

F C P 展示会・商談会シート

記入日

2025 年

7 月 20 日

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名

LOMEN GRASS OIL (レモングラスオイル)

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

製造日より1年間

消費期限

主原料産地
(漁獲場所等)

・レモングラス：大分県産有機栽培・ショウガ：九州産有機栽培
・ニンニク：大分県産・バイマックルー：タイ産・菜種油：non-GMO国内製造(オーストラリア産)

JANコード
(13桁もしくは8桁)

4595642297018

内容量

1 0 0 g

希望小売価格

税抜

¥1,500

税込 (切捨)

税率

8%

¥1,620

1ケースあたり入数

30個

保存温度帯

常温

発注リードタイム

受注後、金土日祝を含めず翌日～7日

販売エリアの制限

なし

最大・最小ケース納品単位
(〇ケース/日 など単位も記載)

最大

5ケース

最小

1ケース

ケースサイズ (重量)

縦(〒) × 横(〒) × 高さ(〒)

重量 (kg)

認証等
(商品・工場・農場等)

※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→)

☐ 事務用対応可能

☐ ネット対応可能

お客様
(性別・年齢層など)

・自然派志向の方
・ご自宅での料理を楽しみたい方

利用シーン
(利用方法・おすすめレシピ等)

出来上がったお料理にひと匙垂らす
うどんやラーメン、パスタといった麺類、お鍋やおでん、味噌汁、サラダや漬物、焼く、蒸す、茹でるで調理した肉、魚、野菜に塩とレモングラスオイルだけでも十分1品になります。お醤油、お味噌、マヨネーズ、麺つゆなど調味料に混ぜて頂くことでもオリジナルの調味料と変化します

商品特徴

香ばしく炒めたレモングラス・ニンニク・ショウガに、バイマックルーの爽やかさが加わった、深くコクのある風味豊かな無添加調味オイルです。塩分を含んでいないのでご家庭でのお料理の仕上げに1匙垂らしたり、ご自宅にある調味料を混ぜ合わせオリジナルの調味料としてもご利用いただけます。瓶内はオイル分と固形分に分かれています。ご使用中にオイル分が無くなりましたらご家庭でお使いの油(サラダ油や菜種油)を継ぎ足して頂くと同じように使用できます。

商品写真



H58 x W69



【名称】オイル調味料【原材料名】菜種油[国内製造]、レモングラス[大分県産]、生姜、ニンニク、コブミカンの葉【内容量】100g【賞味期限】下記に記載【保存方法】直射日光を避け常温保存【製造者】レストランサルディナス 香内宏文 大分県中津市耶馬溪町大字大島1476

お料理の仕上りにひと匙かけるだけでアツと驚く味わいに変化します。醤油や味噌との相性が◎。環境負荷を考慮してレモングラスと、非遺伝子組み換え菜種を仕入れ一番搾りした菜種油を使用しています。 ※全体を混ぜてお使いください。先に油が減りましたら少量の少ない油(サラダ油など)を継ぎ足して頂くと、また同様にお使い頂けます。

栄養成分表示 (100g 当り)	エネルギー 662kcal
タンパク質 0.4 g	脂質 70.2 g
炭水化物 4.3 g	食塩相当量 0 g

アレルギー表示 (特定原材料)

表示義務有

表示を奨励
(任意表示)

