

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
3 月 30 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	進撃のウメボシ						
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)	4562340307264			
内 容 量	130g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,200	税込(切捨) 税率 8%	¥1,296
1 ケースあたり入数			保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	中5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)
					43.5	42.5	22.5
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) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	漫画・アニメ「進撃の巨人」を知っている世代の方々
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	健康に育てた梅を最高のタイミングで収穫、紫蘇と梅、塩だけを使った昔ながらの無添加梅干しです。60年間365日「心臓を捧げて」梅と向き合う森梅園・農園のオリジナル中粒品種「美咲梅」を使用。酸味の中にあふれるコクと旨味、とろけるような果肉がごはんにもお酒にもよく合います。	
商 品 特 徴	進撃の巨人の作者、諫山創氏の故郷、大分県日田市大山町は一村一品運動や六次産業の生まれた土地としても有名です。耕作に向かない山深い土地で「梅栗作ってハワイに行こう」のフレーズで活路を切り開いてきた住民たちの暮らす土地。ここで育った諫山先生の外の世界への憧れが進撃の巨人の主人公エレンが壁の外の世界に憧れる姿に反映されているのはご自身でも語られているエピソードです。	

商品写真



商品名:進撃のウメボシ 名称:梅干(美咲梅) 原材料名:梅(美咲梅)、漬け原材料(紫蘇・食塩) 原料原産地名:大分大山町産(梅、紫蘇) 内容量:130g 賞味期限:枠外下部に記載 保存方法:直射日光高温多湿を避けて常温保存 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&FAX 0973-52-2873	酸味の中に コクとうま味を持つ梅干しは 調査兵団の面々をとりこにする ご飯のお供である。
栄養成分表示(100gあたり) 熱量 33kcal たんぱく質 0.6g 脂質 1.0g 炭水化物 5.5g 食塩相当量 16.8g	
	紙 外箱 9 内袋
賞味期限	

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、 ☐ パナナ、 ☐ 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		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://moribaiein-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工夫した漬込み【ミネラル塩と最初の段階で特別な漬込みをし、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うのですが、通常の塩漬けではないので、紫蘇揉みに時間をかけます。「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、塩分6%梅干しです。	
④手作業で詰めています。【ご注文頂いて初めて、樽から梅干しを取りだします。梅干しはとてもデリケート。梅の水気を切り、1粒1粒梅の裏表を見て手作業で詰めています。	

写 真		
	 	 
約1000本の剪定、オリジナル品種の研究	細やかな選別、梅の塩漬け	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。