

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	乾燥キクラゲ						
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年間	消費期限	
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)	4580525550069			
内 容 量	12g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥460	税込(切捨) 税率 8%	¥496
1 ケースあたり入数	15袋		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	10ケース/日	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						314mm 254mm 251mm	1kg
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)	50代〜60代の健康志向がある女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	特徴は他にはない肉厚のきくらげです。おすすめの食べ方は天ぷらと唐揚げで、今までに食べたことのない食感になります。	
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ました。コリコリした触感で色んな料理にアクセントとして加えていただいたり、豊富な食物繊維と鉄分を含んでいるので健康志向が高い方にもおすすめです。	

商品写真

		※(像で貼付)
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	
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

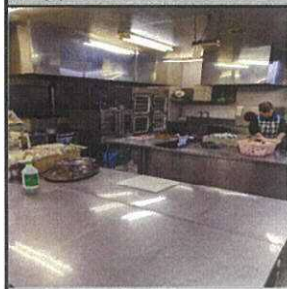
出 展 企 業 名		キュウエイファーム株式会社		
		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		社員1名 パート4名
代 表 者 氏 名		喜見 秀一郎		
メ ッ セ ー ジ		当農園は、平成21年に白ネギ栽培から始まり、平成29年に菌床きくらげを併用栽培し始めました。 玖珠町の、おいしい水、澄んだ空気、自然豊かな環境の中で、安心、安全をモットーに体に良いものを生産するよう取り組んでいます。 これからは、きくらげピクルスの加工品などを皆様に提供できる準備が整いましたので、多くの皆様にご賞味いただけたらと願っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.kyueifarm.com/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

		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。