

FCPシート

記入日

2025年

月 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

商品特性と取引条件

商品名		ジャム(もも)						
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	製造から365日
主原料产地 (漁獲場所等)		もも(福島県産)			JANコード (13桁もしくは8桁)		4582414760108	
内容量・单品サイズ		140g/φ55×高さ90[mm]			希望小売価格	税抜	¥750	税込(切捨) 税率 8%
1ケース入数	元払い ロット	24本	3CS/72本 200mlジュース・ジャムで混載可		保存温度帯	常温		
発注リードタイム		5営業日			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	24本入り×3ケース ※同類品種と混載可	最小	24個入り×3ケース ※同類品種と混載可	ケースサイズ(1CS重量)	縦(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(%)
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 checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)						

ターゲット	売り先	<input checked="" 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 checked="" 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)	若い方から、年配の方までのすべての層、出産内祝いやギフト需要、おみやげ処や、他社と差別化された商品を好む方々など。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	自分へのご褒美や、ちょっとした手土産品として。 2個、3個のギフトセットにも対応しているので、ギフト品としても最適。	
商品特徴	原料となる果実をふんだんに使用したオリジナルのジャムです。大粒の果肉食感が特徴で、果実本来の甘さを引き立てるための製造法にもこだわっております。	

商品写真

	名称	もも ジャム
	原材料名	もも(福島県産)、砂糖、レモン果汁／ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、(一部にももを含む)
	賞味期限	2025.1.8
	保存方法	冷暗所で保存。開封後10℃以下で保存。
	製造者	大野農園(株) 福島県石川郡石川町大字赤羽字新前129-1
	栄養成分表示(100g当り)	エネルギー146kcal たんぱく質0.5g 脂質0.1g 炭水化物37.7g 食塩相当量0g ※推定値
	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×をします。
表示義務有	えび、かに、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、バナナ、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

■企業紹介

企 業 名	大野農園株式会社		
年 間 売 上 高	2022年度 1億5千万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員・従業員 21名
代 表 者 氏 名	代表取締役 大野栄峰		
メ ッ セ 一 ジ	<p>大野農園で主に栽培されている果実はりんご、もも、なし、ぶどうです。 果実の生産販売に加え、果実加工品の製造販売や農地を活用したイベント事業、福島の食を発信する地産地消のCafeやキッチンカー事業といった収穫時期以外も楽しんでいただけるコンテンツを提供しております。</p> <p>ロゴマークにある「ハサミ」は、新しい農業のカタチを切り開いていきたいという思いを込めました。</p> <p>創業者の想いを継承し、感動を与えるモノづくりと、お客様との繋がりを大切にしていくと共に「農業に楽しさ」を加えた、愛される農園づくりを目指しております。</p> <p>「くだものを通してヒトとヒトを繋げる」食の新たな価値を創出します。</p>		
ホ 一 ム ペ 一 ジ	http://www.oononouen.com		
販 売 者	〒 963-7826	大野農園(株) 福島県石川郡石川町赤羽字新宿130番地	
製造者(企業・住 所)	〒 963-7826	大野農園(株) 福島県石川郡石川町赤羽字新宿129-1	
担 当 者	丹内 悟士	E - m a i l	info@oononouen.com
T E L	0247-57-6004	F A X	0247-26-0500

