

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
1 月 13 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

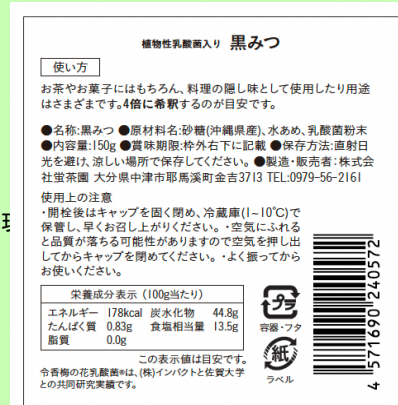
第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	醗酵シロップ 黒みつ					
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)	4571690240572		
内容量	150g		希望小売価格	税抜	¥724	税込(切捨) 税率 8% ¥781
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(センチ) × 横(センチ) × 高さ(センチ) 重量(キログラム)
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)	コーヒーに入れて黒糖コーヒー、牛乳や豆乳、ライスミルクで黒蜜ラテ、ヨーグルトやパンケーキのトッピング。和物や照り焼きソースにも活用可能。明日の元気につながるカラダ作りを日常の中で手軽に楽しめます。	
商品特徴	発酵シロップ「黒みつ」は、コク深い甘さと発酵の旨味が特徴です。飲料やスイーツ、料理にも使える万能な健康調味料です。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

			
		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、☐ かに、☐ 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、☐ いか、☐ いくら、☐ 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、☐ バナナ ☐ 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		(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) 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。)

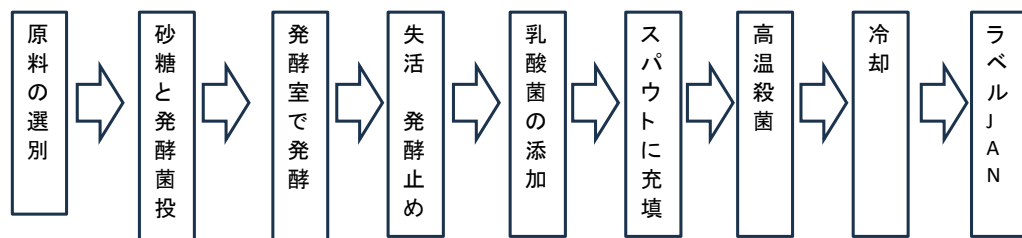
承諾 ・ 拒否

■ 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 (社員〇名、パート〇名など)	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し、お米もちろん大分県産。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.tenjiku.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



写真

写真



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、ギャップ、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			