

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
12月16日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

■商品特性と取引条件

商品名	神倉大豆のソイプロテイン						
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)	国産		JANコード (13桁もしくは8桁)	4972666000204			
内容量	280g	希望小売価格	税抜	¥2,900	税込(切捨) 税率: 8%	¥3,132	
1ケースあたり入数	20個		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	5営業日以内			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	要相談	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(*)
					38.0	29.0	24.0
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→) <small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 → FSSC22000</small>						

ターゲット	売り先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" 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 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)	健康志向・プラントベース志向の方や、原料の産地・品質にこだわる国内外の消費者・バイヤー向け。非遺伝子組換えの神倉大豆を使用した、ストーリー性のある日本発ソイプロテイン。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	<ul style="list-style-type: none"> 水や植物性ミルクに溶かして、毎日のたんぱく質補給に スムージーやヨーグルトに加えて、栄養バランスの補完として 運動後だけでなく、日常の健康維持・体調管理に 動物性たんぱく質を控えたい方の、プラントベースな選択肢として 健康食品・加工食品への業務用原料としての活用 	
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> 鳥取県産・神倉大豆を使用(希少な在来大豆を使用。産地と品種が明確な安心感) 非遺伝子組換え大豆(原料大豆は全てNON-GMO大豆を使用し信頼性を重視) 植物性たんぱく質を手軽に摂取(動物性プロテインが合わない方が取り入れやすい設計) シンプルな原料設計(余計な添加物に頼らない原料の特性を活かしたプロテインです) 	

■商品写真



※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	有限会社小西本店		
年 間 売 上 高	2024年度:135百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	10名
代 表 者 氏 名	代表取締役 小西広樹		
メ ツ セ 一 ジ	当社は1853年(嘉永6年)創業の味噌製造業者として、島根県松江の地で味噌づくりを続けてきました。原材料選定から製造・出荷まで一貫した品質管理を行っています。食品安全マネジメントシステムとして FSSC22000(ISO22000ベース)を取得し、HACCPに基づく衛生管理と継続的改善を実施しています。食品表示法・食品衛生法等の関係法令を遵守し、安全であることを前提とした品質づくりを徹底しています。万一の事態にも迅速に対応することを基本方針としています。お客様や取引先との対話を大切にし、商品の特長をお伝えすることで、長期的な信頼関係の構築を目指しています。味噌を通じて日本の食文化を次世代につなぐことを意識し、地域とともに歩む食品事業者でありたいと考えています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.nishikimiso.com		
会 社 所 在 地	〒 690-0044	島根県松江市浜乃木2-14-30	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	小西広樹	E-mail	h.konishi@nishikimiso.com
T E L	0852-24-2828	F A X	0852-24-6260

■ 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

鳥取県三朝町(みささちょう)神倉(かんのくら)で古くから守り継がれてきた幻の地大豆「三朝神倉大豆」で作った国産原料のみを使用した国産のソイプロテインです。タンパク質の含有量や栄養成分を添加物等で調整せず、また大豆の加工時にも添加物を使用する事なく貴重な大豆を丸ごと超微粉碎し米糀や沖縄黒糖など国産の天然素材のみを使用し低加工で仕上げています。そのため、大豆の栄養をそのまま、安心して美味しく召し上がっていただけます。自然な優しい甘みは水や牛乳、ヨーグルトなどとも相性がよく、また超微粉碎することで溶けやすくなっていますので、日常的に手軽に美味しくお役立てください。

写真



(写真の説明)三朝神倉大豆畑



(写真の説明)粉砕工程

写真

(写真の説明)

■ 品質管理情報

商 品 檢 査 の 有 無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有 ● 逐一具体的に	一般生菌数・黄色ブドウ球菌・大腸菌群			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	保管サンプル、金属検知機、各種記録あり			
	従 業 員 の 管 理	検便実施(2回/年)、体調管理、持ち込み禁止項目など			
	施 設 設 備 の 管 理	機械装置の保守管理・保守記録あり			
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 西 広 樹	連 絡 先	0852-24-2828
	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	トレース記録、原材料検査、PL保険加入あり			

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.htm>をご覧下さい。