

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年
4 月 11 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

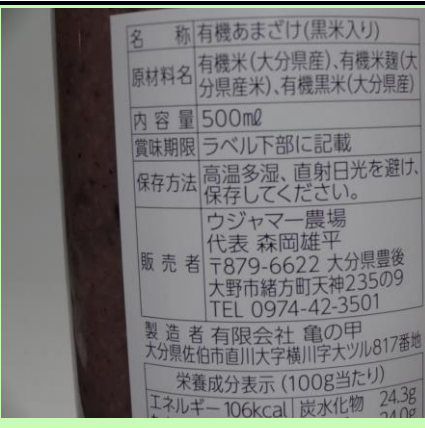
第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	黒米入り甘酒								
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か月	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大分県豊後大野市緒方町		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4582513180029					
内 容 量	500ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥800	税込(切捨) 税率 8%	¥864		
1 ケースあたり入数	12本		保 存 温 度 帯	常温 ▼					
発 注 リードタイム	7日		販 売 エリア の 制 限	○ 無 ● 有 一 運賃別途					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	5ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
						31.6cm	24.2cm	23.7cm	11.9kg
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 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 ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	健康志向の20代から80代までの女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	夏は冷やして冬はホットで、すっきりとした甘みは、朝のスムージーとして、夜のデザートとしても良い。ケーキなど菓子作りの甘味料として、焼酎割にも美味しくいただけます。	
商 品 特 徴	有機栽培の黒米、有機栽培のコメを使用、麴米から総て自家生産のお米を使用。砂糖など一切使わずに麴発酵による甘みだけです。古代米の黒米は、ブルーベリーと同じ目に良い色素で、抗酸化作用や、美肌効果も期待される。グラスに入れたワインカラーは、おしゃれです。	

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
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		ウジャマー農場			
年 間 売 上 高		450万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2名	
代 表 者 氏 名		森岡雄平			
メ ッ セ ー ジ		自給自足に憧れて20年前にここ緒方町に移住、農業を始めた。米作りを中心に、大豆、小麦、旬の野菜、大分特産のカボスを育てている。米、大豆、小麦の圃場はすべて有機認証を受けているほか、野菜やかぼすも農業、化学肥料を使わないで栽培している。自分たちの体は食べているものでできていることを再認識すると共に、生きている地球環境も大切にしたい。2015年には農水省の環境保全型農業で九州農政局長賞をいただいた。2年前から子供と一緒に農場運営に携わっている。豊後大野市は2013年にジオパーク認定され、2017年には祖母・傾・大崩ユネスコエコパークに登録され、その自然の豊かさが評価されている。			
ホ ー ム ペ ー ジ		ujamaa-farm.com			
会 社 所 在 地	〒	879-6622	大分県豊後大野市緒方町天神235-9		
工 場 等 所 在 地	〒	879-3105	(製造委託先)有限会社亀の甲 大分県佐伯市直川横川817番地		
担 当 者		森岡 稜	E - m a i l	ujamaa-farm@d8.dion.ne.jp	
T E L		0974-42-3501	F A X	同左	

■ 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

1.原料受け入れ(品質確認、台帳管理)	8.糖化(55℃、14時間)	14.打栓	20.出荷
↓	↓	↓	
2.保管(15℃)	9.糖度調整(Brix23.5基準)	15.転倒殺菌装置	
↓	↓	↓	
3.洗米(ウジャマー農園産うるち米、黒米)	10.流体金属探知機(Fe0.8、S1.3)	16.パストライザーでの殺菌(設定93℃)	
↓	↓	↓	
4.浸漬(30分)	11.熱殺菌装置1(83℃)	17.ラベル貼付・賞味期限印字	
↓	↓	↓	
5.蒸し(60分)	12.熱殺菌装置2(93℃)	18.冷却	
↓	↓	↓	
6.製麹(ウジャマー農園産うるち米使用)	13.充填	19.検品・箱詰め	
↓			
7.糖化タンクへ投入(蒸し米及び乾燥麹)			



糖化タンク4,000ℓ



製造ライン(瓶詰ゾーン)



工場全景

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	細菌検査(大腸菌群・乳酸菌・一般生菌) 理学検査(PH・糖度) 官能検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	自主Haccpを推進中			
	従 業 員 の 管 理	SSOP 月1回定期研修 毎日の健康チェック			
	施 設 設 備 の 管 理	製造工程管理・施設点検管理			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名	社長 狩生 健之	連 絡 先	(0972)58-5880
	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	緊急時管理体制の確立、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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。