

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024年
11月7日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	しょうがシロップ						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	10月~6月 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	製造から 10か月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	大分県杵築市	JANコード (13桁もしくは8桁)	4595988145011				
内容量	180ml	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	20本	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	1週間	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	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)			
			190.0	340.0	250.0	9.1	
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 杵築ブランド認定(杵築市の地域資源や地域特性を活かした商品として、杵築市に認定されるもの) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お客様 (性別・年齢層など)	自社栽培した生姜の辛味と味の濃さの違いがわかる、健康志向の新たな商品を探している中高年の女性におすすめ。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・炭酸水で割り“ジンジャーエール・お湯で割りしょうが湯”に。冷え性の女性や温活で身体を冷やさない生活を意識している時の手軽に作れる飲み物として。しっかり味がついているので、濃さはお好みで調節可能。また、“しょうがシロップ”を調味料として、生姜焼きの際の肉の下味付けなど料理への活用もでき、手土産にする話題になり喜ばれます。
商品特徴	他社製品にはない、水分を一切加えず生姜のしぼり汁と砂糖のみを使った無添加の濃厚な“しょうがシロップ”です。自然栽培・無肥料で育てた自社栽培の生姜を使用することで、味の濃い産地の確かな生姜を贅沢に商品に使用しています。

商品写真



名称/しょうがシロップ
 原材料名/生姜(大分県産)、洗双糖 内容量/180ml 賞味期限/ラベル下部に記載 保存方法/直射日光を避けて常温で保存
 製造者/大分県杵築市 大田波多方3255 佐藤晋

※ 産に生姜の成分が豊富ですので、よく振ってご使用ください。開封後は冷蔵庫に保存して、なるべく早くお召し上がり下さい。

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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パテナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> 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。)

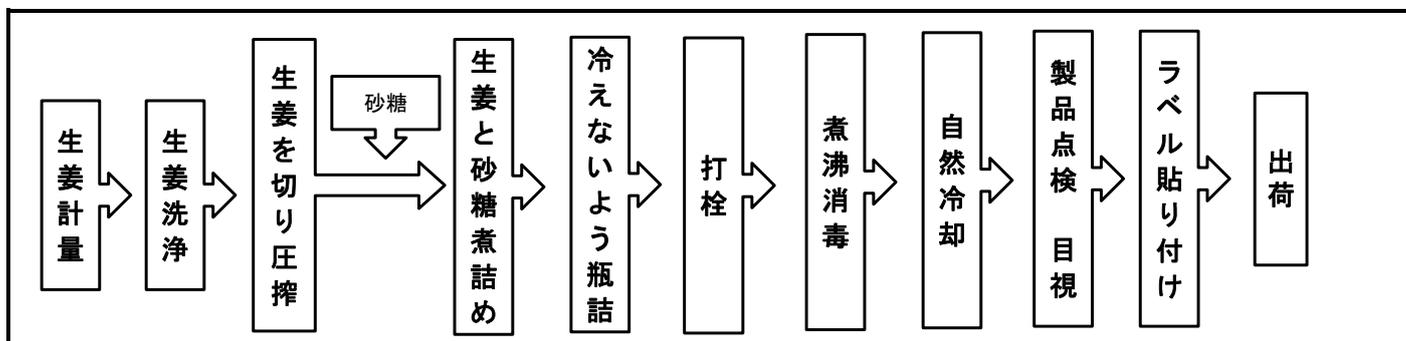
承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	やーやまや		
年間売上高	令和5年度 540万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	〇人
代表者氏名	佐藤 晋		
メッセージ	<p>農業を始めて15年、都市部からの移住ですが当初から真面目にこだわりを持って野菜を作り続けてきました。夫婦で無農薬・無肥料の自然栽培で育てた生姜で、原料の管理から加工、瓶詰までひとつひとつ丁寧に行っています。現時点では大量生産はできませんが、毎年早々に売り切れるなどご好評いただいています。今年から栽培面積を増やしています。他では出会えないこだわりの“しょうがシロップ”を作ります。</p>		
ホームページ	https://yaayamaya.com		
会社所在地	〒 879-0911	大分県杵築市大田波多方3255	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	佐藤 裕美子	E-mail	yaayamayashop@gmail.com
TEL	080-5210-0265	FAX	なし



■ 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



生姜を土が残らないよう丁寧に洗い切ります。煮詰めたしょうがシロップを瓶詰めし、打栓します。 検品し、ラベル貼り付け。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	洗浄時に目視確認(異物混入確認)、加工中に煮沸温度を定期的に確認		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生姜の洗浄の際、土の混入しないよう、ひとつひとつチェック。生姜と砂糖を煮詰めて瓶詰め、打栓までは内容温度が80度を下回らないように一気に行い、さらにそのまま煮沸消毒まで終わらせる。定期的に温度のチェックを実施。		
	従業員の管理	従業員が体調不良の場合は作業を行わない。手洗いの徹底。作業衣類からの異物混入を防ぐため、ローラーテープで作業前に必ず異物除去。		
	施設設備の管理	毎回作業場床の洗浄清掃及び排水溝のつまりチェック実施。外からの混入防止用網戸の隙間確認。作業後清掃及び作業前に工場の隅々までチェックし異物混入の防止に務める。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	佐藤裕美子	連絡先 080-5210-0265
	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保険に加入 不良品については、当社へ連絡いただき返品交換対応を行います		