

FCP展示会・商談会シート

記入日 2024年 11月 8日



第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	必然のニラ醤油®						
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)	4570037770338			
内容量	1本当たり 170g		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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
					36.0	29.0	9.0 7.2
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 大分市ブランド認証「OitaBirth」認証、大分県「THE・おおいだ」ロゴマーク使用許諾、「必然のニラ醤油」商標登録済み、JAPANFOODSELECTION2023グランプリ受賞 ※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み・日本SDGs協会「SDGs企業認定」						

ターゲット	売先	<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 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)	働き盛りの40代、50代の仕事も家庭も全力投球の遊び心を持ち合わせたパワフルヒューマン。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	実は最も美味しく、栄養価の高いニラの茎だけを醤油に漬け込んだ万能調味料。食感と旨味が渾然一体、「泣くほど美味しい」逸品。栄養価が高いビタミンA(カロテン)・アリシンを多く含み、抗酸化力、免疫力UPにも期待。感動の味を。ご飯との相性はもちろん、卵かけご飯、お豆腐、お魚や、お肉にも！食べるニラ醤油です。	
商品特徴	大分産のニラの茎だけを特製醤油に漬け込んだ食べる調味料。食感と旨味が渾然一体、「泣けるほど美味しい」逸品。栄養価が高いビタミンA(カロテン)・アリシンを多く含み、抗酸化力、免疫力UPにも期待大。感動の味をあなたに。	

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、 かに、 小麦、 そば、 卵
 乳、 落花生


表示を奨励(任意表示)

あわび、 いか、 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	株式会社 LogStyle (クリエイト事業所)		
年間売上高	連結 360百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和6年8月末現在 社員12人 P/A110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。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、大分市産「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。SDGs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	Logstyle ホームページ https://logstyle-oita.com/		
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ヲサテ466-2	
担当者	時松 秀豊史	E - m a i l	info@logstyle-oita.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)、ニラの漬物・かつお漬物

LRQA



FSPCA
CERTIFICATE OF TRAINING
Bo Talsaya



食 衛 生 証 書



製造工程図

製品名: 必然のニラ醤油(ニラのしょう油漬) 100%

写真

 <p>加工定量充填作業</p>	 <p>金属検出・殺菌工程</p>	 <p>商品画像・POP</p>
---	--	---

■ 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。		

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年
11 月 8 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	みんなのニラ醤油®						
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)	4570037770369			
内容量	1本当たり 170g		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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
					36.0	29.0	9.0 7.2
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→) 大分県「THE・おおいた」ロゴマーク使用許諾、「みんなのニラ醤油」商標登録済み、大分市ブランド認証「OitaBirth」認証 ※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み・日本SDGs協会「SDGs企業認定」						

ターゲット	売先	<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 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)	家食で、既存の料理はそのまま「健康志向」「味変」を期待する50代夫婦。ご飯のお供、お酒のお供に。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのままご飯に、卵かけご飯に、納豆に、焼肉にと、あらゆる食材に、かけるだけで「究極の味変」を体験できます。パスタに、チャーハンに、刺身に、鍋の薬味にと和洋中選ばず、アウトドアにも重宝します。	
商品特徴	新鮮な大分産のニラを余すことなく全部使用し、限界まで詰め込んだ万能おおいた調味料。そのままご飯のお供に、卵かけご飯に、料理の下味にと大活躍します。ニラ好きには堪らない、甘口の醤油とニラの旨味が渾然一体となった究極の具入り調味料です。	

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	<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ギーを扱っている場合はその旨を記入)



あなたの思いをカタチに。



日本一の おんせん県おおいた




食から日本を考える。

※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 360百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和6年8月末現在 社員12人 P/A110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。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、大分市産「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。SDGs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	Logstyle ホームページ https://logstyle-oita.com/		
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ヲサテ466-2	
担当者	時松 秀豊史	E - m a i l	info@logstyle-oita.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・カット委託品

LRQA



FSPCA
CERTIFICATE OF TRAINING
Eko Tetsuya



製造工程図

製品名：みんなのニラ醤油(ニラのしょう油漬け)

写真	 <p>加工定量充填作業</p>	 <p>金属検出・殺菌工程</p>	 <p>商品画像・POP</p>
----	--	--	---

■ 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。		

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024年
11月8日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	辛のニラ醤油®						
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)	4570037770345			
内容量	1本当たり 170g		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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
					36.0	29.0	9.0 7.2
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→) 大分県「THE・おおいた」ロゴマーク使用許諾、「辛のニラ醤油」商標登録済み、大分市ブランド認証「OitaBirth」認証 ※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み・日本SDGs協会「SDGs企業認定」						

