

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022年
2月17日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	辛のニラ醤油						
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	12ヶ月	消 費 期 限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大分県大分市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4570037770130			
内 容 量	1本当たり 110g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥500	税込(切捨) 税率 8%	¥540
1 ケースあたり入数	20		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	受注確認後翌日発送 九州・四国・中国・近畿東海- 発送後翌日/前記以外-発送後翌々日		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	応相談	最小	応相談	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						37.0	30.0
						7.5	5.2
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 2022年3月HACCP認証工場認定予定 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	中華、四川、メキシコ料理、辛い物好きに置き換えて「究極のこれありよね！」で！
商 品 特 徴	「みんなのニラ醤油」のDNAそのままに、唐辛子を増やしてみました。醤油とニラの旨味が融合し、辛いけど旨い！に変わりました。「辛のニラ醤油」も、相手を選びません笑

商品写真



名 称 にらの醤油漬け
 原材料名 にら(大分産)、漬け原材料(醤油加工品(醤油(小麦・大豆を含む)、植物性蛋白加水分解物、米発酵調味料、砂糖、その他)、唐辛子)/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(ステビア、甘草)
 内容量 110g 賞味期限 枠外左上に表示 保存方法 直射日光を避けて保存してください
 製造者 株式会社 LogStyle 大分県大分市大字光吉字ヲサテ466-2
 栄養成分表示(100g当たり) 熱量125kcal、たんぱく質6.5g、脂質1.1g、炭水化物22.8g、食塩相当量6.7g(推定値)※開栓後は冷蔵庫に保管してお早めにお召し上がりください




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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(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)

※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	株式会社 LogStyle (クリエイト事業所)		
年間売上高	連結 300百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和4年1月末現在 社員10人 P/A70人
代表者氏名	時松 秀豊史		
メッセージ	<p>もともと飲食店で使用していた「ニラ」。その蓋の部分は、汚れや異物混入の恐れがあるため無意識に捨てていました。誰かが「もったいない」と言ったのが「製造業」の始まりでした。知識も何も無いところからのスタートですから、試行錯誤し、アドバイスを頂きながら現在に至ります。今では、小規模ながらHACCP対応の製造工場も完成し、しっかりとした衛生管理のもとに大分市産「ニラ」を全くロスする事なく、使用することが出来るようになりました。SDGのNo.12「つくる責任、つかう責任」というスローガンに当てはまり、飲食業や食品加工業のみならず全ての「仕事」のあり方が詰まっていると感じています。「ニラ醤油」を原点に、弊社理念「関わる全ての人を元気にする!」を信念に、いろんな商品作り、業態などにチャレンジしていきます!</p>		
ホームページ	ニラ醤油通販サイト https://shop.nira-showu.com logstyle ホームページ https://masumoto-gita.com		
会社所在地	〒 870-0913	大分県大分市松原町1-3-11-102	
工場等所在地	〒 870-1132	大分県大分市大字光吉字ラサテ466-2	
担当者	時松 秀豊史	E-mail	logstyle2013@gmail.com
T E L	097-578-7309	F A X	097-578-7310



■ 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

製造工程図

製品名: みんなのニラ醤油(ニラのしょう油漬け)

1 受入	2 受入	3 受入	4 受入	5 受入
6 保管	7 保管	8 保管	9 保管	10 保管

11 選別

12 一次殺菌・洗浄

13 切断加工

14 二次殺菌・洗浄

15 下流

16 脱水

17 冷蔵保管

18 充填混合

19 金属検出

20 加熱殺菌

21 粗熱取り

22 冷却

23 保管

24 出荷



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有(具体的に)	原材料・殺菌後の商品を規程のロット毎に一般生菌・大腸菌群の検査を実施			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPに基づき原材料受入から保管、充填、金属検出、殺菌工程まで担当者が記録・保管をし管理しています。施設衛生管理もモニタリングを行い対応しています。			
	従業員の管理	汚染区と衛生区の棲み分けを行い、コンタミ対策(ローラー掛け等)、衛生対策(手洗、アルコール消毒の徹底)を行い、月一回衛生安全教育を実施しています。			
	施設設備の管理	飛翔昆虫等のモニタリング管理に加え、終業時には徹底した清掃、床の吹き上げを行っている。冷蔵庫の温度管理含め、週に一度は庫内も清掃し衛生を維持している。			
危機管理体制	担当者連絡先	品質保証担当	衛藤辰也	連絡先	08033790725
	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	製造工程における受入、保存、製造工程の記録を取り管理。ロット毎に生菌検査を依頼。PL保険加入済み。			

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>をご覧ください。