

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年  
3月1日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	「オーガニック小松菜パウダー」					
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	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	2年	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)	4527966 400096			
内 容 量	21g (1.5g×14包)	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	25/50	保 存 温 度 帯	常温 ▼			
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・取小ケース納品単位 (◎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(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)
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)	健康や美容に関して意識の高い層 マタニティ、ベビー、キッズ、学生、ビジネスパーソン、シニア、ペット
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	水に溶いて小松菜青汁として、 ジュース、牛乳、豆乳、焼酎など・・・お好きなドリンクにプラス！ お料理、お菓子、離乳食、介護食にプラス！	
商 品 特 徴	原材料は有機小松菜のみのピュアなパウダー。プレミアのオーガニック小松菜(群馬県産・有機栽培)を100%使用し、加工もすべて有機認証工場で製造され、パッケージにも有機JASマークがついた「有機加工食品」です！	

## 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、有機認証も有機農場に転換しています。現在約12haが有機JAS認証取得農場で、新しくお借りし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」をパウダーでぜひ毎日とり入れてください！</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 ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

有機小松菜の生産 → 選別・洗浄 → ボイル → 冷却 → カット → 乾燥 → 粉碎 → 軽量・金属探知機 → 出荷 → 殺菌・粉碎 → 菌検査・水分測定・一般性状検査 → 金属探知機 → 三方充填 → 箱詰 → 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

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年以上続くプレマ・オーガニック・ファームで有機JAS認証・Global G.A.P.に基づく生産管理を行ったプレマのオーガニック小松菜を100%使用しています。

乾燥・粉碎・パッケージも有機認証に基づいて管理されている有機JAS認証の加工食品です。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有(具体的に)	菌検査・水分測定・一般性状検査を行い、金属探知機でチェックをしている。				
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	各担当者が有機JAS認証の規定にもとづいた工程管理を行い格付けしている。				
	施設設備の管理	有機JAS認証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	飯野晃子	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。