

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
12 月 6 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

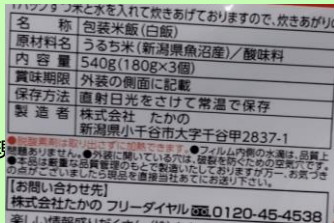
第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	輸出用魚沼産こしひかり3個パック						
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	365日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	うるち米(新潟県魚沼産)、酸味料		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4974790923367			
内 容 量	180g×3		希 望 小 売 価 格	税抜	¥600	税込(切捨) 税率 8%	¥648
1ケースあたり入数	8		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	60日(受注生産)		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	応相談	最小	200	ケースサイズ	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						27.0	35.0 17.7 5.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → FSSC22000						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) ごはんパックでもこだわった美味しいものを求める男女。
商 品 特 徴	電子レンジ500W 2分温め後、よくほぐしてからお召し上がりください。 新潟県魚沼で栽培した「魚沼産こしひかり」を使用。そのお米を「蒸気加圧加熱方式」という炊飯方法でふっくら、モチモチ、つやつやに炊き上げました。

商品写真

 商品の全体が写れる写真と貼付 		 (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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ くるみ、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生			
表示を奨励 (任意表示)	☐ アーモンド、 ☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナッツ ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン			
備 考	(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)			

※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		株式会社たかの		
年 間 売 上 高		60億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	200人
代 表 者 氏 名		代表取締役 高野 浩和		写真
メ ッ セ ー ジ		新潟県小千谷市に創業140年余り。無菌米飯・切り餅・へぎそば・冷凍白玉など新潟の美味しい味を全国へお届けしています。大手コンビニやスーパーのPB商品も製造しており、美味しさの追求と品質管理を徹底。原料にもこだわり、赤飯パックの原料である「ささげ豆」を栽培する農業法人を設立しました。自社農場での食品循環活用の取り組みが2013年に「新潟県優良リサイクル事業所」として表彰されました。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://takano-niigata.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒	947-0052	新潟県小千谷市大字千谷甲2837-1	
工 場 等 所 在 地	〒	947-0052	新潟県小千谷市大字千谷甲2837-1	
担 当 者		蟹澤 裕	E - m a i l	kanisawa@takano-niigata.co.jp
T E L	0258-82-6500		F A X	0258-82-6620

■ 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

原料米荷受 → 石抜き → 精米 → 計量 → 石抜き → 光選別機 → 光選別機 → 精白米計量 → ふるい選別 → 光選別機 → 洗米 → クエン酸浸漬 → 【金属検出機 (Feφ0.8mm、SUSφ1.2mm) → 浸漬米計量・充填 → 炊飯前処理 → 炊き水計量・充填 → 炊飯 → 保温 → エージレス貼付 → 窒素ガス置換 → フィルムシール】 → 冷却 → 目視検品 → 印字 → X線異物検出機 (SUS 球φ0.6mm、SUS 線φ0.3×2mm、セラミック球・ガラス球φ2.0mm) → 逆金属検出機 (脱酸素剤の有無) → ウェイトチェッカー → 箱詰め → 箱積み → 常温保管 → 常温出荷 ※【 】内はクリーンルームで製造		
写 真	写 真	写 真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	製造日毎に、微生物検査(一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌)、理化学検査(重量、水分) 官能検査の実施			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	FSSC22000の取得			
	従 業 員 の 管 理	毎日の体調確認。部門Mにおける定期教育。			
	施 設 設 備 の 管 理	機器: 備品: 始業時、終業時の点検の実施。防虫・防鼠: 外部業者による月1回のモニタリング			
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 部	連 絡 先	0258-82-6500
	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			

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。