

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
6 月 9 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	パンを味わうクリーブオイル ソムリエブレンド						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (11 月)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	2年	消費期限	-
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	イタリア(シチリア)/大分県国東市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4589883600126			
内 容 量	45g (50ml)		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥780	税込(切捨) 税率 8%	¥842
1 ケースあたり入数	35本/ケース		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	ご発注より、3~5営業日		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	在庫次第	最小	1CS/日	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						35.0	26.0 18.0 5.5
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→) HACCP認証ではありませんが、準拠しております ※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 (☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	中～高年層の女性、健康志向、国産志向、美容、グルメ、富裕層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	パンはもちろんのこと、サラダドレッシング、また白身魚や貝柱のカルパッチョ、カプレーゼなどが最適です。お塩とブラックペッパーを使用し、好みの味に調整して下さい。鮮度、風味がよく、加熱より生食でのご利用を推奨します。贈答品としても最適です。毎日の朝食に、食卓にはいつもQLiVEオイル。
商 品 特 徴	温暖な瀬戸内気候である果樹の産地「大分県国東半島:国東クリーブガーデン」で栽培されたオリーブを12時間以内に搾油することにより、酸度0.1%未満に抑えた、高品質の国産エキストラバージンオリーブオイルに、自社専属のオリーブオイルソムリエが厳選した、イタリア産エキストラバージンオリーブオイルをブレンドしました。専属ソムリエが、あえてパンに合うようにブレンドした、とてもめずらしいパンに特化したオリーブオイルです。専用瓶は、清楚な白マット塗装、UVカット加工を施し、オイルの劣化を極限まで抑えます。毎日の食卓に、Qliveオイルどうぞ！

商品写真

	
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	☐ 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、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ 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)

※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		キュウセツAQUA株式会社 国東クリーブガーデン			
年 間 売 上 高		本業:65億円 農業部門:1億2千万円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	本業:740名 農業部門:社員15名、パート30名
代 表 者 氏 名		代表取締役 大野征博			
メ ッ セ ー ジ		名も無い1本のオリーブの木と出会ったことから、国東オリーブガーデンは生まれました。 栽培地としては、本場であるスペインやイタリア、国内では小豆島が有名ですが、私たちは、地場である九州にこだわりました。本場の気象条件に合った地域を求め、出会ったのが大分県「国東半島」でした。平成28年10月当時、耕作放棄地であった15haの農地を、国東市様より借り受け、3,500本のオリーブ苗木を定植しました。「国東を国内第一のオリーブ生産地にしたい」その想いをもって、日々栽培に励んでいます。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://qlivegarden.com/			
会 社 所 在 地		〒 812-0013	福岡県福岡市博多区博多駅東1-3-10		
工 場 等 所 在 地		〒 873-0504	大分県国東市国東町安国寺2797-3 (国東クリーブガーデン)		
担 当 者		アグリ事業課: 馬場		E - m a i l	s-baba@kyusetsuaqua.co.jp
T E L		092-451-2872		F A X	092-451-2823



はじめまし
栽培長です



■ 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

- ・九州の太陽と豊かな大地で育まれたオリーブです(成木は若木特有のさわやかでフルーティな味わい)
- ・農園の総園地面積:17.6ha(国東半島内に3カ所の農園を管理)・オリーブ本数:約4,000本
- ・現在、オリーブ収穫量としては、9.0t/年程度ですが、将来的に20.0t以上の収穫量を目指しています
- ※製造数換算として、オリーブオイル3,000本程度 → 2~3年後に5,000本~10,000本の製造を見込んでいます
- ・オリーブ苗木は、国内ではめずらしいイタリア品種を多く採用しています(フランチオ、レッチーノ、タジャスカ等)
- ・収穫/選果は、すべて手作業(手摘み)で行っています → 収穫の段階より、厳格な実の選別を行っています(病気、劣化の除去)
- ・自社専属のオリーブオイルソムリエを配置し、品質チェック(官能検査等)を行っています
- ・ソムリエが厳選した生産農場で作られた、イタリア産オイルを空輸し、直営工場で国産オイルとブレンドもしています(国東×イタリアのブレンド商品)
- ・その他、オリーブ加工品(浅漬け、チョコレート、コンフィ、化粧品、雑貨等)を製造しています

写 真



自社オリーブ農園



オリーブ収穫風景



自社加工場(搾油)

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	・品質:専門員(ソムリエ)による官能検査 ・製品の破損、汚損など目視検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	・搾油工程毎の機械分解洗浄の徹底			
	従 業 員 の 管 理	・製造エリア内、クリーンスーツ及びマスク着用の徹底、検便の実施			
	施 設 設 備 の 管 理	・製造エリアの清掃・除菌の徹底、製造器具の紫外線消毒、HACCP準拠			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	アグリ事業課 馬場	連 絡 先	092-451-2872
	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	・顧客情報については、社内規程(個人情報保護規程)に基づく取り扱い ・製品については、賠償責任保険(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。