

# FCP展示会・商談会シート

記入日 2026年  
3月1日



第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	国産有機JAS小松菜「プレマのオーガニック小松菜」						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年提供可能 (11~2月)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限		消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	群馬県		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4527966100019			
内 容 量	150g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥230	税込(切捨) 税率 8%	¥248
1ケースあたり入数	40		保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼			
発注リードタイム	営業日4日		販 売 エ リ ア の 制 限	○無 ○有一			
取入・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大		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	470.0	34.0 7.3
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" 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)	主婦層、スムージーやサラダを好む層、健康や美容に関して意識の高い層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	煮物・炒め物・サラダ・スムージー等 小松菜は、アクがほとんどないので、下茹で不要で、炒め物、味噌汁、煮物など加熱料理にも重宝する。和洋中どんな料理ジャンルにも相性がいいため、料理提案など販促の切り口が幅広い。	
商 品 特 徴	苦味・えぐみが少なく食べやすい。有機JAS認証。	

## 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	<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"/> パナナ、 <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 (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 プレマフーズ		
年間売上高	100,000,000円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	グループスタッフ合計15名(社員、技能実習生、登録スタッフ)
代表者氏名	飯野 晃子		
メッセージ	<p>プレマフーズは有機農産物および有機加工品を中心に、環境に配慮され美味しい農産物や加工品の販売プロモーション企業です。群馬県赤城山麓のプレマ・オーガニック・ファームでは小松菜を周年栽培している農場で、創業以来オーガニック筋で、有機認証を更新し続けております。現在約12haが有機JAS認証取得農場で、新しく借りた土地も有機農場に転換しています。</p> <p>健康な土づくりから播種、肥培管理、収穫・選別・出荷まで各スタッフが真心こめた仕事をモットーにチームワークで働いています。作物の健康と美味しさを追求し、環境に配慮しながら、地球にも人にも優しい小松菜作りをしています。小松菜は健康のために毎日食べたい緑黄色野菜です。皆様の日々の食卓にぜひ生命力あふれる「プレマのオーガニック小松菜」をどうぞ！</p>		
ホームページ	<a href="http://www.premafoods.com">www.premafoods.com</a>		
会社所在地	〒107-0062	東京都港区南青山3丁目1番36号青山丸竹ビル6F	
工場等所在地	〒371-0212	群馬県前橋市粕川町下東田面246(群馬支店及び農場:プレマ・オーガニック・ファーム)	
担当者	飯野 晃子	E-mail	<a href="mailto:akiko@premafoods.net">akiko@premafoods.net</a>
TEL	027-225-5056	FAX	027-212-5698

■ 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

①土壌作り(施肥・耕起含む)→②播種→③肥培管理(散水・中耕・除草&防虫管理、その他さまざまな手法を含む総合的な生育管理)→⑤収穫→⑥選別→⑦梱包→⑧出荷  
 ※すべてのプロセスにおいて有機JAS認証に基づく管理

弊社は、群馬県の上毛三山の一つ赤城山南面で有機小松菜専門で30年以上年間100万束以上生産出荷を行っております。ハウス栽培64棟(約2ha)/露地栽培(約10ha)で有機JAS認証・Global G.A.P.に基づく生産管理を行い、小松菜を年間を通じて、生産・出荷しております。  
 土壌診断、太陽熱処理、緑肥等、土の健康管理に配慮し、安心安全はもちろんのこと、味の向上を重視し、季節に合った肥培管理を行っております。

写真

		
---	---	---

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	原料段階で、放射性物質残留検査、硝酸態窒素含有量検査など定期的な検査を行っている。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	有機JAS認証の規定にもとづいた生産および製造工程管理を行っている。			
	従業員の管理	生産行程管理責任者、格付け担当者が生産工程をチェックしている。			
	施設設備の管理	有機JAS認証およびグローバルG.A.P.の規定にもとづいた施設設備の管理を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	今井政人/農場長	連絡先	027-212-5056
	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			

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。