備考

☐ えび、

☐ かき、

☐ 小麦、

☐ そば、

☐ 卵

☐ 乳、

☐ 落花生

☐ あわび、

☐ いも、

☐ いくら、

☐ オレンジ、

☐ カシューナッツ

☐ キウイフルーツ、

☐ 牛肉、

☐ 豆腐、

☐ ごま、

☐ ぎけ

☐ さば、

☐ 大豆、

☐ 鶏肉、

☐ パネー、

☐ 豚肉、

☐ まつたけ、

☐ まいも、

☐ かまいも、

☐ ひんご、

☐ ゼラチン、

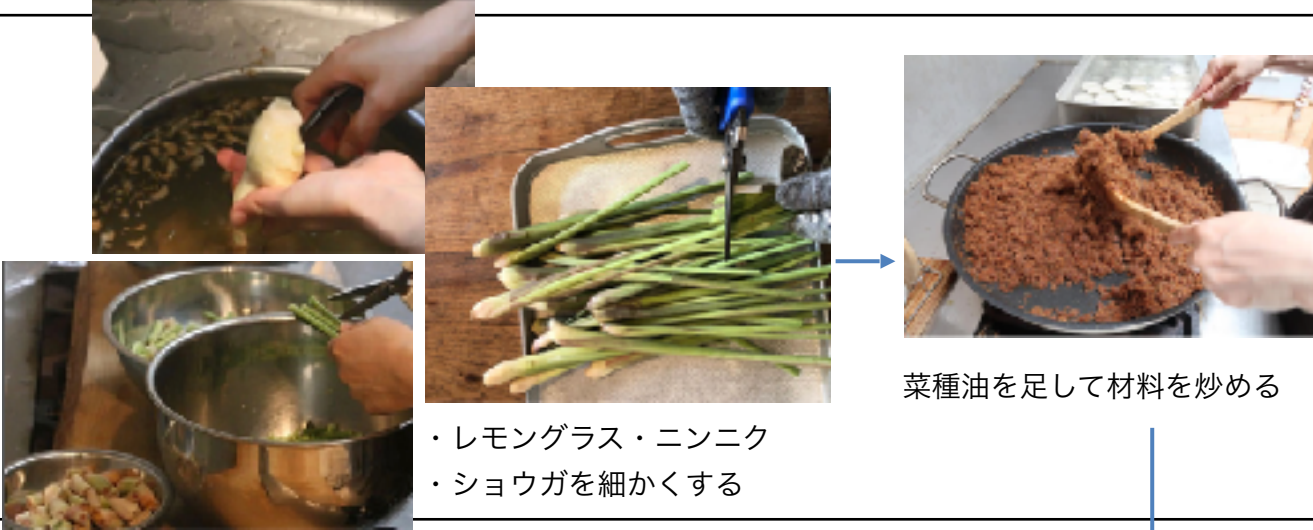
☐ アーモンド

(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)

製造工程



近くでレモングラス栽培をさせていただいている
吉田さんご夫妻



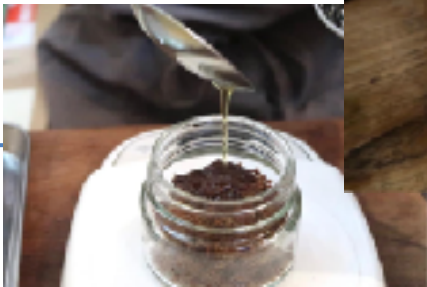
・レモングラス・ニンニク
・ショウガを細かくする



菜種油を足して材料を炒める



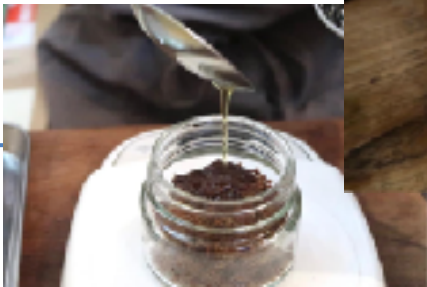
ラベル貼付



蓋締め



細かく刻んだバイマックルー
(コブミカンの葉)を加える



具とオイルを瓶詰め

品質管理情報

商品検査の有無

☐ 無 ☒ 有一具体的に

熟練スタッフによる目視にて検査しています。

衛生管理への取組

生産・製造
工程の管理

作業ノートにて毎回の作業内容を記録。従業員は作業前にノートを確認し全員同じ認識になるように管理している

従業員の管理

従業員の健康状態や手洗いチェック、作業時の服装管理(頭巾や作業前に衣服にローラーを掛けゴミを取り除いている)、

施設設備の管理

毎回の清掃、使用器具のアルコール消毒

危機管理体制

担当者連絡先

担当者名または
担当部署名

香内宏文

連絡先

0979-56-2828

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

PL保険加入済

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

0000001