

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
6 月 2 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	SHIITAKE BACON					
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	120日	消費期限 150日
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大分県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4595315030065		
内 容 量	42g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥434	税込(切捨) 税率 8% ¥468
1ケースあたり入数	20個		保 存 温 度 帯	常温 ▼		
発 注 リードタイム	10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	10/日	最小	1	ケースサイズ(重量)	
				縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
				34.0	25.0	3cm 960g
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 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 ☐ 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)	20代～70代まで 健康志向 エシカル消費、ヴィーガン、自然食、オーガニックなどの興味関心の高い層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	パンやピザのトッピング、パスタに和えたり、オムレツなどベーコンの代替え品として幅広く活用できます。カナッペなど、クラッカーにそのままのせてお酒のおつまみにもピッタリです。動物性の食材を使っていないので、ヴィーガン、ベジタリアンの方へのギフトとしても大変好評です。	
商 品 特 徴	森を育てる循環型農法の原木栽培椎茸を使用しているため環境へ貢献しながら健康的な食材を得ることができることをPRすることで、エシカル消費や健康志向の顧客からの注目度が高まっている。	

商品写真

乾燥椎茸の旨味と食感を活かして
シンプルに味付けをし、桜のチップで
じっくりとスモークをしました。

収穫まで約2年かかる原木栽培の乾し椎茸は、
旨味や栄養価が高く、独特な食感が特徴です。

〈調理方法〉そのままお酒のおつまみとしてま
たはバケットや、パスタと共に楽しみくだ
さい。長時間の加熱や、煮込み料理への使用は食
感や風味が損なわれますのでご注意ください。

栄養成分表示(100gあたり)	
エネルギー435kcal	たんぱく質5.7g
炭水化物17.9g	脂質41.2g
食塩相当量1.3g	(推定値)

※香料、ベーコン(豚肉)不使用

商品名: SHIITAKE BACON 椎茸ベーコン

名 称	椎茸総菜
原材料名	原木乾燥椎茸(大分県産) 食用オリーブ油、食塩(岩塩、海塩)、砂糖
内容量	42g
賞味期限	2023. 7.31
保存方法	直射日光を避けて、冷暗所に保存してください。 ※開封後はお早めにお召し上がりください。
製造者	☆Shiitake-ya! (乾し椎茸屋) 大分県竹田市入田20番地 代表: 舞草 綾 TEL: 090-2285-5506

RESIPI 商品情報は
こちら

4 595315 030065

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、 ☐ いち、 ☐ 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)

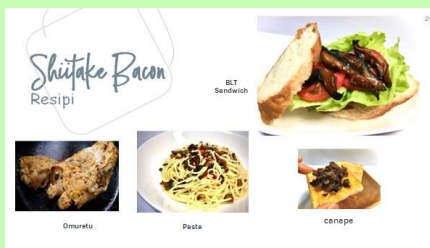
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		☆Shiitake-ya！（乾し椎茸屋）		
年 間 売 上 高		R4年9月～12月 96000円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	パート1名
代 表 者 氏 名		舞 草 綾		
メ ッ セ ー ジ		食と健康をテーマに、ベジタリアンの料理教室、弁当店、オーガニックマーケットを主催。看護師、国際中医師免許取得し医療従事もしている。2017年鹿児島県原木栽培椎茸生産者団場で製造過程を学んでいた時期に新燃岳が噴火し、降灰被害にあった椎茸が大量に廃棄される現場に立ち会った。原木椎茸は収穫までに約2年かかり多くの労力をかけた生産物が一瞬で販売不能な廃棄物になってしまったことから、今後自然災害があっても調理や加工技術によって廃棄を回避できないかと商品の試作をはじめた。手軽で若い世代に受け入れられる商品を作る事で椎茸産業の持続につながる活動を目指しています。 <受賞・採択実績>2022年2月 大分県女性起業促進事業ファイナリスト テーマ「原木椎茸を未来に残す 椎茸×イノベーション」 2022年8月 大分県地域課題解決型起業支援事業採択(加工設備導入費用支援)		
ホ ー ム ペ ー ジ		www.shiitakebacon.jp		
会 社 所 在 地	〒	878-0033	大分県竹田市入田20番地（エノハ、鱒養殖場 食事処命水苑敷地内(椎茸加工場)）	
工 場 等 所 在 地	〒	878-0033	同上	
担 当 者		舞 草 綾	E - m a i l	maikusa@shiitakebacon.jp
T E L			F A X	

■ 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

□乾燥椎茸の旨味と食感を活かし、シンプルな味付けでスモークした「椎茸ベーコン」。スモークは二段階、二日間に分けてじっくりと行っています。 □安心安全な商品をお届けできるように、使用原材料を吟味しています。 □原木椎茸生産量日本一の県大分県竹田市で加工製造を行っており大分県産の原料であることを入荷時に確認しています。 □加工場は名水百選にも選ばれた河宇田湧水裏に位置し、製造工程すべてに湧水を使用しています。 開業：2022年7月7日 営業の種類：密封包装食品製造業 加工所設備 準備室（1室）更衣、休憩、準備室 加工室（1室）各種加工調理を行います 製品出荷室（1室）検品、箱詰め、発送作業を行います	 湧水仕込み 名水の里、竹田入田地区にある加工場にて乾燥椎茸の水戻しから、製造工程すべてに湧水を使用しています。	 スペイン産エクストラバージンオリーブオイル使用 ※化学薬剤不使用 こだわりの原料 ヒマラヤピンクソルト 岩塩使用 沖縄？奄美鹿キビ 砂糖使用	 HAND MADE SMOKE ひとつ、ひとつ手作りで作っています。香料は使用せず、天然木のチップを使い、じっくりとスモークします。
写真			
			

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	菌検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	原材料の洗浄後、異物混入がないか再度目視しながら、食材の加工を行っています。毛髪落下防止のためのネットを着用後、帽子を着用しています。上下つなぎの作業着を着用後、作業前には着衣に粘着ローラーをかけ、異物混入防止に努めています。			
	従 業 員 の 管 理	発熱、下痢などの症状がないか健康管理を行っています。清潔な作業服を着用しているか確認をします。健康管理、衛生的作業着の着用など、作業前に日誌に記録し管理します。			
	施 設 設 備 の 管 理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行っています。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	舞 草 綾	連 絡 先	090-2285-5506
	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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。