

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	朝霧ネギパウダー							
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	1年	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	愛媛県西予市		JAN コード (13桁もしくは8桁)		4595559637075			
内 容 量	1kg		希望小売価格		税抜	税込(切捨)		税率
1ケースあたり入数	10袋		保存温度帯		冷蔵 ▼			
発注リードタイム	5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	2ケース/日	最小	1ケース/日	ケースサイズ			重量(%)
					縦(°)	×	横(°)	×
					21.0		66.0	×
							10.8	11.0
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→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → GAPと同基準で管理(2020年に一度取得)							

タ ー ゲ ャ 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 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 checked="" 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)	・スーパー・小売店・百貨店(小売向けカップや小袋販売) ・業務用卸売業者・仲卸・食品加工業者(大袋原料供給) ・外食産業・コンビニ・弁当メーカー(調味料・具材用)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・日常の家庭料理：味噌汁・スープ・卵焼き・炒飯・うどん・ラーメンなどにサツと振りかけて、香りと彩りをプラス ・加工食品向け：麺類(薬味として)・調味料(ドレッシング・ポン酢)・レトルト食品(鍋スープ・パスタソース・練り製品(餃子)) ・外食産業向け：ラーメン店/居酒屋(スープ等)・和食店(鍋物や汁物に振りかけて香りをプラス)・カフェ(デ IPP ノース・マヨネーズ) ・OEM用途：調味料メーカー(スパイスミックス、薬味、鍋スープ、味噌汁)・インスタント食品(風味の追加)	
商 品 特 徴	・青ねぎ特有の香りと緑色をそのまま生かしたパウダーで、振りかける・混ぜ込むだけで料理の風味と彩りが向上します。 ・ねぎの青い部分由来の香味成分により、肉や魚料理の臭み消しや、料理全体の旨味アップにも貢献します。 ・少量使用でもねぎの存在感が出るため、コストを抑えながら商品価値(見た目・風味・栄養イメージ)を高めることが可能。	

■ 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	<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 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 (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 F C P 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	株式会社ノムランド		
年間売上高	6,000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	7名
代表者氏名	代表取締役 井上桃子		
メッセージ	2008年に創業し、青ネギに特化した事業を展開してきました。2024年からは栽培品目を増やし、業務用からの脱却を目指し、新たな作物にも挑戦し、「農でつくる、無限の可能性」というミッションのもと、中山間地の山川の恩恵を受けながら、日々、未来の農業に取り組んでいます。		
ホームページ	https://100pingroup.com/service/nomuland-top/		
会社所在地	〒797-1212	愛媛県西予市野村町野村6-23-1	
工場等所在地	〒		
担当者	井上桃子	E-mail	nomuland@100pingroup.com
TEL	0894-69-2340	FAX	050-3164-7427

■ 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

西予市野村町は東西約42km、南北約16km、総面積187.60km²（旧計測値）四国カルストの源氏ヶ駄場をはじめとする急峻な山々に囲まれた地域であるため、典型的な農村地帯を形成しています。早春から晩秋にかけて朝霧が立ち込める景色は、西予市の風物詩のひとつとなっております。放射冷却現象が始まる朝の5時ごろから霧が深くなり、街灯の明かりもぼんやりとして幻想的な風景となります。そんな、山あいの中山間地野村町は、昼夜の温度差が大きく、暑い夏場でも夜温が下がり、良質なネギを栽培することができます。

この愛媛県産青ネギを100%使用し、無添加・低温乾燥で鮮やかな緑色と濃厚な香りを保持した贅沢なパウダーとなります。

規格外青ネギを低温乾燥で蘇らせ、フードロスゼロへ。環境に優しく、鮮烈な緑と香りをそのままお届け。

①圃場

豊かな自然の恵み



西予市野村町の河岸段丘という地勢特性を活かした圃場で生産されます。

②調整

丁寧なトリミング



収穫後、予冷庫で保管したネギを一つ一つ丁寧に調整作業を行います。

③選別

事業者様の考えた選別



事業者様のニーズにお応えするため、4つのサイズに選別を行います。

④温度管理

鮮度を保つ大型冷蔵庫



梱包された後、予冷庫で保管され出荷を待ちます。(冷蔵配送)

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有(具体的に)	検査項目：目視検査【異物混入、商品品質、商品規格】 食品細菌検査：一般生菌、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料受入→流水洗浄→攪拌→流水洗浄→電解水殺菌→流水洗浄→乳酸殺菌 →流水洗浄→官能目視検品→ドライ乾燥→官能検品→計量及び封入→出荷もしくは保管		
	従業員の管理	OEM先管理		
	施設設備の管理	OEM先管理		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	井上桃子	連絡先 0894-69-2340
	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	緊急時における原因究明を容易にできるよう記録及び栽培管理をしています。		