■ 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

<p>【工程】</p> <table border="1"> <tr><td>① 細断</td><td>↓</td><td>⑧ 冷却</td><td>↓</td></tr> <tr><td></td><td>↓</td><td>⑨ 充填</td><td>↓</td></tr> <tr><td>② 計量</td><td>↓</td><td>⑩ 検量</td><td>↓</td></tr> <tr><td>③ 混合</td><td>↓</td><td>⑪ 真空密栓</td><td>↓</td></tr> <tr><td>④ 加熱</td><td>↓</td><td></td><td>↓</td></tr> <tr><td></td><td>↓</td><td></td><td>↓</td></tr> <tr><td>⑤ 混合</td><td>↓</td><td>⑫ 升温</td><td>↓</td></tr> <tr><td></td><td>↓</td><td></td><td>↓</td></tr> <tr><td>⑥ 混合</td><td>↓</td><td>⑬ 連温確認</td><td>↓</td></tr> <tr><td>⑦ 調整</td><td>↓</td><td></td><td>↓</td></tr> <tr><td>基準 Brix 39%±2</td><td>↓</td><td>⑭ 純菌</td><td>↓</td></tr> <tr><td>pH 3.5±0.3</td><td>↓</td><td></td><td>↓</td></tr> <tr><td></td><td>↓</td><td>⑮ 洗浄</td><td>↓</td></tr> <tr><td></td><td>↓</td><td>⑯ 検品</td><td>↓</td></tr> <tr><td></td><td>↓</td><td>⑰ 包装</td><td></td></tr> </table>	① 細断	↓	⑧ 冷却	↓		↓	⑨ 充填	↓	② 計量	↓	⑩ 検量	↓	③ 混合	↓	⑪ 真空密栓	↓	④ 加熱	↓		↓		↓		↓	⑤ 混合	↓	⑫ 升温	↓		↓		↓	⑥ 混合	↓	⑬ 連温確認	↓	⑦ 調整	↓		↓	基準 Brix 39%±2	↓	⑭ 純菌	↓	pH 3.5±0.3	↓		↓		↓	⑮ 洗浄	↓		↓	⑯ 検品	↓		↓	⑰ 包装		<p>検査報告書</p> <p>B9646000</p> <p>大野農園株式会社 御中</p> <p>部署1 部署2</p> <p>横体受理日 2021/04/28 検査実施日 2022/07/15 報告書作成日 2022/07/20</p> <p>番号 T12032 検体名 ももジャム 457日間 常温保管</p> <p>ご依頼いただきました検査の結果は下記の通りです。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>検査項目</th> <th>結果</th> <th>単位</th> <th>試験方法(使用培地)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>一般生菌</td><td>300未満</td><td>CFU/g</td><td>標準寒天培地</td></tr> <tr><td>大腸菌群</td><td>陰性</td><td>CFU/0.1g</td><td>XH-6寒天培地</td></tr> <tr><td>大腸菌</td><td>陰性</td><td>CFU/0.1g</td><td>XH-6寒天培地</td></tr> <tr><td>黄色ブドウ球菌</td><td>陰性</td><td>CFU/0.01g</td><td>卵黄加マニニット食塩寒天培地</td></tr> <tr><td>真菌</td><td>陰性</td><td>CFU/0.01g</td><td>CP加ボテデキストロース寒天培地</td></tr> </tbody> </table> <p>検査方法: 食品衛生検査指針微生物編(1990・2004) 食品衛生検査指針追補II微生物編(1996) 厚生労働省 監修を準用</p> <p>備考</p>	検査項目	結果	単位	試験方法(使用培地)	一般生菌	300未満	CFU/g	標準寒天培地	大腸菌群	陰性	CFU/0.1g	XH-6寒天培地	大腸菌	陰性	CFU/0.1g	XH-6寒天培地	黄色ブドウ球菌	陰性	CFU/0.01g	卵黄加マニニット食塩寒天培地	真菌	陰性	CFU/0.01g	CP加ボテデキストロース寒天培地
① 細断	↓	⑧ 冷却	↓																																																																																		
	↓	⑨ 充填	↓																																																																																		
② 計量	↓	⑩ 検量	↓																																																																																		
③ 混合	↓	⑪ 真空密栓	↓																																																																																		
④ 加熱	↓		↓																																																																																		
	↓		↓																																																																																		
⑤ 混合	↓	⑫ 升温	↓																																																																																		
	↓		↓																																																																																		
⑥ 混合	↓	⑬ 連温確認	↓																																																																																		
⑦ 調整	↓		↓																																																																																		
基準 Brix 39%±2	↓	⑭ 純菌	↓																																																																																		
pH 3.5±0.3	↓		↓																																																																																		
	↓	⑮ 洗浄	↓																																																																																		
	↓	⑯ 検品	↓																																																																																		
	↓	⑰ 包装																																																																																			
検査項目	結果	単位	試験方法(使用培地)																																																																																		
一般生菌	300未満	CFU/g	標準寒天培地																																																																																		
大腸菌群	陰性	CFU/0.1g	XH-6寒天培地																																																																																		
大腸菌	陰性	CFU/0.1g	XH-6寒天培地																																																																																		
黄色ブドウ球菌	陰性	CFU/0.01g	卵黄加マニニット食塩寒天培地																																																																																		
真菌	陰性	CFU/0.01g	CP加ボテデキストロース寒天培地																																																																																		

