

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024年
10月1日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	SHIITAKE BACON POUCH						
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	120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	¥540	税込(切捨) 税率	8% ¥583
1ケースあたり入数	10個		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→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	7/日	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) × 重量(kg) 30.0 × 22.5 × 2.5 × 0.6
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 checked="" 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 type="checkbox"/> 中食 <input 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 checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> 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ませんので、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



商品名	SHIITAKE BACON フレークタイプ	
名称	乾し椎茸加工品	
原材料名	原木乾燥椎茸(しいたけ(大分県産)) こめ油、食塩、砂糖、ローレル、クローブ、 オレガノ、バジル、ローズマリー	
内容量	42g	賞味期限 枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避け、冷暗所に常温保存	
製造者	☆Shiitake-ya! 大分県竹田市入田20 代表: 舞草 綾 TEL: 090-2285-5506	

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 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 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	☆Shiitake-ya！（乾し椎茸屋）		
年間売上高	¥1,270,000-	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	<p>乾し椎茸の加工事業を行っています。乾し椎茸は水戻しの手間があることから、消費者離れが進んでいますが、肉のような旨味と食感を活かした商品開発で手軽で若い世代に受け入れられる製品を開発しています。東京銀座の催事にて(3日間売り上げ10万円)店頭での試食販売では外国の方の購入率も高い実績がありますのでインバウンドの小売店舗や、ヴィーガン、ベジタリアン健康志向の消費者を中心にリピーターも増えています。</p> <p>2024年度 第2回「パンのおとも選手権」審査員特別賞受賞</p>		
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-mail	maikusa@shiitakebacon.jp
TEL	090-2285-5506	FAX	

■ 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
 写真室（1室）各種加工調理を行います



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。



こだわり原料

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
 ヒマラヤピンクグルト岩塩使用 沖縄？ 奄美産キド砂糖使用



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、天然水のチップを使用し、じっくりとスモークします。



製品出



第2回
パンのおとも選手権
審査員特別賞
2024
PAN no OTOMO CHAMPIONSHIP



味わい、食感、まるでベーコン
 熊本県産で作った100%国産物産ベークン(乾燥椎茸)原料
 第2回
審査員特別賞
2024
 香料不使用 植物原料使用

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 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、帽子を装着しています。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