

FCP展示会・商談会シート

記入日 2022年
5月31日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

■商品特性と取引条件

商品名	3日寝かせ発芽酵素玄米ごはん レトルト店頭パック							
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	製造から180日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	玄米(大分県玖珠)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4580035110500				
内容量	1袋125×1袋		希望小売価格	税抜	¥300	税込(切捨) 税率 8%	¥324	
1ケースあたり入数	100食		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/日など単位も記入)	最大	ご相談下さい	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(□) × 横(□) × 高さ(□)	重量(%)	
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> 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→							
ターゲット	売り先	<input type="checkbox"/> 外食 <input 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→)						
	お客様 (性別・年齢層など)	ターゲット消費者は、40代～60代の健康志向の女性を想定しています。						
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	利用シーンは、 ①朝・昼がお勧めで、700Wレンジ1分と簡単に調理できます。 ②白米に比べて栄養価が高くて、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	こちらは、低農薬で育て残留農薬ゼロの地元産「ひとめぼれ玄米」を 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です。 ②北海道産小豆と大分県産磯塩を使って、減塩で炊飯します。 ③炊飯後、3日間73℃で熟成させます。白米に比べ栄養価がありモチモチの赤飯みたいな食感です。							

■商品写真

	<p>(現物)</p> <p>名 称 米飯類 原材料名 玄米(大分県産)(うるち米)、小豆(北海道産)、塩(大分県産) 内 容 量 125g 賞味期限 裏面右下に表示 保存方法 直射日光を避け常温で保存 殺菌方法 気密性袋に密封し、加圧加熱殺菌 製 造 者 ほっとごみユニアーケーション株式会社 大分県玖珠郡九重町粟野1141番地 TEL:093-76-3755</p> <p>栄養成分表示(1食あたり) エネルギー 195kcal たんぱく質 4.4g 脂 脂 質 2.0g 炭水化物 40.9g 糖質 38.0g 食物繊維 2.9g 食塩相当量 0.3g</p> <p>で貼付</p>					
		<p>アレルギー表示(特定原材料)</p> <p>※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。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td><input type="checkbox"/>えび、<input type="checkbox"/>かに、<input type="checkbox"/>小麦、<input type="checkbox"/>そば、<input type="checkbox"/>卵 <input type="checkbox"/>乳、<input type="checkbox"/>落花生</td> </tr> <tr> <td>表示を奨励(任意表示)</td> <td><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 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</td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(当商品以外にアレルギーを抱っている場合はての白を記入)</td> </tr> </table>	表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input 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 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
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input 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 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					
備 考	(当商品以外にアレルギーを抱っている場合はての白を記入)					

※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ズは、「春日屋」を継承しています。「春日屋」の創業は旅館で、宿泊客に膳を振舞つておりました。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「明日も元気にいてほしい」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粟野1140-1	
工場等所在地	〒879-4721	大分県玖珠郡九重町粟野1141	
担当者	豊田 治行	E-mail	toyoda@genmai-kouso.com
TEL	0973-76-3756	FAAX	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
特Aひとめぼれ 残留農薬ゼロ を使用
浸水して発芽させます。
3日間毎日攪拌、寝かせ、製品化しています。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的な	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>をご覧下さい。