

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
1月9日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	サラサラ菌活NATTO POWDE				
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	540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)	4512847110041		
内 容 量	45g	希 望 小 売 価 格	税 抜	税込(切捨)	税 率
1ケースあたり入数	要相談	保 存 温 度 帯	常温 ▼		
発 注 リードタイム	2週間程度	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	最小	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
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 type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →				

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 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 checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> 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) 腸活をしている方、納豆が苦手な方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	納豆が粉末状になっている為、料理に混ぜたり、ふりかけたりしてお使い頂けます。ご飯、味噌汁、ヨーグルトや、パスタソースなどに入れる事で美味しくお召し上がりいただけます。また、無添加の納豆なので赤ちゃんの離乳食としてもご利用いただけます。
商 品 特 徴	国産大豆100%の納豆を栄養が損なわれないようにフリーズドライ加工し、独自製法で粉末化した商品です。原料は、大豆と納豆菌のみの無添加。糸引き納豆と比べて納豆菌が「芽胞状態」として生きています。納豆特有のネバネバ感がなく、匂いが控えめで扱いやすいです。

商品写真

商 品 名: サラサラ菌活 NATTO POWDER		栄養成分表示 1袋(45g)当たり
名 称: 納豆粉末	原材料名: 大豆(国産)(分別生産流通管理済み)、納豆菌*	エネルギー 214 kcal
内 容 量: 45g	賞味期限: この面の下部に記載	たんぱく質 17.6 g
賞味期限: この面の下部に記載	保存方法: 直射日光・高温多湿を避け常温で保存してください。	脂 質 9.6 g
保存方法: 直射日光・高温多湿を避け常温で保存してください。	製 造 者: 有限会社 加賀フーズ・群馬県みどり市笠懸町阿左美1949	炭水化物 14.2 g
お問い合わせ先: 0277-76-3172		食塩相当量 0.01 g
		ビタミンK 340 μg

※この表示値は目安です。

■ 厳選国産大豆使用
保存料・香料・化学調味料
不使用
乳児用規格適用食品
アレルギー物質(28品目中)
大豆

賞味期限

4 512847 110041

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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励(任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ、 <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
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)



■ 出展企業紹介

出展企業名		有限会社 加豆フーズ					
年間売上高				従業員数 (社員〇名、パート〇名など)			
代表者氏名		取締役社長 加藤 進					
メッセージ		経営理念は「社員1人1人が本気でやれる仕事づくり」です。 社員全員が一生懸命造る「納豆」こそがお客様を幸せに出来ると考えています。お客様からの声を社員一同に報告させて頂き、共有しております。その中で、お客様に喜んで頂ける商品を提供できるように日々精進しています。					
ホームページ		https://kato-foods.com/					
会社所在地	〒	379-2311	群馬県みどり市笠懸町阿左美1940				
工場等所在地	〒	3779-2311	群馬県みどり市笠懸町阿左美1940				
担当者	加藤 一行		E - m a i l	katofoods.natto@gmail.com			
T E L	0277-76-3172		F A X	0277-46-8039			

■ 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

<p>①原料(大豆)選別→②原料洗浄→③浸漬→④蒸煮→⑤納豆菌接種→⑥盛込み→⑦醗酵→⑧熟成→⑨凍結→⑩フリーズドライ加工→⑪解砕→⑫製品検査→⑬計量→⑭充填→⑮製品検査(金属検知器)→⑯包装→⑰梱包→⑱出荷</p> <p>※異物混入対策:金属検知器:Fe;φ2.0、SUS;φ2.3×3</p>		
写真		
	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	金属検知器			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	工場に入る際の手洗い、コロコロでの髪の毛等の除去の実施。 商品の製造に関わる複数の工程にて目視で異物の有無の確認。			
	従業員の管理	定期的な検便の実施			
	施設設備の管理	定期的な機械のメンテナンス、掃除の実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	加藤 一行	連絡先	0277-76-3172
	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保険の加入			