

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
1 月 13 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	醗酵シロップ ライスミルク「飲むごはん」						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通常	()	賞味期限/消費期限	賞味期限	一年	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	大分県		JANコード (13桁もしくは8桁)	4571690240565			
内容量	150g		希望小売価格	税抜	¥500	税込(切捨) 税率 8%	¥540
1ケースあたり入数	12本(同種多少品アソート不可)		保存温度帯	常温 ▼			
発注リードタイム	10~14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箱	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(*g)
						26.0 × 19.0 × 11.0	1,8
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 ☐ その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	30~60代の健康志向の男女、腸活や美容に関心のある女性、高齢者や食事が摂りづらい病気療養中の方、消化吸収がよく体に優しい食品を求める方。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	忙しい朝や食欲がない時に飲む栄養補給ドリンクとして最適です。また、シリアルやスムージーのベース、コーヒーや紅茶に加えるクリーマー代わりに。体に優しく消化しやすいので、高齢者や病気療養中の方にもおすすめです。	
商品特徴	発酵ライスミルクは優しい甘みと滑らかな口当たりが特徴で、乳製品を使用せず、消化吸収が良いヘルシーな栄養補給源。発酵作用により砂糖(多糖類)はブドウ糖に分解され身体に即吸収されます。無添加でヘルシー、健康志向の方にぴったりです。梅の花由来の植物性乳酸菌500億個入り	

商品写真

	植物性乳酸菌入り 発酵 ライスミルク「飲むごはん」 使い方 そのまま冷やして飲むほか、ソーダや焼酎で割って美味しくお召し上がりいただけます。牛乳の代替やお料理やスイーツの食材としてもお使いください。 ●名称: 植物性ミルク ●原材料名: 白米(国産)、砂糖、乳酸菌粉末 ●内容量: 150g ●賞味期限: 枠外右下に記載 ●保存方法: 直射日光を避け、涼しい場所で保存してください。 ●製造・販売者: 株式会社蜜茶園 大分県中津市耶麻溪町金吉3713 TEL: 0979-56-2161 使用上の注意 ・開栓後はキャップを固く閉め、冷蔵庫(1~10℃)で保管し、早くお召し上がりください。空気にふれると品質が落ちる可能性があります。必ず開栓後からお召し上がりください。本製品には、まれに小さな黒い粒が見られることがありますが、これは米の発芽由来のものであり、品質には問題ございません。ご安心してお召し上がりください。 栄養成分表示 (100g当たり) <table> <tr> <td>エネルギー</td><td>79kcal</td><td>炭水化物</td><td>19.0g</td></tr> <tr> <td>たんばく質</td><td>0.0g</td><td>食塩相当量</td><td>0.0g</td></tr> <tr> <td>脂質</td><td>0.0g</td><td></td><td></td></tr> </table> この表示値は目安です。 令音梅の花乳酸菌は、(株)インバクトと佐賀大学との共同研究実証です。 4 571690 240565		エネルギー	79kcal	炭水化物	19.0g	たんばく質	0.0g	食塩相当量	0.0g	脂質	0.0g		
エネルギー	79kcal	炭水化物	19.0g											
たんばく質	0.0g	食塩相当量	0.0g											
脂質	0.0g													
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。 <table> <tr> <td>表示義務有</td><td> ☐ えび、☐ かき、☐ くるみ、☐ 小麦、☐ そば、 ☐ 卵、☐ 乳、☐ 落花生 </td></tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td><td> ☐ アーモンド、☐ あわび、☐ いちご、☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ ごま、 ☐ さけ、☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナッツ ☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン </td></tr> <tr> <td>備考</td><td> (3) サンプルは有償とさせていただきます </td></tr> </table>		表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ くるみ、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ アーモンド、 ☐ あわび、 ☐ いちご、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナッツ ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン	備考	(3) サンプルは有償とさせていただきます							
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ くるみ、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生													
表示を奨励 (任意表示)	☐ アーモンド、 ☐ あわび、 ☐ いちご、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナッツ ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン													
備考	(3) サンプルは有償とさせていただきます													
※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	株式会社 蛭茶園		
年間売上高		従業員数 (社員○名、パート○名など)	社員2名パート5名
代表者氏名	井上ひろみ		
メッセージ	「大分の恵みをたっぷり詰め込んだ、やさしい発酵食品」 私たちは、こだわりを持って植物性の素材だけを厳選し、すべて大分県産のものを使っています。生産者の顔が見える安心の地産地消を大切に、お米ももちろん大分県産。発酵の力で栄養価を高め、赤ちゃんの離乳食からご年配の方まで、とっても優しい栄養を補給していただけます。未開封なら常温で期間保存可能です。この商品は、フードロス削減や地域の雇用にもつながり、未来へ続く「持続可能な食べもの」です。里山の恵みを活かし、自然と人を守る—そんな想いを込めて、お届けします。		
ホームページ	https://www.tenijiku.in/		
会社所在地	〒 871-0432	大分県中津市耶馬溪町大字金吉3713	
工場等所在地	〒 871-0432	大分県中津市耶馬溪町大字金吉1755番地1	
担当者	井上真也	E - m a i l	sinoue@hotaruchaen.com
T E L	0979-56-2161	F A X	0979-56-2161



■ 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

原料の選別洗	白米炊飯	加水粉碎	砂糖と発酵菌投	発酵室で発酵	失活 発酵止め	乳酸菌の添加	スパウトに充填	高温殺菌	冷却	ラベル J A N
--------	------	------	---------	--------	---------	--------	---------	------	----	-----------

写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ○ 有→具体的に	生産ロット毎に専門機関で検査を行いサンプルを保管、賞味期限期間で再検査を行いその結果で期間の変更をします。目視により漏れ膨張等の有無の確認。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料納品及び収穫してから状態を確認してすぐに加工します。発酵室から出して失活時は冷めないうちに充填し状態を保ちます。製造日毎にサンプルを保管			
	従業員の管理	始業前にメディカルチェック、ローラーで付着物を取り除き、手洗い、手袋、キャップ、マスク必須。3時間毎に休憩設定して、集中力の持続と事故防止をしています。			
	施設設備の管理	発酵菌を扱う上、それ以外の菌の付着を防ぐため、布等は使用せず全てペーパーでの拭取り、段ボール持ち込み禁止関係者以外立ち入り禁止			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	井上真也	連絡先	0979-56-2161
	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	原料の生産者、栽培工程を確認、収穫納品日を記録、製造加工日と製造ロットを記録賠償1億のPL保険に加入			

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。