

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
9 月 25 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 零						
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 産 地 (漁獲場所等)	食用なたね油(国内製造)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4562439790656			
内 容 量	75g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥480	税込(切捨) 税率 8%	¥518
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	5~7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(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(*g)
						37.0	31.0 9.0 6.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ャ 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 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→) (☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	何に乗せても合います。ハンバーグやステーキ等の肉料理、ソテーやカルパッチョ等の魚料理、生野菜や温野菜、ご飯やパン、パスタやラーメン、お寿司からバニラアイスまで！
商 品 特 徴	フライドガーリックとフライドオニオンを使用し、ザクザク食感の食べるラー油です。ほどよい辛さとクセになる味わいで、どんなものに【ちよいのせ】しても美味しく楽しめます。ご飯類やパン、麺類はもちろん、肉料理・魚料理・野菜料理からバニラアイス等甘い物まで何でも来いの【ちよいのせ】革命です。

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、 ☐ かき、 ☐ 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、 ☐ いち、 ☐ 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、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナッツ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ 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		PWDs JAPAN 株式会社 仙台なかむらー油製造事業所		
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		https://nakamura-yu.jp/		
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 - m a i l	nakamura-yu@pwws-j.jp
T E L		022-399-9447	F A X	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

原材料受入→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到手作りしております。



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	一般生菌数:5.2×10 ² 、大腸菌群:陰性、サルモネラ:陰性、黄色ブドウ球菌:<100、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、とにかくほとんどもデリケートで、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>をご覧ください。