■品質管理情報

商 品 檢 査 の 有 無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有・具体的に	菌検査、官能試験、目視検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産・製 造 工 程 の 管 理	製造日報、製造マニュアルの活用、検品の徹底			
	従 業 員 の 管 理	健康チェック			
	施 設 設 備 の 管 理	機器定期点検(メーカー)、機器自主点検、製造前製造後の清掃、定期検査			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名	大野農園(株)	連 絡 先	0247-57-6004
	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			

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>をご覧下さい。

FCPシート

記入日

2025年
月日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	ジャム(りんご)					
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	製造から365日
主原料产地 (漁獲場所等)	りんご(福島県産)			JANコード (13桁もしくは8桁)	4582414760115	
内容量・单品サイズ	140g/φ55×高さ90[mm]		希望小売価格	税抜	¥750	税込(切捨) 税率 8%
1ケース入数	24本	3CS/72本 200mlジュース・ジャムで混載可	保存温度帯	常温		
発注リードタイム	5営業日			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	24本入り×3ケース ※同類品種と混載可	最小	24個入り×3ケース ※同類品種と混載可	ケースサイズ(1CS重量)	縦(%) × 横(%) × 高さ(%) 25.0 38.0 16.0 9.0
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 checked="" 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 → 梨の園場にてF-GAP認証					

ターゲット	売り先	<input checked="" 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 checked="" 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)	若い方から、年配の方までのすべての層、出産内祝いやギフト需要、おみやげ処や、他社と差別化された商品を好む方々など。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	自分へのご褒美や、ちょっとした手土産品として。 2個、3個のギフトセットにも対応しているので、ギフト品としても最適。	
商品特徴	原料となる果実をふんだんに使用したオリジナルのジャムです。大粒の果肉食感が特徴で、果実本来の甘さを引き立てるための製造法にもこだわっております。	

商品写真

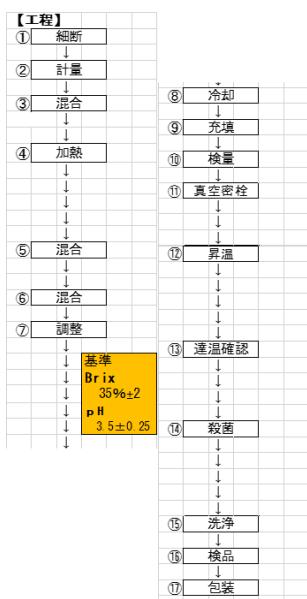
	名称	りんごジャム
	原材料名	りんご(福島県産)、砂糖、レモン果汁／ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)（一部にりんごを含む）
	賞味期限	2025.1.8 内容量 140g
	保存方法	冷暗所で保存。開封後10℃以下で保存。
	製造者	大野農園(株) 福島県石川郡石川町大字赤羽字新宿129-1
	栄養成分表示(100g当り)	エネルギー166kcal たんぱく質0.3g 脂質0.4g 炭水化物43.3g 食塩相当量0g ※推定値
	アレルギー表示(特定原材料)	※使用している項目に□、使用していない場合は以下の欄に大きく×をします。
表示義務有	□えび、□かに、□小麦、□そば、□卵 □乳、□落花生	□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、□バナナ、□豚肉、□まつたけ、 □もも、□やまいも、□りんご、□ゼラチン、□アーモンド
表示を奨励(任意表示)		(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) 同一工場にて小麦を使用した製品を製造しております。
備考		

