

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
5 月 26 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	自家製・梅と紫蘇の地熱ビネガー レギュラーボトル						
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	6ヶ月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大分県別府市鉄輪・国東市安岐町		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580690190329			
内 容 量	200mℓ		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 8%	¥1,080
1ケースあたり入数			保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	3日～7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		最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(kg)
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) →
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 年齢層は40代～50代が中心ですが、かき氷用シロップ等で幅広い年代の方にもご愛用頂いております。性別は6割以上が女性ですが、その他にも男女問わず健康志向の方々にお選び頂いております。
商品特徴	アイスやかき氷のシロップとして使って頂いても楽しめます。また、ウィスキーや焼酎などと炭酸に割って召し上がって頂くと、健康志向の方や女性にも評判が良いです。その他の調味料として、カルパッチョなどのドレッシングにも活用頂けます。

商品写真

地熱ビネガーって？

素材の風味を
引き出す

じっくり果実を
漬ける

完成飲み方
いろいろ♪

鉄輪温泉の「地熱蒸し湯」で蒸し上げる
梅と、50℃まで加熱した酢で漬ける
製法を繰り返し、素材の風味を引き
出します。

梅がらを乾燥させた素材を、空期間ほど
攪拌を繰り返して樽の中の成分を抽出
させ、2ヶ月間に4回は丁寧に濾過し
ながら、じっくりと漬けていきます。

地熱ビネガーは、ソーダ割はもちろん、
豆乳割、甘酒割、お酢割、お茶割、
ビールやハイボール、ソーダ割りなど、
お酒との相性は抜群です。

※画像はイメージです。

名称：果実酢
原材料：梅（大分県産）、氷砂糖、
しそ（大分県産）、リンゴ酢、食塩
内容量：210mℓ
保存方法：高温多湿を避け常温
賞味期限：
製造者：鉄輪本舗（合同会社）
リ・ポーン 大分県別府市
大字鉄輪字風呂ノ本228-1

【栄養成分表示】 100g当たり
熱量 122kcal 炭水化物 30.2g
たんぱく質 0.1g 食塩相当量 0.7g
脂質 0.1g (推定値)

原料に含まれる成分により浮遊物
や沈殿物が生じる場合がございます
が、品質には問題ありません。

4 580690 190169

6倍希釈タイプ 別府・鉄輪生まれの手作りビネガー 自家製 鉄輪いしこの地熱ビネガー 自家製 梅と紫蘇の地熱ビネガー 自家製 黄金カボスの地熱ビネガー		アレルギ表示（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、 ☐ 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。)

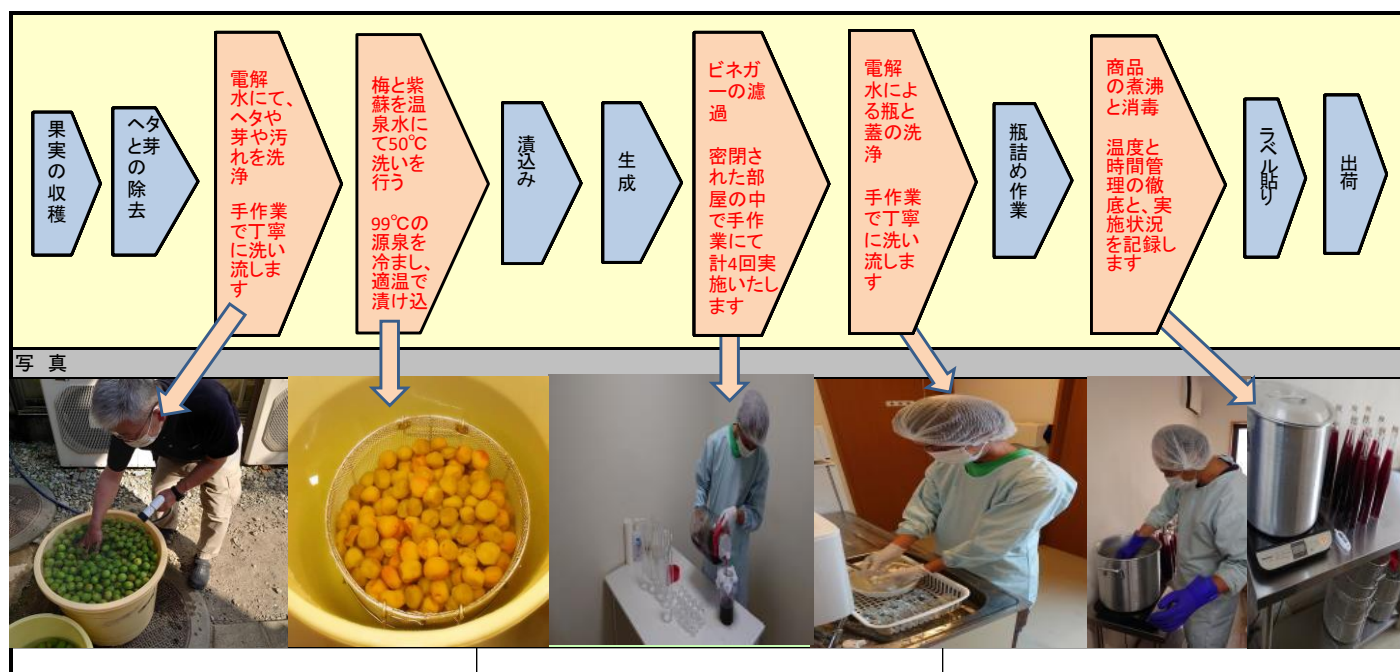
承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	鉄輪本舗(合同会社 リ・ボーン)		
年 間 売 上 高	令和元年度 65百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員 8・パート18名
代 表 者 氏 名	宮木康勝		
メ ッ セ ー ジ	『鉄輪本舗』は就労継続支援施設リ・ボーンにて鉄輪温泉の蒸気や温泉水を活用した自然派食品を製造しております。自社栽培している桃薫いちご・かぼす・梅といった果実の規格外品に温泉の蒸気や温泉水の力を加えてピネガーやセミドライフルーツなどに生まれ変わらせ、飲食店や小売店に流通しております。就労支援の労働力、規格外の果実など世の中の「もったいない」を社会で活かすことが目標です。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.kannawa-honpo.com/		
会 社 所 在 地	〒 874-0044	大分県別府市大字鉄輪字風呂ノ本 228-1 地熱観光ラボ縁間内	
工 場 等 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	宮脇 卓也	E - m a i l	miyawaki.re.born@gmail.com
T E L	090-8837-0384	F A X	0977-75-8973



■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	商品分析および安全・衛生管理に関する改善指示をフーズテクニカルサービス弘蔵さんより頂いております。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCP基準にしたがって管理			
	従業員の管理	従業員の体調や、体温等の健康管理			
	施設設備の管理	冷蔵庫温度管理 清掃道具の保管 調理器具の管理 トイレ管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	代表 宮木康勝	連絡先	0977-75-8972
	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	PL保険に加入済み			

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(FGP)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。