

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 練り						
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)	4573555870078			
内 容 量	5g×30包		希 望 小 売 価 格	税抜	¥15,000	税込(切捨) 税率 8%	¥16,200
1 ケースあたり入数	32箱		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	31	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						27.0 44.0 18.5	6.4
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→) 医学団体 日本成人病予防協会 認証 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

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) 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、自然素材や品質を重視。
商 品 特 徴	日々の健康や美容ケアに、朝食の栄養補助として手軽に活用。仕事中的リフレッシュタイムでのウェルネスアイテムとしても最適。
	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:植物発酵エキス(糖類(糖蜜(国内製造)、黒砂糖、オリゴ糖)、野草類(ヨモギ、ウコン、トクダミ、ハスの葉、高麗人参、センシブレン、オトギリソウ、クマザサ、タンポポの根、墨支、アマチャヅル、トクモウ、オオバコ、カンゾウ、マツ葉、カンテンの葉、アマドコロ、ツユ草、ツルナ、マカ、トンカツアリ、ハブソウ、ハト麦、スギナ、ビワ葉、ラカンカ、クコの葉、レンセンソウ、モモの葉、イチヨウ葉、ニンドウ、イチジクの葉、ベニバナ、エゾウコギ、エンメイソウ、モロヘイヤ、セッコクボク、アカメガシワ、クコ葉、カキの葉、カミツレ、カリン、シソ葉、桑葉、メグスリノ木、田七人参、キクウ根、ナツメ、サラシア、マタタビ、エビス草の種子、紅参、アガリクス、ルイボス、アムラの葉、タマネギ外皮、キャットタロー)、果物類(ウメ、キンカン、イチジク、ミカン、パインアップル、リンゴ、グレープ、メロン、レモン、グレープフルーツ、アングス)、野草類(トウガラシ、ショウガ、シイタケ、ニンジン、タマネギ、パセリ、キャベツ、ゴボウ、モヤシ、ニンニク)、海藻類(コンブ、フノリ)、ユズ果汁、ヨモギエキス、紅参エキス、シークワサー果汁、日本山人参エキス、オタネニンジン果実エキス末、(一部にりんごを含む))

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、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ 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、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☒ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド
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 ー 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、ポイセンベリー、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®」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。 日本一の豪雪地帯・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「陶製の壺(かめ)」に移し、発酵熟成。こだわりの陶製壺は世界最大の陶器の町・中国江蘇省宜興産の壺を採用。エキスを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壺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るのです。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 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(一具体的に)	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			
衛 生 管 理 へ の 取 組	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おります。			
	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 また 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			

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。