※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

■ 企業紹介

企 業 名	大野農園株式会社		
年 間 売 上 高	2022年度 1億5千万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員・従業員 21名
代 表 者 氏 名	代表取締役 大野栄峰		
メ ッ セ 一 ジ	<p>大野農園で主に栽培されている果実はりんご、もも、なし、ぶどうです。 果実の生産販売に加え、果実加工品の製造販売や農地を活用したイベント事業、福島の食を発信する地産地消のCafeやキッチンカー事業といった収穫時期以外も楽しんでいただけるコンテンツを提供しております。</p> <p>ロゴマークにある「ハサミ」は、新しい農業のカタチを切り開いていきたいという思いを込めました。</p> <p>創業者の想いを継承し、感動を与えるモノづくりと、お客様との繋がりを大切にしていくと共に「農業に楽しさ」を加えた、愛される農園づくりを目指しております。</p> <p>「くだものを通してヒトとヒトを繋げる」食の新たな価値を創出します。</p>		
ホ 一 ム ペ 一 ジ	http://www.oononouen.com		
販 売 者	〒 963-7826	大野農園(株) 福島県石川郡石川町赤羽字新宿130番地	
製造者(企業・住 所)	〒 963-7826	大野農園(株) 福島県石川郡石川町赤羽字新宿129-1	
担 当 者	丹内 悟士	E - m a i l	info@oononouen.com
T E L	0247-57-6004	F A X	0247-26-0500

■ 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



検査報告書

B9646000

大野農園株式会社 御中

株式会社 食品微生物センター
福島県小出原市原町3-26-15
TEL 0120-409-929 FAX 0465-30-1731

検体受理日 2021/04/28	検査実施日 2022/07/15	報告書作成日 2022/07/20	
番号 T12031	検体名 りんごジャム 457日間 常温保管		
ご依頼いただきました検査の結果は下記の通りです。			
検査項目	結果	単位	試験方法 (使用培地)
一般生菌	300未満	CFU/g	標準寒天培地
大腸菌群	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地
大腸菌	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地
黄色ブドウ球菌	陰性	CFU/0.01g	卵黄加マニシット食塩寒天培地
真菌	陰性	CFU/0.01g	CP加ホテデキストロース寒天培地

検査方法: 食品衛生検査指針微生物編 (1990・2004) 食品衛生検査指針追補II微生物編 (1996) 厚生労働省 監修を準用

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有・具体的に	菌検査、官能試験、目視検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造日報、製造マニュアルの活用、検品の徹底			
	従業員の管理	健康チェック			
危機管理体制	施設設備の管理	機器定期点検(メーカー)、機器自主点検、製造前製造後の清掃、定期検査			
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	大野農園(株)	連絡先	0247-57-6004
	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			

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>をご覧下さい。

FCPシート

記入日

2025年
月日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	ジャム(なし)				
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	製造から365日
主原料产地 (漁獲場所等)	なし(福島県産)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4582414760139	
内容量・单品サイズ	140g/φ55×高さ90[mm]		希望小売価格	税抜 ¥750	税込(切捨) 税率 8% ¥810
1ケース入数 元払い ロット	24本	30S/72本 200mlシュース・ジャムで混載可	保存温度帯	常温	
発注リードタイム	5営業日		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	24本入り×3ケース ※同類品種と混載可	最小 24個入り×3ケース ※同類品種と混載可	ケースサイズ(1CS重量)	縦(%) × 横(%) × 高さ(%) 25.0 38.0 16.0 9.0
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 checked="" 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 → 梨の園場にてF-GAP認証				

