

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年  
9月22日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT  
第3.3版

## ■商品特性と取引条件

商品名	なかむラー油 黒ラベル(青森県産にんにく使用)							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年()			賞味期限／消費期限	賞味期限	12ヶ月	消費期限	
主原料产地 (漁獲場所等)	にんにく(青森県産)			JANコード (13桁もしくは8桁)	4562439790014			
内容量	80g			希望小売価格	税抜	¥600	税込(切捨) 税率 8%	¥648
1ケースあたり入数	30			保存温度帯	常温			
発注リードタイム	2~5営業日			販売エリアの制限	●無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日など単位も記載)	最大	応相談	最小	4ケース	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(㌘)	
					37.0	31.0	9.0	6.0
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 type="checkbox"/> その他(右に記入→) <small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 →</small>							

ターゲット	売り先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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 type="checkbox"/> 百貨店 <input 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)	10代後半～成人の男女、特に、お酒を飲まれる方へおつまみに打って付けてです。また、お料理をされる方にも調味料として最適です。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷奴に、そのままのせるだけで、おかげにも、おつまみとしてもぴったりです。 卵かけごはんに、お醤油の代わりとして使うとコクが出て一層美味しいただけます。 中華めんに和えて、油そばに。塩分や油分が通常のラーメンより少なくヘルシーです。 食パンにのせて焼くと、香ばしいガーリックトーストになります。	
商品特徴	青森県産のブランドにんにくをたっぷり使用したワンランク上の食べるラー油・万能調味料です。居酒屋の人気メニューから生まれた逸品で、一つ一つ丁寧に手作りしております。独自の製法で素材の旨みや香りを存分に引き出しており、味付けもしっかりしておりますので、そのまま乗せたり和えたりしても美味しくお召し上がり頂けますし、様々なお料理の万能調味料とし	

## ■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"/> かに、 <input type="checkbox"/> 口くるみ、 <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"/> アーモンド、 <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"/> 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"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ、 <input type="checkbox"/> もち、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> 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	PWDs JAPAN 株式会社 仙台なかむラー油製造事業所		
年間売上高	令和六年十一月設立	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名 パート3名
代表者氏名	代表取締役 白石 圭太郎		
メッセージ	弊社は長く仙台を中心に障害者の就労及び生活の支援を事業として行なっていました。地域の持続可能性には地域の多様な力を集結することが必要と考える。本事業はそのパイロットケースとなる、地域の産業×地域の多様な能力を組み合わせ、新たな産業と雇用の場を創出するモデルとして、スタートしております。		
ホームページ	<a href="https://nakamura-yu.jp/">https://nakamura-yu.jp/</a>		
会社所在地	〒 983-0852	宮城県仙台市宮城野区榴岡一丁目1番1号JR仙台イーストゲートビル6階	
工場等所在地	〒 982-0817	宮城県仙台市太白区羽黒台11-50	
担当者	阿部 琢郎	E-mail	<a href="mailto:nakamura-yu@pwdst-j.jp">nakamura-yu@pwdst-j.jp</a>
TEL	022-399-9447	FAAX	022-399-9447

■ 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

ニンニク受入→切れ目入れ→皮飛ばし(専用の特注機械)→根や芽や傷んだ部分を一つずつカット→洗浄→乾燥→計量→刻み(プロセッサー)→他材料と混合→炒め→放冷→味付け→充填、計量→消毒→ラベル張り→出荷。これらのほとんどの作業が手作業で、材料の鮮度を保つため少量ずつ素早くかつ丁寧に手作りしております。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	一般生菌数: <300、大腸菌群:陰性、サルモネラ:陰性、黄色ブドウ球菌:陰性、病原性大腸菌O157:陰性			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	全ての調理工程において、作業に入る前に食品用アルコールの使用を徹底しています。また、にんにくはとてもテリケートで、すぐに傷んでしまいますので、調理は小ロットで行われ、鮮度を落とすことなく加工し、速やかに調理しています。牛タンも同じく小ロットの調理で行い、冷凍で仕入れた物を解凍後すぐに茹でてさらに洗浄し、またすぐにニンニクなどと一緒に炒め加熱に入ることで鮮度を落とさず加工しています。			
	従業員の管理	食中毒予防の為、調理の前には指定の殺菌ソープにて手首から指先まで洗浄し、爪は専用のブラシで擦り、乾燥後はアルコール消毒を実施します。また、耳まですっぽりとキャップをかぶって髪の毛を覆い、異物の混入を防いでいます。			
	施設設備の管理	製造加工に使用されるすべての器具・用具は、製造品の切替え毎に洗浄し、食品用アルコールで殺菌しています。作業中及び作業後も、常に衛生的な状態を維持しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	阿部琢郎	連絡先	022-399-9447
	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保険加入済み			

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧下さい。