

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年
7 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	花の岬「香々地」 菜の花油						
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	548日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	大分県豊後高田市		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4562301400058			
内 容 量	180g		希望小売価格	税抜	¥990	税込(切捨) 税率 8%	¥1,069
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	5日(40本以上の場合応相談)		販売エリアの制限	○無 ○有→			
取入・取小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	4ケース	最小	1ケース(送料別途請求)	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)
						30.0 × 25.0 × 23.0	9.0
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→) ※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 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 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→)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	<input checked="" type="checkbox"/> 健康志向の強い30~50代の女性 <input checked="" type="checkbox"/> ライフスタイルに取り込み継続的に摂取することでより高い効果が得るため、リピート率が高い層
商品特徴	<input checked="" type="checkbox"/> コクのある風味が特徴なので、サラダやパンなどの生食で美味しくいただけます。 <input checked="" type="checkbox"/> また加熱するとより一層風味が広がるため、カラッと揚げ冷めてもべたつかない揚げ物料理にも最適です。 <input checked="" type="checkbox"/> カナダを中心に輸入されるキャノーラ油が大部分を占める昨今、菜種油の国内自給率は約0.04%と言われ、非常に貴重な油です。 <input checked="" type="checkbox"/> 農薬を使わず栽培した純国産「ナナシキブ」種実を、昔ながらの焙煎圧縮法で化学溶剤を使用せず搾るため、「安心、安全」な無添加一番搾りの油です <input checked="" type="checkbox"/> 菜種油は、脂肪酸バランスが良い点が特徴であり、繰り返し使用することで細胞膜が元気になる健康の向上維持につながります。

商品写真




左から、90g、180g、138g、660g、1.5L、

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"/> がに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" 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"/> いちま、 <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ギーを扱っている場合はその旨を記入)

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 油花		
年間売上高	令和5年度 約2,4百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員 9名 パート 8名
代表者氏名	代表取締役 近藤 哲憲		
メッセージ	～ 本当に安心、安全な油をお届けしたい ～ 私たち、株式会社油花はその思いを念頭に置き、こだわりの一本を作り上げます。 降り注ぐ太陽と、海からの爽やかな潮風に育まれ収穫した種実を昔ながらの圧搾法で搾ります。化学的なものを何も使用せず本当の味、香り、風味の伝わる油を作っております。 体に良い油をお届けしたい、それが私達の願いです。		
ホームページ	http://yu-ka-nagasakibana.com/ http://www.nagasakibana-oita.jp/		
会社所在地	〒 872-1207	大分県 豊後高田市 見目 4060	
工場等所在地	〒 872-1207	大分県 豊後高田市 見目 4071-1	
担当者	三角 陽一郎(ミスマヨウイチロウ) mp 090-6572-1034	E-mail	nagasakibana.bknet@gmail.com
TEL	0978-54-2200	FAX	0978-54-2233

■ 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



6次産業化

生産 → 食品加工 → 流通、販売

菜の花・ひまわり 搾油 → 菜の花・ひまわり 湯洗い → 菜の花・ひまわり ろ過 → 菜の花・ひまわり 貯蔵 → 菜の花・ひまわり 充填

ひまわりのみ「ウィンタリング」冷蔵庫の中で低温で油を和紙で濾して口ろ成分を取り除きます。

お問い合わせは下記まで
NPO法人長崎県B・Kネット
畜々地油脂
TEL 0978-25-6684

2022年時点耕作面積は16.5ha かつてはたばこ畑だったが、後継者不足や高齢化により耕作放棄地になった。平成17年景観美化のための植栽が始まり、その後地域振興を考えた食用油脂の生産を始める。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ○ 有一-具体的に	日本食品分析センターにて成分分析済			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	日々のクリンネス。作業シートによる作業内容確認。			
	従業員の管理	日々、チェックシートによる身嗜み、衛生、体調管理。			
	施設設備の管理	日々の清掃、クリンネスの徹底。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	小林拓弥	連絡先	0978-54-2200
	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 300億円 共栄火災海上保険株式会社			