ターゲット	売り先	<input checked="" 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 checked="" 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)	若い方から、年配の方までのすべての層、出産内祝いやギフト需要、おみやげ処や、他社と差別化された商品を好む方々など。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	自分へのご褒美や、ちょっとした手土産品として。 2個、3個のギフトセットにも対応しているので、ギフト品としても最適。	
商品特徴	原料となる果実をふんだんに使用したオリジナルのジャムです。大粒の果肉食感が特徴で、果実本来の甘さを引き立てるための製造法にもこだわっております。	

商品写真

	名称	なし ジャム
	原材料名	なし(福島県産)、砂糖、レモン果汁/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、香料
	賞味期限	2025.1.8
	保存方法	冷暗所で保存。開封後10℃以下で保存。
	製造者	大野農園(株) 福島県石川郡石川町大字赤羽字新宿129-1
	栄養成分表示(100g当り)	エネルギー149kcal たんぱく質0.2g 脂質0.1g 炭水化物38.6g 食塩相当量0g ※推定値
	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×をします。
表示義務有	えび、かに、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、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチ、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) 同一工場にて小麦を使用した製品を製造しております。	

※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

■ 企業紹介

企 業 名	大野農園株式会社		
年 間 売 上 高	2022年度 1億5千万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員・従業員 21名
代 表 者 氏 名	代表取締役 大野栄峰		
メ ッ セ 一 ジ	<p>大野農園で主に栽培されている果実はりんご、もも、なし、ぶどうです。 果実の生産販売に加え、果実加工品の製造販売や農地を活用したイベント事業、福島の食を発信する地産地消のCafeやキッチンカー事業といった収穫時期以外も楽しんでいただけるコンテンツを提供しております。</p> <p>ロゴマークにある「ハサミ」は、新しい農業のカタチを切り開いていきたいという思いを込めました。</p> <p>創業者の想いを継承し、感動を与えられるモノづくりと、お客様との繋がりを大切にしていくと共に「農業に楽しさ」を加えた、愛される農園づくりを目指しております。</p> <p>「くだものを通してヒトとヒトを繋げる」食の新たな価値を創出します。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.oononouen.com		
販 売 者	〒	963-7826	大野農園(株) 福島県石川郡石川町赤羽字新宿130番地
製造者(企業:住所)	〒	963-7826	大野農園(株) 福島県石川郡石川町赤羽字新宿129-1
担 当 者	丹内 悟士		E - m a i l info@oononouen.com
T E L	0247-57-6004		F A X 0247-26-0500

■ 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

【工程】	
①	解凍
↓	
↓	
①	粉碎
↓	
②	計量
↓	
③	混合
↓	
↓	
④	加熱
↓	
↓	
↓	
↓	
↓	
⑤	混合
↓	
↓	
⑥	混合
↓	
⑦	調整
↓	
↓	基準
↓	Brix
↓	35%±2
↓	pH
↓	3.5±0.25
↓	
⑧	冷却
↓	
⑨	充填
↓	
⑩	検量
↓	
⑪	真空密栓
↓	
↓	
⑫	昇温
↓	
↓	
↓	
↓	
↓	
⑬	達温確認
↓	
↓	
↓	
⑭	殺菌
↓	
↓	
⑮	洗浄
↓	
⑯	検品
↓	
⑰	包装

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一般的に	菌検査、官能試験、目視検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造日報、製造マニュアルの活用、検品の徹底			
	従業員の管理	健康チェック			
	施設設備の管理	機器定期点検(メーカー)、機器自主点検、製造前製造後の清掃、定期検査			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	大野農園(株)	連絡先	0247-57-6004
	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			

