の下味に使うと、素材の味を引き立て、まろやかな塩味に仕上がります。 仕上げ塩として サラダ、卵料理、グリル料理などにひと振りすると、ピンク色が料理を彩り、味に深みが出ます。パン・お菓子作りに細粒のため生地に均一に混ざりやすく、焼き菓子やパンの風味を整えます。ゆで卵、冷やしトマト、蒸し野菜など、素材の味を楽しむ料理におすすめです。アウトドア・キャンプ料理にも 持ち運びしやすく、肉のグリルや焼き野菜の仕上げに便利です。**
商品特徴		・ヒマラヤ産の天然岩塩を使用 鉄分などの天然ミネラルを含み、淡いピンク色が特徴です。 ・使いやすい細粒タイプ 粉砕して粒を均一に整えているため、溶けやすく、下味や仕上に幅広く使えます。 ・まろやかな塩味 一般的な食塩に比べて角が少なく、素材の味を引き立てる自然な風味です。 ・料理の彩りにも最適 ピンク色が料理に華やかさを添え、見た目の印象を高めます。 ・添加物不使用の天然塩 岩塩を粉砕しただけのシンプルな製品で、安心してお使いいただけます。

■ 商品写真

うに画像で貼付）

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 ☐ 鶏肉 バナナ ☐ 豚肉 、 ☐ 豚肉 ☐ 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1100万円	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

写真		
	写真	写真
紅塩		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→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,年4回検便実施			
	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L005644840　2026.7.1~2027.7.1			

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。