

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
3月4日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	フリーズドライあまおう						
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	6 か 月	消 費 期 限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福 岡 県 産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	1kg	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥33,000	税 込 (切 捨) 税 率 8%	¥35,640	
1 ケース あたり 入 数		保 存 温 度 帯	常温 ▼				
発 注 リー ド 時 間	2 週 間	販 売 エ リ ア の 制 限	◎ 無 ○ 有 →				
取 入 ・ 販 小 ケー ス 納 品 単 位 (◎ ケース / 日 など 単 位 も 記 載)	最 大	最 小	1 袋	ケ ー ス サ イ ズ (重 量)	縦 (デ) ×	横 (デ) ×	高 さ (デ) × 重 量 (キ)
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 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)	性別・年齢層: 30代~60代、品質を重視する男女。 ・大切な人への贈り物に、失敗しない上質なものを選びたい」 ・家族の健康のために、添加物の少ない(または素材の良い)ものを選びたい」
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ケーキやパンの練り込み、ソースのベースとして。 「福岡県産あまおう使用」と打ち出し、高付加価値な商品開発に	
商 品 特 徴	素材の希少性: 厳選された福岡県産素材 素材の風味を壊さない製法。 健康・安心感: 化学調味料・着色料・保存料の不使用。	

商品写真



写真
商品の全体がわかる写真を貼付

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"/> かき、 <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"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> オクラ、 <input type="checkbox"/> シュナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> アーモンド (当商品にアレルギー成分を扱っていない旨を記入)
備 考	

■ 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	<p>私どもやひめは、『大に優しい』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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>九州の美味しい食材を通じて、お客様と全国の食卓を未来につな</p>		
ホームページ	https://yahime.co.jp/doc/		
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-mail	yahime.tomono@gmail.com
TEL	092-681-7417	FAX	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

写真		
 <p>加工前のいちご</p>	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→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。