

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022年
8月29日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

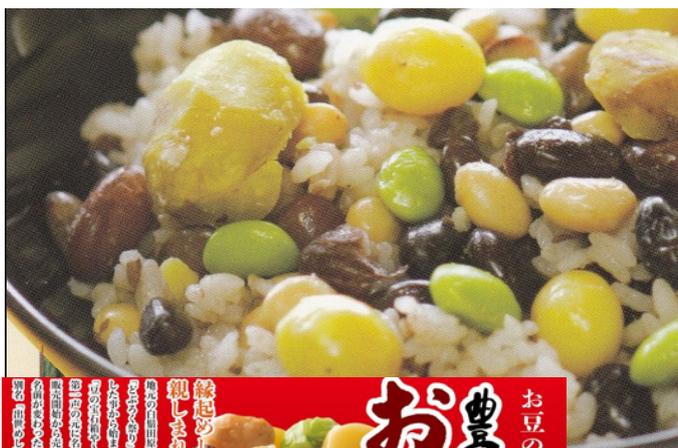
第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	豊後くにさきお宝めし(通称 お宝めし)				
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	年間 (秋)	賞味期限/消費期限	賞味期限	100日	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	大分県産、国産	JANコード (13桁もしくは8桁)	4580390168017		
内容量	250g	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	30個入り	保存温度帯	冷凍 ▼		
発注リードタイム	5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 15ケース/日	最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)
				34 × 35 × 50	7.5
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 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 →				

ターゲット	売 り 先	<input 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 type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" 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)	年配層の女性。家族のために「体に良い美味しいものを」と気にかけている方。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	レンチンですぐ食べられるお豆たっぷりな炊き込みご飯です。 お疲れの夜・帰ってきたハラペコな子どもたちへ、チンしてすぐにお召上がりいただけます ご家族の大切な日の「お祝いごはん」にも適しています。	
商品特徴	各種の豆類が全体量の4割も入っている、「いろいろ」豊かな炊き込みご飯です。 塩分控えめのため、飽きることがありません。また、定期的に食べたくなる「記憶に残る」味です。 大豆類が主役のため、食物繊維が豊富で便秘解消になったという感想もいただいております。	

商品写真




冷凍食品		栄養成分表示(1袋 250g 当たり)
名 称	豆ご飯	
原材料名	米(大分県産)、もち米(大分県産)、栗、銀杏、大豆、枝豆、黒豆、小豆、金時豆、砂糖、食塩	エネルギー 518 kcal たんぱく質 18.4 g 脂 質 6.5 g 炭水化物 97.3 g 食塩相当量 2.0 g
内容量	250g	※この数値は推定値です
賞味期限	枠外右下部に記載	●一度解凍したものを再び凍らせると、品質が変わることがありますのでご注意ください。
保存方法	-18℃以下で保存	●解凍、開封後はお早めにお召上がりください。
加熱の有無	加熱してあります	※加熱後の袋の中身はとも熱くなっています。火傷に十分注意してください。
加熱調理の必要性	加熱してください	
製造者	(株)夢のぼり工房 〒879-0912 大分県杵築市大田白木原1383-1 TEL 0978-52-2453 FAX 0978-52-2477	

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 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"/> いちま、 <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)

※今後FCP事務局がネッ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	株式会社夢のぼり工房		
年 間 売 上 高	1200万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	パート3人
代 表 者 氏 名	秦 千恵美		
メ ッ セ ー ジ	食の仕事を生業として40年です。直売所で一番売れない農産物が豆でした。ある日、「私を使って」と手を振る気配を感じ、そこで見たのが埃を被った豆たちでした。大丈夫！ み～んな使ってあげる！ と思い立ち、新商品として誕生したのが「お宝めし」です。(販路拡大に伴い、名前が4回変わったことから、「出世めし」とも呼ばれています) 誰にでも炊けるようにと考え、うるち米で仕上げました。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.yumenoborikoubou.com/		
会 社 所 在 地	〒 879-0912	大分県杵築市大田白木原1383-1	
工 場 等 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	秦 千恵美	E - m a i l	yumenobori@gmail.com
T E L	0978-52-2453 090-6776-9550	F A X	0978-52-2477

■ 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

<米以外の材料について>

- A 豆類(自社加工) ⇒ ①豆の種類ごとに下茹で ⇒ ②5合用に計量 ⇒ ③真空冷凍で保管
 B ぎんなん ⇒ ①地元生産組合から購入 ⇒ ②殻割りを地元高齢者・女性たちに在宅依頼 ⇒③むき実を回収、自社で冷凍保存
 ⇒ ④使用時に薄皮を湯剥き ⇒ ⑤炊飯後のお宝めしの計量時にトッピング
 C 栗 ⇒ 近隣生産者から鬼皮、渋皮除去状態で仕入 ⇒ 自社で冷凍保存 ⇒ 冷凍状態で他の具材と共に炊飯(米の上に乗せ蒸す)

<お宝めし加工工程>

定量の米・調味料とともに、豆と栗を炊飯 ⇒ 1パック250gで計量(プラ容器使用) ⇒ 冷凍 ⇒ 自社で真空包装

<アピールポイント>

- イベントなどで販売する際に「いつでも、どこでも食べられるようにして欲しい」という要望に応え、研究・冷凍化を行いました。
- 銀杏・栗は、地元生産組合から仕入、業務用冷凍庫で年間使用分を保管。水煮タイプと異なり、歯ごたえや味の劣化がほぼありません。
- 醤油を使用せず、素材の持つ旨味を研究の末、引き出しました。「急に食べたくなった」という理由で購入される方もいらっしゃいます。
- 第1回大分県特産品開発事業において、最優秀賞を受賞した商品です。
- 大分県健康応援団に登録されています。○お中元、お歳暮やお礼品として定期的にお取り寄せされています。

写 真



左上:冷凍した豆、下:炊飯完了 計量後、銀杏・栗・枝豆をトッピング⇒冷凍⇒真空包装

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有(一具体的)	加工に熟達した社長による品質検査を実施。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	冷凍保管する材料を保管日により記録		
	従業員の管理	一般検診を実施している。また、製造工程では異物混入、衛生管理を徹底して管理している。		
	施設設備の管理	製造に関係している器具備品は、社長が管理している。加工用機材はクリンネスを徹底し、加工後に全て清掃している		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	秦 千恵美	連絡先 090-6776-9550
	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	製品不良や事故、弊社の商品を食べたことによるお客様への健康上の問題が生じた際は、直接連絡をとり状況確認して問題対応を行います。PL保険、保健所の見舞金共済へ加入済み。		

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。