

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
5 月 24 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	残留農薬ゼロ 発芽酵素玄米炊飯セット					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (秋冬が売り易い)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	製造から180日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	玄米(大分県九重町)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4580035110449		
内 容 量	1袋450g(3合)		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥880	税込(切捨) 税率 8% ¥950
1ケースあたり入数	30袋		保 存 温 度 帯	常温 ▼		
発 注 リードタイム	5日～7日で発送		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)	最大	30	最小	1ケース	ケースサイズ(重量) 縦(センチ) × 横(センチ) × 高さ(センチ) 重量(キログラム) 28(センチ) × 38(センチ) × 33(センチ) 14.2(キログラム)	
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→) 大分県HACCPシステム適合証明書取得済み ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →					

タ ー ゲ ャ 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・年齢など)	ターゲット消費者は、 ①40代～60代の健康志向の女性
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	利用シーンは、 ①ご自宅で手軽に洗米なしで発芽酵素玄米を炊くことができます。 ②白米・玄米に比べて栄養価が高く、ふりかけ・海苔等で美味しく食べられます。 ③カレーやチャーハン、雑炊でも美味しくお召し上がりいただけます。	
商 品 特 徴	低農薬で育て残留農薬ゼロの地元産「ひとめぼれ玄米」を無添加で全て国産を使用しています。 ①地下水を浄水した水で研ぎ、24時間かけ発芽させた発芽玄米・発芽小豆です。 ②白米・玄米に比べて栄養価(GABAも白米の10倍)があり3日間寝かせることでモチモチの赤飯みたいな食感になります。 ③無洗米なので手軽に炊飯でき、約7杯分の直ぐに食べることが出来る酵素玄米です。	

商品写真

	栄養成分表示(100g当たり) <table border="1"> <tr> <td>エネルギー 332 kcal</td><td>ビタミン B1 0.37 mg</td></tr> <tr> <td>タンパク質 7.2 g</td><td>カルシウム 20.5 mg</td></tr> <tr> <td>脂 質 2.5 g</td><td>カリウム 310.0 mg</td></tr> <tr> <td>炭水化物 71.8 g</td><td>マグネシウム 120.5 mg</td></tr> <tr> <td>一糖 質 65.8 g</td><td>G A B A 7.6 mg</td></tr> <tr> <td>一食物繊維 6.0 g</td><td>ナイアシン 4.5 mg</td></tr> <tr> <td>食塩相当量 0.7 g</td><td></td></tr> </table>	エネルギー 332 kcal	ビタミン B1 0.37 mg	タンパク質 7.2 g	カルシウム 20.5 mg	脂 質 2.5 g	カリウム 310.0 mg	炭水化物 71.8 g	マグネシウム 120.5 mg	一糖 質 65.8 g	G A B A 7.6 mg	一食物繊維 6.0 g	ナイアシン 4.5 mg	食塩相当量 0.7 g					
	エネルギー 332 kcal	ビタミン B1 0.37 mg																	
タンパク質 7.2 g	カルシウム 20.5 mg																		
脂 質 2.5 g	カリウム 310.0 mg																		
炭水化物 71.8 g	マグネシウム 120.5 mg																		
一糖 質 65.8 g	G A B A 7.6 mg																		
一食物繊維 6.0 g	ナイアシン 4.5 mg																		
食塩相当量 0.7 g																			
<table border="1"> <tr><td>名 称</td><td>雑穀米</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>玄米(大分県産)、小豆(北海道)、塩(豊後水道)</td></tr> <tr><td>内 容 量</td><td>450g(玄米・小豆を含む)</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>袋下部に記載</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>直射日光、高温多湿を避けて保存してください</td></tr> <tr><td>製 造 者</td><td>ほっとコミュニケーション株式会社 大分県玖珠郡九重町栗野1141番地</td></tr> </table>	名 称	雑穀米	原材料名	玄米(大分県産)、小豆(北海道)、塩(豊後水道)	内 容 量	450g(玄米・小豆を含む)	賞味期限	袋下部に記載	保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください	製 造 者	ほっとコミュニケーション株式会社 大分県玖珠郡九重町栗野1141番地	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。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td><td> ☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 </td></tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td><td> ☐ 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、☐ バナナ、☐ 豚肉 ☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン </td></tr> <tr> <td>備 考</td><td>(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)</td></tr> </table>	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、 ☐ バナナ、 ☐ 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ギーを扱っている場合はその旨を記入)
名 称	雑穀米																		
原材料名	玄米(大分県産)、小豆(北海道)、塩(豊後水道)																		
内 容 量	450g(玄米・小豆を含む)																		
賞味期限	袋下部に記載																		
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください																		
製 造 者	ほっとコミュニケーション株式会社 大分県玖珠郡九重町栗野1141番地																		
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、 ☐ バナナ、 ☐ 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。)

