

FCP展示会・商談会シート

記入日 2026年 2月3日



第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	国産しそのりカップ納豆				
提供可能時期 (最もおいしい時期をく)内に記載)	通年 (2~5月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	D+9	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	北海道産	JAN コード (13桁もしくは8桁)	497971385297		
内 容 量	90グラム(30グラム×3個)	希望小売価格	税抜	¥210	税込(切捨) 税率 8% ¥226
1ケースあたり入数	12	保存温度帯	冷蔵		
発注リードタイム	2日	販売エリアの制限	☑無 ☐有一		
最大・最小ケース納品 単位 (◎ケース/日 など単位も記)	最大 要相談 最小 4ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
			31.0	21.0	11.5 1.00
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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) JFS-B規格、HALAL認証、ヴィーガンJAS認証 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 三重県HACCP				

ターゲット	売 り 先 <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 checked="" 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"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入) ネット販売、通販
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	納豆の臭いがちょっと苦手な方、通常のお醤油ベースのたれに少し飽きた方。納豆をご飯にかけて食べるよりそのまま納豆だけを食べることが多い方におすすめしたい納豆です。
商品特徴	毎日のお食事に、お酒のおつまみに、納豆を使ったアレンジメニューを作っていたりするのも「しそのり」の味と香りがアクセントになって美味しい食べていただけます。
商品特徴	納豆は北海道産小粒大豆を100%使用。添付の「しそのりたれ」はしそのりと納豆のたれを合わせた1液タイプで手間も半減。伊勢湾で採れたあおさ(ひとえ草)としその風味が食欲をそそります。またしその香りで納豆特有の臭いも和らぎ食べやすくなっております。

商品写真



たれ付き1パックあたりの
実量成分表示(内は納豆30gのみ)
エネルギー 63 kcal(57kcal)
たんぱく質 5.1g (5.0g)
脂 質 3.0g (3.0g)
炭水化物 4.9g (3.6g)
食塩相当量 0.3g (0.2g)

この表示値は、目安です。

4 971971 385297
Z2502

名称 納豆
原材料名 大豆(北海道産)〔選抜き組換え防止管理済〕、納豆菌
たれ(砂糖・醤油・食塩・醸造酢、植物性たんぱく加水分解物、ひとえ草、砂糖、しょう油(大豆・小麦を含む)、醸造酢、食塩、しそ/調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘多糖類、香料)

内容量 30g×3
賞味期限 種外天面に記載
保存方法 冷蔵庫(10℃以下)で保存して下さい。
製造者 株式会社小杉食品
〒511-0931 三重県桑名市能部字花貝戸401

からな美味い「お水」がつきます
マイスターのたれを専用スプーンで取り出し、マイスターオン♪たれをのせれば
翌朝まで、美味しくご賞味いただけます。

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、くまび、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、やまいち、りんご、ゼラチン
(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)

備考

※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 小杉食品		
年間売上高	1,700,000,000	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	100名
代表者氏名	代表取締役社長 小杉悟		
メッセージ	納豆は栄養が高く、カラダにいい食べ物を納豆メーカーとして紹介していく事はとても重要だと思っています。納豆が苦手という方にも是非一度試してもらいたいバラエティーに富んだ商品を揃えております。いろいろな味わいで納豆を愉しんでいただきたい。		
ホームページ	https://www.miyakonattou.com/		
会社所在地	〒 511-0931	三重県桑名市能部字花貝戸401	
工場所在地	〒 511-0931	三重県桑名市能部字花貝戸401	
担当者	営業部部长 竹中公二	E-mail	LEN03222@nifty.com
T E L	0594-33-3710	F A X	0594-32-5710



生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

原料保管

選別・洗浄

浸漬

蒸煮

納豆菌接種

出荷

包装

発酵・熟成

重量・異物チェック

充填

写真





2000年に新工場完成、本社工場とも移転

洗浄・浸漬から蒸す時の蒸気まで、大豆に熱れる水分は全て電子水を使用しています。

万全なシステムで重量と異物のチェックを行っています

品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 一具体的に	一般細菌、黄色ブドウ球菌、大腸菌、大腸菌群 等
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	金属・軽量チェック 日付管理
	従業員の管理	毎朝の健康状態チェック、工場入場前の持ち物・体調チェック(共に記入シートあり)
	施設設備の管理	保守点検、洗浄マニュアル
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 代表取締役社長 小杉悟 連絡先 0594-33-3710
	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	原材料及び製造工程のトレーサビリティ管理。PL保険加入済。

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(FOP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/ehokusen/fop/index.html>をご覧ください。