

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
12月10日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

■商品特性と取引条件

商品名	野草酵素 百日百草 ヨモギ/ボイセンベリー						
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	2年	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	日本、中国、他		JANコード (13桁もしくは8桁)	4573555870016/4962879061888			
内容量	500ml		希望小売価格	税抜	¥10,000	税込(切捨) 税率 8%	¥10,800
1ケースあたり入数	12本		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	4か月		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	83	最小	10	ケースサイズ(重量)	縦(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(+)
					22.0	29.0	35.0
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→) 医学団体 日本成人病予防協会認証 <small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 →</small>						

ターゲット	売り先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) <small>(□ 業務用対応可能 <input type="checkbox"/>ギフト対応可能)</small>
	お客様 (性別・年齢層など)	都市で働く30~40代のウェルネス志向の女性。健康・美容ケアを求める、自然素材や品質を重視。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	日々の健康や美容ケアに、朝の1杯として手軽に活用。仕事中のリフレッシュやスパでのウェルネスドリンクとしても最適。	
商品特徴	86種の植物を発酵し、無添加で仕上げた日本発のウェルネスドリンク。健康・美容をサポートし、医学団体日本成人病予防協会認証の安心品質が特長。	

■商品写真

	原材料名	清涼飲料水
	表示義務有	植物発酵エキス(糖類(蜂蜜(国内製造)、黒砂糖、オリゴ糖)、野草類(ヨモギ、ワコン、ドクダミ、ハハの葉、高麗人参、センシンレン、オトギリソウ、クマザサ、タンボンボの根、露草、アマチャヅル)、タチツボの根、露草、アマチャヅル)、トチコウ葉、オオバコ、カシノクサ、マツ葉、ナシテンの葉、アマドコロ、ツユ草、ツルナ、マカ、トコウカッタリ、ハブソウ、ハト麦、スキナ、ビワ葉、ラカンカ、クコの実、レンセンソウ、モモの葉、イチョウ葉、シンドウ、イチジクの葉、ベニバナ、エゾウコギ、エンサイマイソウ、モロヘイヤ、セツコソボク、アカメガシ、カシワ葉、カキの葉、カミソリ、シソ葉、桑葉、メグスリの木、田七人参、キョウク根、ナツメ、サラシア、マタタビ、ヒビズ草の種子)、红枣、アガリクス、ルイボス、アラの実、タマネギ外皮、キャッサバ(ロード)、果物類(イチジク、ミカン、バインアップル、リシゴ、グレープ、メロン、レモン、グレーフルーツ、アンズ)、野菜類(イカガラシ、ショウガ、シタケ、ニンジン、タマネギ、バセリ、キャベツ、ゴボウ、モヤシ、ニンニク)、海藻類(コンブ、ノリ)、(一部にりんごを含む)
表示を奨励 (任意表示)	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。	
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	ニューサイエンスジャパン		
年 間 売 上 高	5,000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名 パート7名
代 表 者 氏 名	小嶋 宏志		
メ ッ セ 一 ジ	新潟の発酵文化から生まれた「百日百草」を、ぜひブースでご体験ください。ヨモギ、ボイセンベリー、練りタイプをすべて試飲・試食いただけます。健康・美容・ウェルネスに関心のある方に最適な日本発のプレミアム発酵ドリンクです。皆さまのお立ち寄りを心よりお待ちしております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.100100grass.com/		
会 社 所 在 地	〒 942-0147	新潟県上越市頸城区西福島662-9	
工 場 等 所 在 地	〒 942-0055	新潟県上越市小猿屋73	
担 当 者	金子 高澄	E - m a i l	t.kaneko@100100grass.com
T E L	070-9200-3150	F A X	025-546-5561

■ 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

「発酵のまち上越」の特性を生かしたものづくり

新潟県の南西部、日本海に面した場所に位置する上越市は1年のうち3分の1の期間が雪に覆われる日本有数の豪雪地帯。海と山の幸に恵まれ、低温多湿・高温多湿という微生物の発酵に適した湿潤な気候により「発酵のまち」としても知られています。そんな豊かな自然に恵まれた気候を誇る上越市に「百日百草(R)」の工場があります。工場は発酵に適した上越市の特色を生かしながら自然界の野草の生命力、乳酸菌、酵母菌、こうじ菌といった微生物の力を研究。それらを活用して健康食品の開発を続けてきた中で誕生したのが「野草酵素百日百草」です。製造から販売まではもちろんワンストップ。私たちが何より大切にしている「誰が見ても安心で安全そしてお客様に本当に喜んでいただけるものを届けたい」という想いのもと、一つひとつの工程に丁寧に向き合っています。

日本一の豪雪地域・高温多湿の地の利を生かした発酵技術

新潟県上越市の発酵に適した地の利を生かし、40年以上発酵の研究開発を行ってきました。あえて温度湿度調整を行わない「なりゆき発酵」での野草酵素の発酵熟成を促しています。「百日百草」には80種以上の原材料を乾燥させ、大鍋に入れ手入れ作業にて煎じ、抽出したエキスを「陶製の甕(かめ)」に移し、発酵熟成。こだわりの陶製甕は世界最大の陶器の町・中国江蘇省宜興産の甕を採用。エキスに存在する乳酸菌やこうじ菌といった発酵菌は生き物であり、呼吸をすることでその活動性を高めます。小さな穴が無数にある甕の通気性により発酵菌が活性化、人や機械の手を借りず自然体流により完全発酵をさせることができます。野草酵素百日百草には「発酵のまち上越」の特性を生かした製法が取り入れられています。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 檢 查 の 有 無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有 <small>一具体的に</small>	残留農薬試験、放射能測定検査、食品添加物検査、急性経口毒性試験、重金属分析			
生 産・製 造 工 程 の 管 理	原材料の確保、製造、瓶詰、検査、検品、箱詰めラベリング、出荷までをワンストップで一つの工場内で行っており、工程管理がしっかりとなされています。				
衛 生 管 理 へ の 取 組	従 業 員 の 管 理	従業員の体調管理、コロナウィルスその他、保菌の状況を毎日チェックし、社内衛生を徹底しております。配送業者や外部人員の検温や衣類・靴からの菌の持ち込みを徹底チェックしております。			
	施 設 設 備 の 管 理	主に乳酸菌や酵母菌などの発酵を促し、製品を製造しております。各種異物が他の製品に移らないよう、釜・機材・機械の洗浄を毎日行い清潔と品質を第一に設備機器をメンテナンスしております。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 た ま は 担 当 部 署 名	小林	連 絡 先	025-544-3050
	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保険加入済み			