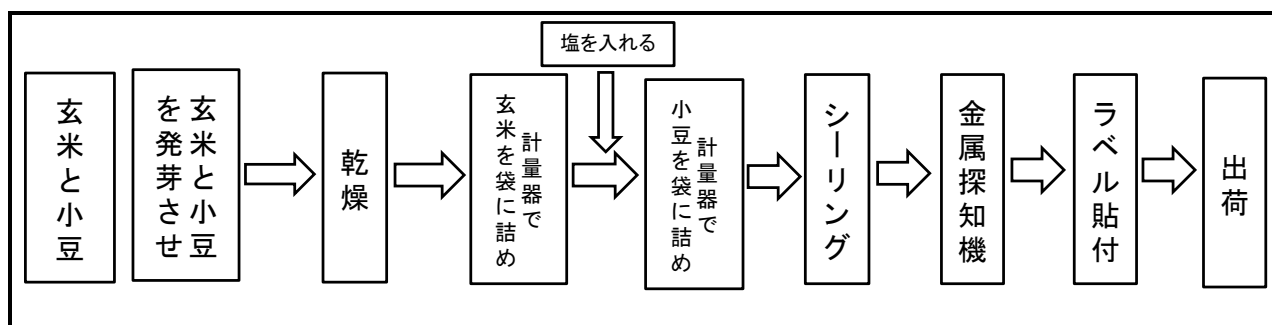
承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	ほっとコミュニケーション株式会社		
年 間 売 上 高	2022年8月 103百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2022年8月 社員1名 パート7名
代 表 者 氏 名	豊田 治行		
メ ッ セ ー ジ	ほっとコミュニケーションは、92年続く産号「春日屋」を継承しています。「春日屋」の創業は旅館で、宿泊客に膳を振舞っておりました。その当時は、隣に田んぼを持っており、そこで収穫した玄米ごはんを出していました。当時の玄米ごはんを新たに改良して、宿泊客に「明日も元気にしてほしい」という思いを引き継ぎ「3日寝かせ発芽酵素玄米ご飯を」開発、農家の方々と豊かな田んぼと皆様の健康を守ることを使命としています		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.genmai-kouso.com		
会 社 所 在 地	〒 879-4721	大分県玖珠郡九重町栗野1140-1	
工 場 等 所 在 地	〒 879-4721	大分県玖珠郡九重町栗野1141	
担 当 者	豊田将大	E - m a i l	s.toyoda@hotcom.jp
T E L	0973-76-3756	F A X	0973-76-3757



■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有(一具体的)	定期的に細菌検査を外部(無添加食品・フーズテクニカル)に依頼している。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	①原材料に異物が混入していないかチェックをしている。 ②特に玄米は、検査機で検査をしている。 ③製造工程でのチェックを行っている。		
	従業員の管理	①従業員の健康状態を毎日チェックしている。 ②製造で間違いが起こらないように従業員同士がチェックを行っている。		
	施設設備の管理	①毎日終業時に隅々まで清掃を行っている。 ②整理整頓を厳しく実施している。 ③備品の点検と異物混入の防止に努めている。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	豊田	連絡先 090-9566-7331
	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保険加入		

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。