# FCP展示会・商談会シート

| 記入日 | 2026 年 2 月 3 日 |
|---|---|

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.1版

## ■ 商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 商品名 | 北海道有機小粒納豆 | | | | | | |
| 提供可能時期（最もおいしい時期を（ ）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） | 4971971385952 | | | | |
| 内容量 | 120 グラム（40グラム×3個） | 希望小売価格 | 税抜 | ¥320 | 税込（切捨）税率 8% | ¥345 | |
| 1ケースあたり入数 | 6 | 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→ | | | | |
| 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(ﾐﾘ) 31.0 | 横(ﾐﾘ) 21.0 | 高さ(ﾐﾘ) 11.5 | 重量(ｷﾛ) 1.00 |
| 認証等（商品・工場・農場等） | ☑有機JAS ☐ISO ※ ☑HACCP ※ ☐農業生産工程管理（GAP） ※<br>☑その他（右に記入→） JFS-B規格、HALAL認証、ヴィーガンJAS認証<br>※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 | ☐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<br>☐ホテル・宴会・レジャー （☐業務用対応可能 ☐ギフト対応可能）<br>☐その他（右に記入→） ネット販売、通販 |
| | お客様（性別・年齢層など） | お買い得感で売られている商品ではなく、安心して、もちろん美味しく食べられる食品を求めている方がメインターゲット。40代以上の男性、女性、更にその上の年代 |
| 利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等） | | 小粒大豆で食べやすく飽きがこない納豆です。またさっぱりとクセのない納豆に仕上げてありますので朝食だけではなく、大根おろしや「じゃこ」と混ぜてのおつまみなど夕飯の席にもピッタリです。 |
| 商品特徴 | | 国産有機栽培大豆100%使用、その中でも産地・生産者・加工者がすべてわかる安心で美味しい納豆です。北海道の生産者の方々が心を込めて育てた大豆を、マイナスイオン環境たっぷりの工場で美味しい納豆に仕上げてあります」。当社では納豆の製造工程で大豆に触れる水はすべて電子水を使用しておりますのでまろやかでマイルドな味です。 |

## ■ 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。

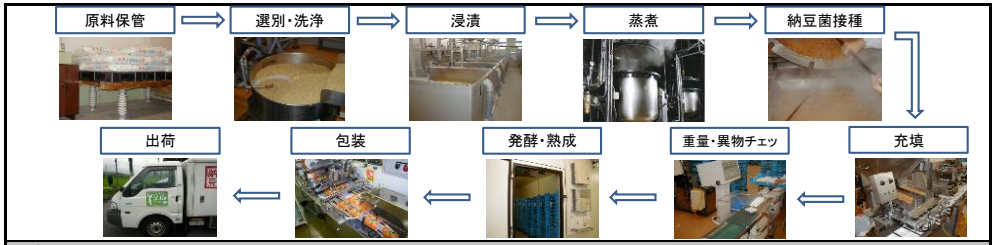
| | |
|---|---|
| 表示義務有 | ☐えび、☐かに、☐くるみ、☑小麦、☐そば、☐卵、☐乳、☐落花生 |
| 表示を奨励（任意表示） | ☐アーモンド、☐あわび、☐いか、☐いくら、☐オレンジ、☐カシューナッツ、☐キウイフルーツ、☐牛肉、☐ごま、☐さけ、☑さば、☑大豆、☐鶏肉、☐バナナ、☐豚肉、☐マカダミアナッツ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン |
| 備考 | （当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入） |

※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 | 株式会社 小杉食品 | | |
| 年間売上高 | 1,700,000,000 | 従業員数（社員○名、パート○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 | |
| 工場等所在地 | 〒 511-0931 | 三重県桑名市能部字花貝戸401 | |
| 担当者 | 営業部部長 竹中公二 | E-mail | LEN03222@nifty.com |
| TEL | 0594-33-3710 | FAX | 0594-32-5710 |

## ■ 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




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、大豆に触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 | ○無 ◉有一具体的に | 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サビリティー管理。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（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をご覧下さい。