

FCP展示会・商談会シート

記入日

2021 年
10 月 10 日



第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	南高梅の梅肉									
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	180	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	梅・紫蘇:大分県/塩:長崎県		JAN コー ド (13 桁 も し く は 8 桁)		4562340296001					
内 容 量	95g		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥530	税込(切捨) 税率	8%	¥572	
1 ケースあたり入数	30		保 存 温 度 帯		常温 ▼					
発 注 リードタイム	中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	1	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)		
							40.0 22.0 18.0			
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	40-70代 女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	①ほかほか白いご飯にちょこんとのせて。おかゆ・雑炊・納豆・さんま缶・オイルサーディンに。②薬味として・冷ややっこ・湯豆腐・ソーメンつゆに [梅肉+しょうが+ネギ+かつお節] ③もずくスープやわかめスープに溶いていれて。④お料理に・チャーハン・パスタ・野菜炒め・肉、魚料理に。* 塩・醤油をひかえて代用としてお使いください。	
商 品 特 徴	梅酢をしっかり落として、年代の違う梅肉をブレンドして作りました。程よく果肉が残り、梅干しを食べるのとはまた違った味わいで濃厚。大きな梅干しをお箸で分けるような手間はなく、お好みの量を簡単に調節できるのが便利。	

商品写真

	名称:梅肉ペースト 原材料名:梅、漬け 原材料(食塩、紫蘇) 原料原産地名:大分県大山町(梅・紫蘇) 内容量:95g 保存方法:直射日光・高温多湿を避けて保存 賞味期限:22.07.02 製造者:森梅園・農園 森加茂子 大分県日田市大山町西大山5216 tel 0973-52-2873 栄養成分表示(100gあたり) 熱量40kcal たんぱく質0.9g 脂質1.0g 炭水化物6.9g 食塩相当量15.9g 	
	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、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)
備 考		

※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		森梅園・農園			
年 間 売 上 高		3200万円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	5人
代 表 者 氏 名		森 加茂子			
メ ッ セ ー ジ		つやつや光り輝く健康な梅の実を育てて60年。自家製堆肥での土づくり、剪定した梅の木から抽出した木酢液での減農薬栽培、1年を通してこまやかな管理をしています。森梅園は自然に実がついたではなく、想いのある果実を実らせる努力をしています。健康に育てたからこそ、保存料無添加にこだわり、その味わいが発揮できるものと考えています。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://moribaien-nouen.net/			
会 社 所 在 地		〒	877-0201	大分県日田市大山町西大山5216	
工 場 等 所 在 地		〒	877-0201	大分県日田市大山町西大山5216	
担 当 者		森 あゆみ		E - m a i l	mori-ume45i@if-n.ne.jp
T E L		0973-52-2873		F A X	0973-52-2873

■ 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

1961年植栽/栽培面積:2.3ヘクタール/年間生産量:30トン	
①梅の栽培管理【夏冬の細やかな剪定、自家製堆肥での土づくり、剪定した梅から抽出した木酢液での低農薬栽培でつやつや輝く肌の健康な梅を1年かけて育てています。梅干しの色付けには自家栽培の赤紫蘇で、香りと色の付きやすい品種を選定して育てています。】	
②適期に収穫【熟した梅の実を1粒1粒ていねいに収穫。1本の梅の木でも上部と下部、北向きと南向きでは熟し具合が異なります。収穫は毎日、時間をかけて見きわめてから大切に手でちぎります。キズ果を取りだし、サイズ分けの選別作業にも細心の注意を払います。】	
③昔ながらの梅干し【ミネラル塩で約30日から約45日塩漬けします。裏表の天日干しを経て、健康に育てた自家栽培の赤紫蘇をたっぷり使い「紫蘇・梅・紫蘇・梅・・・」のサンドイッチ状に漬込みます。無添加・無着色の昔ながらの梅干しです。	
④得に熟した果肉の多い南高梅干しの種を丁寧に取り出して梅酢をしっかりと落とし、年代の違う梅肉をブレンド。ミキサーなどの機械は使用せず、程よく果肉が残るように手動ミンサーで作ります。	

写真		
	 	 
約1000本の剪定、オリジナル品種の研究		早朝の天日干し、紫蘇漬け樽からの出荷

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	微生物検査（一般細菌・大腸菌・黄色ブドウ球菌）			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	原料の洗浄、樽等の消毒、フタとなるビニールラップの取り換え			
	従 業 員 の 管 理	検便は無、健康チェック・衛生勉強会は実施			
	施 設 設 備 の 管 理	樽熟成場と詰め込み部屋の仕切り、履物交換、容器の消毒			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	森あゆみ	連 絡 先	0973-52-2873
	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	漬込み内容の記録有、年度における樽の在庫No.管理有、PL保険有			

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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。