

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
1月5日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

■商品特性と取引条件

商品名	蒟蒻工房蒟蒻ゼリーアソートB								
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	9ヶ月	消費期限		
主原料产地 (漁獲場所等)	群馬県			JANコード (13桁もしくは8桁)	4955559343947				
内容量	6個		希望小売価格		税抜	¥240	税込(切捨)	¥259	
1ケースあたり入数	16袋		保存温度帯		常温				
発注リードタイム	2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	3000	最小	30	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(kg)		
					19.0	41.0	27.0	2.7	
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→) FSSC22000 <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 checked="" 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)	中高生を含む女性が中心で特に主婦層
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	スポーツや仕事の合間に手軽にお召しありいただけます。個包装が袋入りで開封しやすいマジックカット®を採用しています。	
商品特徴	群馬県産こんにゃく粉を使用して群馬県下仁田町の工場で生産しています。	

■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

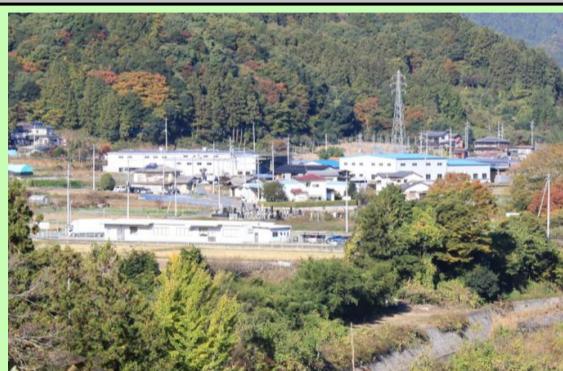
■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社オーアイズミ下仁田		
年 間 売 上 高	24億	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	100名(パートを含む)
代 表 者 氏 名	柿澤 孝勇		
メ ッ セ ー ジ	株式会社オーアイズミ下仁田は日本のはば中央の群馬県南西部にございます。群馬県はこんにゃくの生産量日本一を誇り全国の93.1%の生産量です。その群馬県産こんにゃく粉を使用して群馬県下仁田町の工場で生産しています。こんにゃくやしらたきは昔ながらの製法にこだわり、原料の生芋をすり潰して使用しているため、風味や味しみの良い美味しい手作り風のこんにゃくになっています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.shimonita-bsn.jp		
会 社 所 在 地	〒 243-0018	神奈川県厚木市中町2-7-10	
工 場 等 所 在 地	〒 370-2623	群馬県甘楽郡下仁田町馬山4050	
担 当 者	柳田 光夫	E - m a i l	m-vanagida@shimonita-bsn.jp
T E L	0274-82-5781	F A X	0274-82-5782

■ 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

生産量:個包装ライン5ラインで1日/1.020.000個 外装ライン5ライン(ミックス包装機3ラインで32400Pcs、単品包装機2ラインで48000Pcs)
製造工程:充填工程:原料受入 → 計量 → 原料投入 → 搅拌 → pH・Brixチェック → 充填 → シール → ボイル → 冷却 → 乾燥 → pH・Brix・Netチェック → 検品 → ケース詰 → 保管
包装工程:ゼリーを包装機のパケットに投入→袋詰→シール→賞味期限印字→X線検知(Sus 0.8 セラミック 3.0 ガラス3.0)→空気圧チェック→ウェイトチェック(個)→箱詰→賞味期限印字→ウェイトチェック(箱)→保管→出荷

写 真



■ 品質管理情報

商 品 檢 査 の 有 無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に	ボイル槽のUV殺菌装置、官能検査と耐圧検査、圧着部分の顕微鏡検査			
生 産・製 造 工 程 の 管 理		FSSC2000に準ずる			
衛 生 管 理 へ の 取 組	従 業 員 の 管 理	顔認証による工場入退場の勤怠管理、FSSC2200に準ずる。			
	施 設 設 備 の 管 理	FSSC22000に準ずる			
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	連 絡 先	0274-82-5781
	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。			