

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
12月20日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	食べる和風ごま油						
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	420日	消費期限
主原料产地 (漁獲場所等)	国内製造			JANコード (13桁もしくは8桁)	4901167035354		
内容量	110g		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	12			保存温度帯	常温		
発注リードタイム	3週間			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	最小	20	ケースサイズ(重量)	縦(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(%)	21.5 28.0 8.5 3.6
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) JFS-B ※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 type="checkbox"/> 外食 <input 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 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)	すぐに味が決まる手軽さとこれだけでもご飯のおかずになることから仕事・家事・育児に忙しい小学児童を持つ家庭の30代を中心とする主婦をターゲットとしています。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	フライドガーリックとフライドオニオンのサクサク食感とごまの風味が豊かな万能調味料です。和風パスタやチャーハンなど簡単に味が決まります。	
商品特徴	サクサク感がなくなるないように、味付けには一切液体を使用せずに、素材と塩の旨味で仕上げています。フライドガーリックとフライドオニオンの香ばしさが楽しめます。主張し過ぎない味が大きな特徴ですので和洋中華問わず様々な料理に使用できます。	

商品写真



※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	株式会社小田原屋		
年間売上高	令和6年度670百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	47名
代表者氏名	代表取締役 芝田 机太郎		
メッセージ	昭和8年創業の漬物佃煮メーカーです。日本伝統の漬物という食文化を消費者に伝えるために塩や醤油等基礎調味料のみを使った漬物の製造に取り組んでいます。食べる調味料やシロップ等加工食品分野にも進出しております。		
ホームページ	https://sennyogurume.com/en		
会社所在地	〒963-8071	福島県郡山市富久山町久保田字郷花4-20	
工場等所在地	〒963-8071	福島県郡山市富久山町久保田字郷花4-20	
担当者	芝田 銀平	E-mail	g-shibata@odawaraya.co.jp
TEL	024-943-0300	FAAX	024-943-4719

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農產品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

開梱→調味液作製→冷蔵→計量・包装→金属検査→殺菌・冷却→瓶詰→X線検査→ラベル貼り→梱包→出荷

写真



殺菌・冷却

瓶詰

ラベル貼り

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に	一定ロット毎に一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブトウ球菌、腸球菌の菌検査を行っている。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	現場と合致している生産工程書を作成し、危害となりそうなポイントを集中的に衛生管理している。			
	従業員の管理	従業員の健康衛生状態を毎日確認して記録している。ミスが起こらないように従業員の動線を確認して安全衛生を確保している。			
	施設設備の管理	毎日終業時に清掃を行い、防虫防鼠対策を行い、備品の点検を定期的に行って異物混入の防止に努めている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	品質管理課	連絡先	024-943-0300
	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	原料の搬入から、製造、搬出まで記録を取っている。また、PL保険に加入してもしもの対策を取っている。			

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。