

FCP展示会・商談会シート

記入日 2023年
1月9日



第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	あなたのニラ唐辛子 赤						
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)	4570037770154			
内 容 量	1本当たり 130g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥741	税込(切捨) 税率: 8%	¥800
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	受注発送後 九州・四国・中国・近畿東海-翌日/前記以外-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(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						36.0 × 29.0 × 8.0	6.8
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 type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → HACCPシステム運用適合証明取得済						

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→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	辛い物好き、4代のお酒も好きな働き盛りの男女。お酒の肴、鍋の薬味、刺激が欲しい方に！
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	従来の柚子胡椒・かぼす胡椒などの用途に置き換えるだけ。
商 品 特 徴	新鮮な大分市産のニラと九州産の塩蔵赤唐辛子、乾燥唐辛子を少量の出汁醤油で繋ぎました。鮮やかな色味はもちろんな刺激の辛さを体験できます。鍋の薬味に、ラーメンに、うどんに。刺激を求める方に！

商品写真

■ 名称 ニラの醤油漬け(唐辛子) ■ 原材料名 にら(大分市産)、漬け原材料(塩蔵唐辛子(唐辛子、食塩)(大分県製造)、醤油加工品(醤油(大豆・小麦を含む)、植物性蛋白加水分解物、米発酵調味料、砂糖、その他)、唐辛子) ■ 内容量 130g ■ 賞味期限 枠外右下に記載 ■ 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 クリエイト事業所NEXT 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68kcal、たんぱく質3.6g、脂質1.8g、炭水化物13.8g、食塩相当量13.1g(推定値)

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	<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"/> パナナ、 <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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)

ラベル選べます。ご相談ください。

※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 290百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和4年10月末現在 社員10人 P/A80人
代 表 者 氏 名	時松 秀豊史		
メ ッ セ ー ジ	<p>もともと弊社飲食店で使用していた「ニラ」。その茎の部分は、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「ニラ醤油」の始まりでした。未経験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。ニラ加工に特化した製造工場も完成し、2022年3月にはHACCPシステム運用適合証明も取得、大分県産「ニラ」を全くロスする事なく、製造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」に共感し、飲食業や食品加工業のみならず全ての「仕事」のあり方だと感じています。弊社経営理念「関わる全ての人を元気にする！」心で「ニラ」に特化して商品作りに挑戦していきます。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	<p>ニラ醤油通販サイト https://shop.nira-showu.com Logstyle ホームページ https://logstyle-oita.com/</p>		
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 - m a i l	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

株式会社 LogStyle
クリエイト事業所 NEXT 殿

本組織がHACCPシステム運用レベルに達していることを証します。
また、本適合証明の範囲は、以下のとおりです。

品 目：ニラ醤油(各種)、ニラの洗浄・カット受託品

LRQA サステナビリティ株式会社
神奈川県横浜市西区みなとみらい4-2-1

衛藤辰也 殿

貴殿がHACCP責任者養成研修の受講を完了したことを証します。

FSPCA CERTIFICATE OF TRAINING
Eto Tetsuya

FSPCA CERTIFICATE OF TRAINING
Eto Tetsuya



■ 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システム運用適合証明取得済。保管、充填、金属検出、殺菌工程まで担当者が記録・保管をし責任者が管理しています。施設衛生管理も専門業者に外注しモニタリングを行い記録を取り対処しています。			
	従業員の管理	汚染区と衛生区の完全に区別し、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/fop/index.html>をご覧ください。