

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
6 月 25 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	干し芋 紅はるか						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	12月～6月 (12～5月)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	120日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大分県豊後大野市 (自社栽培)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4582592690112			
内 容 量	130g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥700	税込(切捨) 税率 8%	¥756
1 ケースあたり入数	70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	要相談	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(センチ) × 横(センチ) × 高さ(センチ)	重量(グラム)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ャ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30～70歳の女性に特に好評です。 また幼児、小学生にも人気でご家族が購入されるケースもあります。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	見ため以上に食べ応えがあるので朝食や昼食のかわりにもなります。 変わった食べ方では塩をかけるとお酒のアテにもなります。(焼酎が合う) またバターをのせるとスイートポテトのようなおいしさです。	
商 品 特 徴	さつまいも農家が栽培から干し芋製造まで一貫して行っております。 最近はやりの緩い乾燥具合の干し芋ではなく、しっかり乾燥させて甘みを最大限に引き出しています。品質にこだわっているので透明の袋にいて、綺麗な干し芋を前面に押し出しています。	



袋に入った状態です。



袋から取り出した状態です。

名 称	干し芋 (切甲)
原材料名	甘藷 (大分県産)
内 容 量	130g
賞味期限	(未開封) 2025. 9. 23
保存方法	直射日光及び高温多湿を避け 常温で保存してください。
製造者	いもや吉 木田 吉彦
住所	大分県豊後大野市三重町秋葉2646番地 TEL 0974-27-5680
開封後は必ず冷蔵庫で保管のうえ 賞味期限に達せず早めにお召し上がりください。 表面の白い粉はサツマイモの糖です。	
(内容量100gあたり) エネルギー303kcal たんぱく質3.1g 脂質0.6g 炭水化物71.9g 食塩相当量0.05g 七訂日本食品標準成分表による推定値	

付)

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、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵
☐ 乳、☐ 落花生表示を奨励
(任意表示)☐ あわび、☐ いち、☐ 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。)

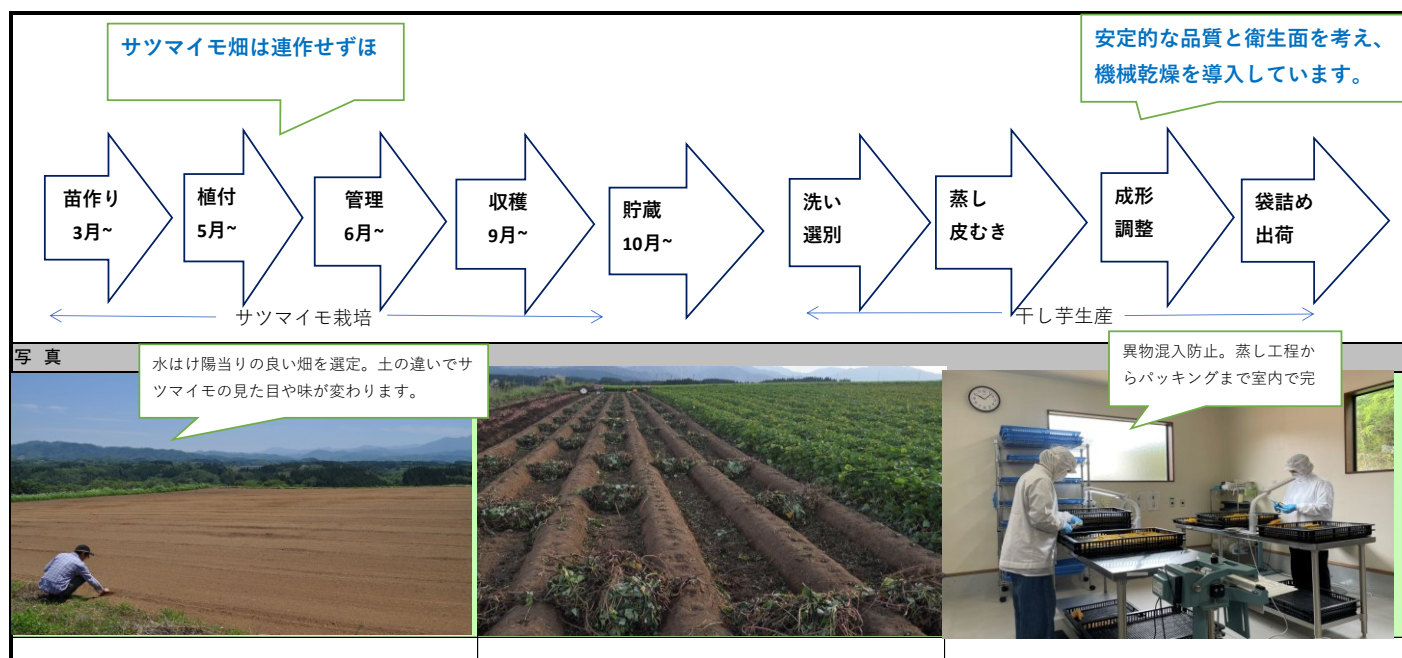
承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		いもや 吉 (いもや きち)		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		4人
代 表 者 氏 名		木田 吉彦 (きだ よしひこ)		
メ ッ セ ー ジ		干し芋の食味（甘み・乾燥具合）は生産者によって千差万別です。唯一の原材料【さつまいも】の味にこだわるためさつまいもの栽培から手掛けています。 関西を中心に都市圏の百貨店催事に出向きお客様に直接販売してきました。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.imoya-kichi.com		
会 社 所 在 地	〒	879-7141	大分県豊後大野市三重町秋葉2646番地	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		木田吉彦	E - m a i l	imoyakichi@gmail.com
T E L		0974-26-5680	F A X	0974-27-5505



■ 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



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有一具体的に	出荷前の目視による異物検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	機械乾燥による異物混入の防止			
	従 業 員 の 管 理	帽子、マスク、手袋着用 手洗いの徹底			
	施 設 設 備 の 管 理	空気清浄機の設置			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	木田 ちはる	連 絡 先	0974-27-5680
	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			

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。