

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
1月18日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	冷凍海苔おにぎり(鮭)						
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カ月	消 費 期 限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	精白米(国産)、鮭(国産)、海苔(韓国産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4511517504180			
内 容 量	100G		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥250	税込(切捨) 税率 8%	¥270
1ケースあたり入数	96個入		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	(国内)14日、(海外)30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		最小	混載6ケース~		ケ ー ス サ イ ズ	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) × 重量(キ)
				34.0	41.0	25.0	10.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" 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 → ISO22000:2018、総合HACCP衛生管理基準、農業生産工程管理(GAP)						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)	<input type="checkbox"/> その他(右に記入→) 【海外輸出先】アメリカ、オーストラリア、フランス、スペイン、南アフリカ
お 客 様 (性別・年齢層など)	忙しい若年層からファミリー層で、即食需要に応える利便性を重視する消費者。	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷凍米飯加工品として日常のご利用いただいているほか、物流困難地域で冷凍おにぎりを解凍して販売、また、災害時の非常食用としてもご利用いただいております。	
商 品 特 徴	食品・食材の鮮度や食感、風味を維持する最新の冷凍技術でおつくり致しました。『必要な時に必要な分だけ』をモットーに食品ロス削減のお手伝いができるような製品になっております。レンジ解凍でも、25℃前後の室温での自然解凍でもお召し上がりいただけます。	

商品写真





海外向け(見本)

国内向け(見本)

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"/> 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 checked="" type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ、 <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
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	株式会社 のぼる		
年間売上高	31億円(2024年度)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員91名、その他419名 2025年4月1日時点
代表者氏名	代表取締役 川添 昌弘		
メッセージ	<p>当社は昭和46年に創業し令和3年2月に創業50周年を迎えました。 九州一円、特に福岡県内を中心に炊飯事業、弁当事業を柱とし、令和4年には「冷凍おにぎり」を中心とした輸出事業を新たにスタートしました。</p>		
ホームページ	https://noboru-bento.com/		
会社所在地	〒 807-1263	福岡県北九州市八幡西区金剛1丁目15-10	
工場等所在地	〒 807-1263	福岡県北九州市八幡西区金剛1丁目15-10	
担当者	小野 浩司	E-mail	ono@noboru-bento.com
TEL	093-618-3575	FAX	093-618-3590

■ 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

<p>製造工程</p> <p>【塩飯工程】 自動炊飯ライン 浸漬→計量→加水→炊飯油→調味液→ならし→炊飯→むらし→反転→ほぐし→冷却→計量→金属探知→おにぎり成型工程へ</p> <p>【秋鮭ほぐし製造工程】 具材準備→発酵調味液添加→混合→保管→おにぎり成型工程へ</p> <p>【おにぎり成型工程】 塩飯・秋鮭ほぐし準備→成型→包装→ラベル貼り→凍結→袋詰→金属探知→箱詰め→保管→出荷</p> <p>創業以来50年炊飯事業をおこなってきた経験と技術で炊いたご飯を、最新の急速凍結機を使用することで、解凍後の再現性に優れた商品を製造しています。ご飯の白蟻化を防ぎ、解凍方法もレンジアップだけではなく、自然解凍が可能であることが特長です。</p>
--



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	自主検査として、一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、大腸菌の細菌検査を実施。金属探知機を使用。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCP管理ベースに生物学的、物理学的、科学的危害を予防するため品質管理プログラムに沿って実行しています。2024年1月ISO22000:2018認証取得。		
	従業員の管理	各部署で年間目標を掲げ、達成するために日々改善しています。万が一クレームが発生した際は、全従事者で情報共有する事で再発を防止しています。		
	施設設備の管理	おにぎり成型機は毎日の作業終了後に分解掃除を行い清潔に管理されています。工場内も乾燥状態を保ち清潔に管理されています。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	田中 拓(品質管理室)	連絡先 093-618-3575
	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	緊急時、災害時等は内容や状況を正確に把握、お客様、社員に対して迅速に報告及び対応をいたします。対人、対物、生産物賠償責任保険に加入。		

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。