ターゲット	売先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input 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、お酒好き。ディップ感覚で刺激を求めたい方。アクティブで冒険好きな50代。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのままご飯に、卵かけご飯に、納豆に、焼肉にと、あらゆる食材に、かけるだけで「究極の味変」を体験できます。パスタに、チャーハンに、刺身に、鍋の薬味にと和洋中選ばず、アウトドアにも重宝します。
商品特徴	新鮮な大分産のニラを余すことなく全部使用し、限界まで詰め込み、唐辛子で辛味を増した万能おおいた調味料。ニラ好き、辛い物好きには堪らない。ニラの旨味、甘口醤油のコク、唐辛子の辛味が三位一体になった刺激のある一品。何につけても素材の旨さを引き立てます。お酒のおつまみのお供に、アウトドアにと大活躍です。ニラ好き、辛い物好きには堪らない、ワイルドな一品です。

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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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ギー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	株式会社 LogStyle (クリエイト事業所)		
年間売上高	連結 360百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和6年8月末現在 社員12人 P/A110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。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、大分市産「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。SDGs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	Logstyle ホームページ https://logstyle-oita.com/		
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サテ466-2	
担当者	時松 秀豊史	E - m a i l	info@logstyle-oita.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

衛生管理 衛藤辰也 殿

貴組織がHACCPシステム運用レベルに達していることを証します。

製造工程図

製品名：幸のニラ醤油(ニラのしょう油漬け)



■ 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。		

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年
11 月 8 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

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(寸)	×	横(寸)	×	高さ(寸)	重量(%)
					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→) 大分市ブランド認証「OitaBirth」認証、2023OmotenashiSelection2023金賞受賞 ※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み・日本SDGs協会「SDGs企業認定」									

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、40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刺激的な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








Oita Birth

大分市ブランド認証

■ 名称 ニラの醤油漬(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Log Style クリエイト 事業所NEXT 大分県大分市大字光吉宇ヲサテ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)



4 570037 770154

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ギー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	株式会社 LogStyle (クリエイト事業所)		
年間売上高	連結 360百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和6年8月末現在 社員12人 P/A110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、大分市産「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。SDGs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	ニラ醤油通販サイト https://shop.nira-shoyu.com Logstyle ホームページ https://logstyle-oita.com/		
製造工程図			
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ワサテ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・カット食品

LRQA

FSPCA
CERTIFICATE OF TRAINING
Eto Tatsuya



■ 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。		

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024年
11月8日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	あたしのニラ唐辛子 青									
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)	4570037770161						
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(寸)	×	横(寸)	×	高さ(寸)	重量(%)
					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→) 大分市ブランド認証「OitaBirth」認証、2023OmotenashiSelection2023金賞受賞 ※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み・日本SDGs協会「SDGs企業認定」									

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、40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青唐辛子を出汁醤油で繋ぎました。辛さの中に、青唐辛子とニラの風味を追求しました。爽やかな辛さとニラの旨さが渾然一体。鍋の薬味に、ラーメンに、うどんに。風味重視！	

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	<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)

※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			
年間売上高	連結 360百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和6年8月末現在 社員12人 P/A110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、大分市産「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。SDGs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「関わら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	Logstyle ホームページ https://logstyle-oita.com/		
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ヲサテ466-2	
担当者	時松 秀豊史	E - m a i l	info@logstyle-oita.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4-1-1

FSPCA
CERTIFICATE OF TRAINING

Eto Tetsuya

衛生管理 衛藤辰也 殿

次分産農産物関係

農場説明書



■ 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/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年
3 月 19 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	必然のニラチーズ								
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	6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)	4570037770499					
内容量	1本当たり 130g		希望小売価格	税抜	¥880	税込(切捨) 税率 8%	¥950		
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(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(%)
						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 checked="" 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み								

ターゲット	売先 <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) チーズ好きなあなたへ。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	バケツに、パンに、パスタに、おにぎりに。
商品特徴	大分市産のニラの茎と九州産のフレッシュクリームチーズが奇跡のコラボ！食べると元気になります！

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	<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 checked="" 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ギー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			
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5年10月末現在 社員10人 P/A90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、大分市産「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。SDGs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	Logstyle ホームページ https://logstyle-oita.com/		
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ヲサテ466-2	
担当者	時松 秀豊史	E - m a i l	info@logstyle-oita.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
クリエイティブ事業所 NEXT 殿

衛藤辰也 殿

商標登録証

製造工程図



■ 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/fcp/index.html>をご覧ください。