

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
12 月 23 日

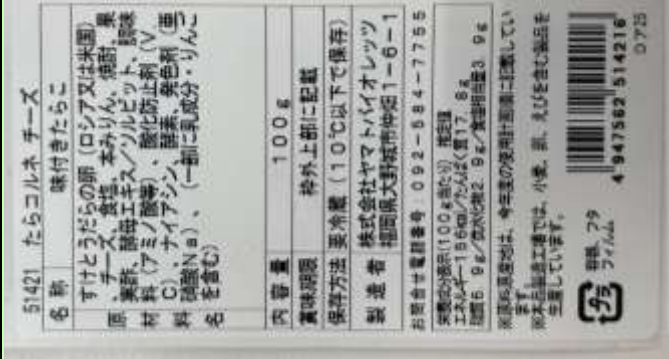
FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	たらコルネ チーズ								
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	14日	消費期限			
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	ロシア又はアメリカ		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4947562 514216					
内 容 量	100g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,200	税込(切捨) 税率	¥1,296		
1ケースあたり入数	54		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼					
発 注 リードタイム	未 定		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(センチ) × 横(センチ) × 高さ(センチ)	重量(キログラム)		
						47.5	34.5	27.5	9.5
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→) ISO2200 ※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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	ECサイト ベルソナ①たらこ星人さん とにかくたらこ大好き。新たらこ情報は☑している。たらこの違いがわかる②課金さん ➤EC駆使して取り寄せ大好き③お料理好きさん➤家事育児に忙しく時短料理を好む
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのままおつまみでも。パスタの具材やたらもサラダとして。 バゲットにのせておしゃべりに、パーティー料理の一品として。 おうち時間をちょっと贅沢にしてくれる逸品。	
商 品 特 徴	業界初！！明太子の本場・博多から、今までにない新しいたらこが登場！ 商標登録出願番号：特許2021-131288 製法特許出願番号：特許2021-188950 生たらこの中にチーズペーストを独自の技術で注入しました。 明太子とは異なり、塩抜きしたたらこを使うことで、たらこ本来の味とチーズソースとのハーモニーが楽しめる一品です。	

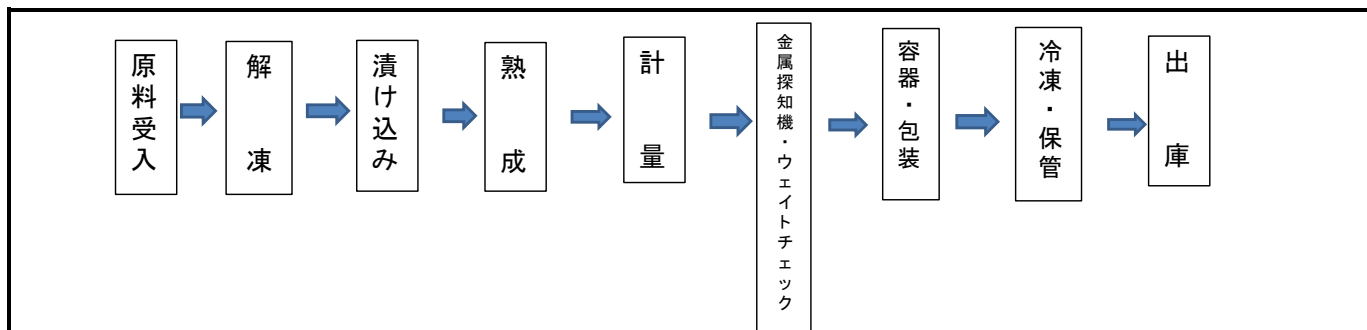
		
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。		
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ 卵 ☐ 1乳、 ☐ 落花生	
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☒ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド	
備 考	本品製造工場では、小麦、卵、乳成分、えび、大豆、いかを含む製品を生産しています。	

※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 ヤマトバイオレッツ			
年 間 売 上 高		令和6年度 1724百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	61名(社員11名・パート50名)	
代 表 者 氏 名		代表取締役社長 梁川 剛一			
メ ッ セ ー ジ		博多の明太子作りを支え続けて30年ちょっと。 私たちは、明太子製造において国際基準規格『ISO22000』に準じた工場で、お客様に更なる安心・信頼をお届けできるよう原料の選定から商品の企画・開発・製造・品質管理まで一貫して行っています。日本一たらこを大切にする会社を目指しております。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://yamatobiolett.co.jp			
会 社 所 在 地	〒	816-0921	福岡県大野城市仲畑1-6-1		
工 場 等 所 在 地	〒	816-0921	福岡県大野城市仲畑1-6-1		
担 当 者		公門 まみ		E - m a i l	m.kumon@yamatobiolett.jp
T E L		092-584-7755		F A X	092-584-7596

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	●無 ●有→具体的に	一般生菌数、大腸菌、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌／ロット毎、落下菌検査、ふき取り検査、アレルギー残存検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	2019年ISO22000認証・取得、SFMSの運用、HACCP計画の運用		
	従業員の管理	工場の入退出チェック、有傷者対応マニュアル、従業員の衛生教育(年間計画)等		
	施設設備の管理	外部業者との工場インフラのメンテナンスの契約、防虫・防鼠専門業との契約		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	食品安全チーム荻原昌幸	連絡先 092-404-0026
	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	緊急時対応の内部規定①製品回収②製造機器、工場設備のトラブル停電等③火災、地震、労災等発生時)マニュアル有り。生産物賠償責任保険の加入有り。		

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.html>をご覧ください。