

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
6 月 25 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商 品 名	キクラゲピクルス							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (7 月)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	1 年	消費期限	1 年
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大分県玖珠町		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4580525550021			
内 容 量	80g		希 望 小 売 価 格		税抜	¥820	税込(切捨) 税率 8%	¥885
1 ケースあたり入数	15個		保 存 温 度 帯		常温			
発 注 リードタイム	2~3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	4ケース/日	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(キロ)
							26.0	19.0 14.0 6kg
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 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) 40代~50代のお酒が好きな男女
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	他のピクルスに比べ甘く、ワインや日本酒に合うのでちょっと贅沢なお肴として食べていただきたいです。
商 品 特 徴	安心安全の大分県玖珠産で田舎の大自然で育てた肉厚キクラゲをお酢で漬けたキクラゲのピクルスです。他のピクルスより甘いのが特徴でお酒のおつまみにぴったり。

商品写真



名 称: 酢漬け 原材料名: きくらげ、バブリア、漬け原材料 (酢、砂糖、赤唐辛子、グルー、ローリエ、ニンニク) 原産地: 大分県玖珠産(きくらげ) 国産(バブリア) 内容量: 80g 賞味期限: 下部に記載 保存方法: 直射日光、高温多湿を避け、開封後は冷蔵庫で保管してください。 製造者: キウエイファーム株式会社 大分県玖珠郡玖珠町帆足841-2 TEL 0973-72-0487	名 称: 酢漬け 原材料名: きくらげ、バブリア、漬け原材料 (酢、砂糖、赤唐辛子、グルー、ローリエ、ニンニク) 原産地: 大分県玖珠産(きくらげ) 国産(バブリア) 内容量: 80g 賞味期限: 下部に記載 保存方法: 直射日光、高温多湿を避け、開封後は冷蔵庫で保管してください。 製造者: キウエイファーム株式会社 大分県玖珠郡玖珠町帆足841-2 TEL 0973-72-0487	名 称: 酢漬け 原材料名: きくらげ、バブリア、漬け原材料 (酢、砂糖、赤唐辛子、グルー、ローリエ、ニンニク) 原産地: 大分県玖珠産(きくらげ) 国産(バブリア) 内容量: 80g 賞味期限: 下部に記載 保存方法: 直射日光、高温多湿を避け、開封後は冷蔵庫で保管してください。 製造者: キウエイファーム株式会社 大分県玖珠郡玖珠町帆足841-2 TEL 0973-72-0487
---	---	---

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、 ☐ いち、 ☐ 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
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

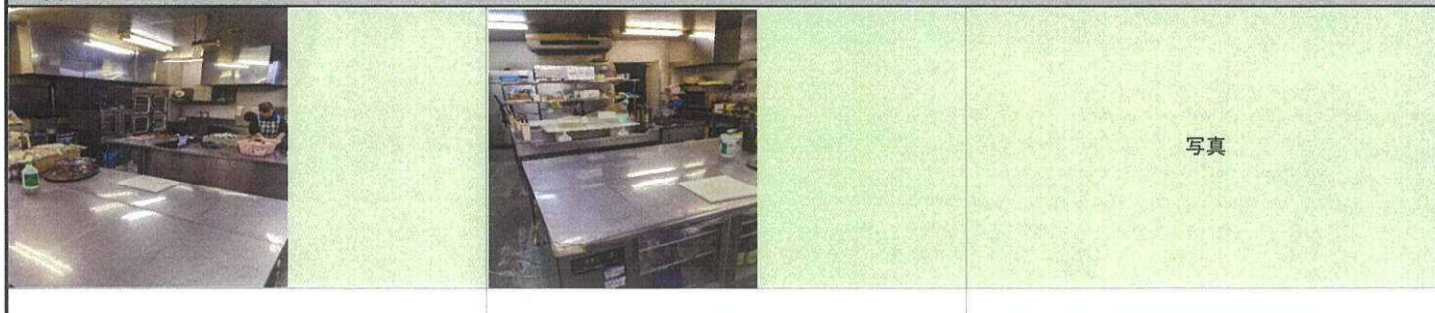
出 展 企 業 名		キュウエイファーム株式会社		
		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		社員1名 パート4名
代 表 者 氏 名		喜見 秀一郎		
メ ッ セ ー ジ		当農園は、平成21年に白ネギ栽培から始まり、平成29年に菌床きくらげを併用栽培し始めました。 玖珠町の、おいしい水、澄んだ空気、自然豊かな環境の中で、安心、安全をモットーに体に良いものを生産するよう取り組んでいます。 これからは、きくらげピクルスの加工品などを皆様に提供できる準備が整いましたので、多くの皆様にご賞味いただけたらと願っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.kyueifarm.com/		
会 社 所 在 地	〒	879-4403	大分県玖珠郡玖珠町大字帆足841-2	
工 場 等 所 在 地	〒	879-4403	大分県玖珠郡玖珠町大字帆足841-2	
担 当 者		喜見 賢	E - m a i l	kyueifarm@titan.ocn.ne.jp
T E L		0973-72-0487	F A X	0973-72-0478



■ 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

平均月に2000本生産ができる体制になっています。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有(一具体的に)	商品の瓶詰めが終わった段階で瓶に破損はないか、何か不具合が無いかを調べる。また出荷の段階でもう一度検査して出荷している。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	生産するにあたって当たり前ですが作業や作業場に入る際はヘッドキャップや手袋をし、アルコール消毒で除菌する。			
	従 業 員 の 管 理	しっかりヘッドキャップをしているか、消毒はちゃんとしているか、などを従業員同士で確認して衛生管理の徹底を行っている。			
	施 設 設 備 の 管 理	換気や害虫駆除など定期的に行っている。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	喜見 賢	連 絡 先	090-5927-4212
	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	緊急時には担当者まですぐに連絡するようになっており、次に社長への報告、バイヤーなどの関係各社への報告・今後の対応などを話させていただく。また原因究明を急ぎ、同じミスを起こさないよう周知する。PL保険は加入済み。			

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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。