

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025 年 6 月 25 日



商品特性と取引条件

商品名		豊後牛そぼろと別府めんま							
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	製造日より 1年	消費期限	同左	
主原料産地 (産地場所等)	大分県		JANコード (13桁もしくは8桁)		4962522950477				
内容量	120g		希望小売価格		税抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 8%	¥1,080	
1ケースあたり入数	20個		保存温度帯						
発注リードタイム	14日		販売エリアの制限		室内				
最大・最小ケース納品単位 (□ケース/日 など単位も記載)	最大	20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)		
						29.5	36.5	9.0	6.1
認証等 (商品・工場・農場等)									
※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー									

ターゲット	売り先	()
	お客様 (性別・年齢層など)	大分県に来る観光客でSDG2に関心があり、地元で製造されたものをみやげとして購入したい30～50代男女
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	あつあつごはんのせてごはんのお供として。 冷やうどん、そうめんなどにのせてトマトと大葉を添えてたり、 厚焼き玉子の具としても幅広く美味しく召し上がれます。	
商品特徴	別府市内の放置竹林を整備して、収穫エリア(主に東山・内成)の地域の方々と協働で原料となる若竹を収穫、別府市内の企業で加工し、販売しています。 「別府めんま」として製造工程に別府ならではの「地獄蒸し」を利用して、大分県の豊後牛と合わせて味噌と醤油ベースのご飯のお供として、おかずとしてもアレンジして楽しみたい。	

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	
表示を奨励 (任意表示)	
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○を打て下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承認・拒否

出展企業紹介

出展企業名		あふぎ屋(おうぎや)			
年間売上高	2024. 8月～のため未定		従業員数 (社員:名、パート:名など)	1名	
代表者氏名	内山 恵美				
メッセージ	地域の課題解決を商品化、現在は別府市内の竹林を整備して地域の企業や住民の皆様のを借りてALL BEPPUで取り組んでいます。 成長が早い竹の価値創出、地域へ還元できるような販路拡大に専念し、別府の未来へと繋いでいきます。				
ホームページ	https://beppuouguya.official.ec/				
会社所在地	〒	874-0000	大分県別府市鉄輪803-1		
工場等所在地	〒	874-0921	(株)三洋産業セントラルキッチン 大分県別府市富士見町6-30		
担当者		内山 恵美		E-mail	beppu.ouguya@gmail.com
TEL		090-5763-4830		FAX	なし

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

<整備・原料収穫と行程>
大分県別府市の手入れの行き届かない、荒がり続ける竹林を整備して、4～6月に伸びたタケノコ(若竹)を収穫している。
収穫⇒地獄蒸し⇒洗浄⇒塩漬⇒冷蔵保管

<製造工場での行程>
原料受入
⇒計量 ⇒加熱混合
⇒配合確認(食味)
⇒充填・キャッピング(計量) ⇒加熱殺菌(80℃達温後30分ホールド)
⇒検品(目視)
⇒シユリング⇒ラベル貼り
⇒箱詰⇒出荷

写真

写真

品質管理情報

商品検査の有無				
衛生管理への取組	生産・製造 工程の管理			
	従業員の管理			
	施設設備の管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	連絡先	
	5対応や生産物賠償責任保険(P)			

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