

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
1 月 5 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	トヨチーニペースト/プレーンタイプ						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	約5ヵ月	消費期限	約5ヵ月	
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)	4580598365706				
内 容 量	90g	希 望 小 売 価 格	税 抜	オープン	税込(切捨) 税率	8%	756(送料別)
1ケースあたり入数	20本/ケース、2ケース(40本)梱包可	保 存 温 度 帯	常温				
発 注 リードタイム	7~10日、100本以上は要相談	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	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(*g)	
					26.0	32.0	13.0 5.2
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 ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	購入の9割が30代~60代女性。食へこだわりのある女性・料理好きな方・グルメな方・パン好きな方。ビーガン、ベジな方も多い。お客様の中にはお酒(ワイン)好きな方も多く、食材を「楽しむ」方が多い。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	一人前90gのパスタ麺に対しペースト9~10g。1本で約10食分。茹で立てのパスタ、他の野菜等を加えて絡めるだけで美味しい一皿になります。お好きなオイルで伸ばし、ディップソース、バゲット、リゾット、魚肉料理、各種ソースへご使用ください。海産物との相性は抜群です。	
商 品 特 徴	トヨチーニを主原料に、うま味・香りをギュッと詰め込んだキノコペーストです。	

商品写真



● 名称：オイルソース ● 原材料名：食用植物油(国内製造)、たまねぎ、原木乾椎茸(大分県産)、にんにく、食塩、果実酒、醸造酢、ブラックペッパー/唐辛子抽出物 ● 内容量：90g
 ● 賞味期限：瓶側面下部に記載 ● 保存方法：直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。
 ● 販売者：トヨチーニ 代表者 松重拓志 大分県宇佐市安心院町古川 920 TEL 080-6422-9085
 製造者：里ごよみ 古賀順一 福岡県八女郡広川町新代 16-1
 ● お開封後は冷蔵庫で保管ください。

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、 ☐ いちま、 ☐ 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)

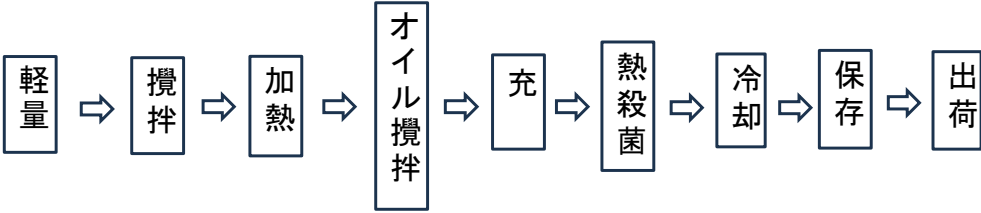
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		トヨチーニ(屋号)	
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	1
代 表 者 氏 名		松重 拓志	
メ ッ セ ー ジ		「シイタケの概念を超えろ」をモットーに2017年、大分県宇佐市安心院町の農家が意を決してブランド化した「トヨチーニ」。日本一、世界一の原木シイタケの生産地「大分県」。先人達が長年築いてきた伝統文化を超越し、次の時代を築かない限り、このままでは10年以内に産業ベースとしての大分原木しいたけは消滅してしまいます。それは、時代の流れ...と言われればそれまでですが、産地大分県でも数少ない若手農家の一人として、「まだ挑めることはある」との想いで生産に励んでおります。今回、6次産業化に取り組んだことで、乾しいたけを気軽に食卓へ、消費者へのアプローチもし易くなり、幅広い層へ「原木椎茸」をアピールし、改めて「自然のうま味」を体感してもらえればと思います。	
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.toyocini.com/	
会 社 所 在 地	〒	872-0655	大分県宇佐市安心院町古川920
工 場 等 所 在 地	〒	834-0155	福岡県八女郡広川町新代16-1
担 当 者		松重 拓志	E - m a i l toyocini@gmail.com
T E L		080-6422-9085	F A X

■ 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	写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(具体的に)	一定ロット毎に、一般生菌・大腸菌群を検査。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造毎に生産工程を確認、注意すべき箇所を集中的に衛生管理を行う。			
	従 業 員 の 管 理	従業員の健康状態をチェックし記録し、工程等の間違いが起こらないように動線も再確認し、安全衛生も確保する。			
	施 設 設 備 の 管 理	終業時の清掃、毎週工場周りの清掃、防虫対策、異物混入に努める。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	古賀 順一	連 絡 先	090-5947-9411
	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	原材料の搬入、製造、貯蔵、出荷までの記録を取り、PL保険へ加入し、もしもの際の対策を取っている。			

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。