

# FCP展示会・商談会シート

記入日

月

年  
日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	あまおう苺ジャム						
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	180日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福岡県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	110 g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,050	税込(切捨) 税率 8%	¥1,134
1ケースあたり入数	1個		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		最小	1箱		ケースサイズ(重量)	
				縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(kg)
				8.0	8.0	8.0	0.1
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→) ※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 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 checked="" 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)	健康志向の人々やお菓子作りが好きな方々に最適です。苺ジャムは日常使いとして便利でありながら、贈り物や特別なシーンにも対応することができます。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	いちごの豊かな甘さと風味を特徴とする商品なので、トーストやヨーグルトなどのアレンジに最適です。フルーティーで甘いアクセントが加わり、デザートにもぴったりです。また、スムージーに加えると、フレッシュな風味が楽しめるので、ヘルシーなドリンクとしても最適です。	
商 品 特 徴	福岡県産の「あまおう」を使用した贅沢なジャムです。あまおうの果肉と自社製のいちごパウダーを絶妙にブレンドすることで、豊かな風味をお楽しみいただけます。熱処理を行わずに加工したパウダーを使用しているため、いちご本来の栄養価と風味をそのまま活かした商品です。	

## 商品写真

	●名称：あまおう苺ジャム●原材料名：いちご(あまおう)、砂糖、レモン果汁、バニラビーンズ、トレハロース、安定剤(ペクチン)、いちごパウダー ●内容量：110g●保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。●製造者：(株)パールハウス 福岡市博多区那珂 5-2-22	
	栄養成分表示(100g あたり)/ エネルギー 194.5kcal タンパク質 0.5g 脂質 0.1g 炭水化物 49.9g 食塩相当量 0g(推定値)	
	本品製造工場は乳、卵、小麦、落花生を含む製品を生産しています <b>アレルギ表示(特定原材料)</b> ※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"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/>
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いも、 <input type="checkbox"/> とうもろこし、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 柿、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナマ、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド	
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) 本製品工場は、乳、卵、小麦、落花生を含む製品を生産しています。	


※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		株式会社やひめ		
年 間 売 上 高		令和6年度 1億3,750万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員7名、パート6名
代 表 者 氏 名		村尾 忠弘海		
メ ッ セ ー ジ		私どもやひめは、『人に優しく』をモットーに福岡で約半世紀の間、皆様の食卓に届くお弁当や惣菜の原材料となる野菜を供給してきました。 2016年にはアイランドシティに拠点を移し、福岡都市圏という土地柄を生かして、大手企業や洋菓子店とも提携して業務を拡張し続けています。 九州地方のお客様だけでなく、関東や関西の商社、さらには海外のお客様からも継続してご注文を承っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		<a href="https://www.murao.ne.jp/">https://www.murao.ne.jp/</a>		
会 社 所 在 地	〒	813-0019	福岡県福岡市東区みなと香椎3-1-13	
工 場 等 所 在 地	〒	819-1601	福岡県糸島市二丈深江2142-3	
担 当 者		村尾好明	E - m a i l	<a href="mailto:yahime.tomono@gmail.com">yahime.tomono@gmail.com</a>
T E L		092-681-7417	F A X	092-681-7598

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



イチゴを“一瞬で”粉砕&乾燥！

乾燥 & 粉砕

いちごパウダー

いちご


いちごジャム

こだわりのいちごパウダーで贅沢な味わい！


パウダーの特徴：一瞬でいちごを粉砕&乾燥。熱によるダメージが少ない！

メリット：栄養や変色や、風味の劣化を防止


付加価値：豊富なアレンジレシピ。お菓子作りやちょっとしたアクセントにもぴったり



いちごをパウダーにする機械



製造されたいちごパウダー



加工前のいちご

## ■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有(一具体的に)	残留農薬検査、社内検査(ペトリフィルム法)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	オーバーラン設定、異物混入等のチェック			
	従業員の管理	作業用服装等衛生に関する規定の設定			
	施設設備の管理	防虫防鼠対策(毎月)、害虫のモニタリング調査(3か月ごと)			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	朝野貴子	連絡先	090-1972-2615
	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	事業継続力強化計画認定(経済産業省)			

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>をご覧ください。