FCPシート

記入日

2025年
月日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	ジャム(ぶどう)				
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
主原料产地 (漁獲場所等)	ぶどう(福島県産)			JANコード (13桁もしくは8桁)	4582414760245
内容量・单品サイズ	140g/φ55×高さ90[mm]		希望小売価格	税抜 ¥750	税込(切捨) 税率 8% ¥810
1ケース入数 元払い ロット	24本	3CS/72本 200mlジュース・ジャムで混載可	保存温度帯	常温	
発注リードタイム	5営業日			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	24本入り×3ケース ※同類品種と混載可	最小 24個入り×3ケース ※同類品種と混載可	ケースサイズ(1CS重量)	縦(%) × 横(%) × 高さ(%) 25.0 38.0 16.0 9.0
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 checked="" 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 → 梨の園場にてF-GAP認証				

ターゲット	売り先	<input checked="" 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 checked="" 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)	若い方から、年配の方までのすべての層、出産内祝いやギフト需要、おみやげ処や、他社と差別化された商品を好む方々など。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	自分へのご褒美や、ちょっとした手土産品として。 2個、3個のギフトセットにも対応しているので、ギフト品としても最適。	
商品特徴	原料となる果実をふんだんに使用したオリジナルのジャムです。大粒の果肉食感が特徴で、果実本来の甘さを引き立てるための製造法にもこだわっております。	

商品写真

	名称	ぶどうジャム
	原材料名	ぶどう(福島県産)、砂糖、レモン果汁／ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸Ca、酸化防止剤(ビタミンC)、酸味料
	賞味期限	2025.1.8
	保存方法	冷暗所で保存。開封後10℃以下で保存。
	製造者	大野農園(株) 福島県石川郡石川町大字赤羽字新宿129-1 果実を丸ごと加工している為、ブドウの果皮や種皮が入っていますが、品質上問題ありません。
	栄養成分表示(100g当り)	エネルギー137kcal たんぱく質0.4g 脂質0.1g 炭水化物35.7g 食塩相当量0g ※推定値
	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×をします。
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <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"/> 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"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <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、 <input type="checkbox"/> 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) 同一工場にて小麦を使用した製品を製造しております。	

※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

■ 企業紹介

企 業 名	大野農園株式会社		
年 間 売 上 高	2022年度 1億5千万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員・従業員 21名
代 表 者 氏 名	代表取締役 大野栄峰		
メ ッ セ 一 ジ	<p>大野農園で主に栽培されている果実はりんご、もも、なし、ぶどうです。 果実の生産販売に加え、果実加工品の製造販売や農地を活用したイベント事業、福島の食を発信する地産地消のCafeやキッチンカー事業といった収穫時期以外も楽しんでいただけるコンテンツを提供しております。</p> <p>ロゴマークにある「ハサミ」は、新しい農業のカタチを切り開いていきたいという思いを込めました。</p> <p>創業者の想いを継承し、感動を与えるモノづくりと、お客様との繋がりを大切にしていくと共に「農業に楽しさ」を加えた、愛される農園づくりを目指しております。</p> <p>「くだものを通してヒトとヒトを繋げる」食の新たな価値を創出します。</p>		
ホ 一 ム ペ 一 ジ	http://www.oononouen.com		
販 売 者	〒 963-7826	大野農園(株) 福島県石川郡石川町赤羽字新宿130番地	
製造者(企業・住 所)	〒 963-7826	大野農園(株) 福島県石川郡石川町赤羽字新宿129-1	
担 当 者	丹内 悟士	E - m a i l	info@oononouen.com
T E L	0247-57-6004	F A X	0247-26-0500

■ 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

<p>【工程】</p> <table border="1"> <tr><td>①</td><td>解凍</td></tr> <tr><td>↓</td><td></td></tr> <tr><td>②</td><td>粉碎</td></tr> <tr><td>↓</td><td></td></tr> <tr><td>③</td><td>計量</td></tr> <tr><td>↓</td><td></td></tr> <tr><td>④</td><td>混合</td></tr> <tr><td>↓</td><td></td></tr> <tr><td>⑤</td><td>加熱</td></tr> <tr><td>↓</td><td></td></tr> <tr><td>⑥</td><td>混合</td></tr> <tr><td>↓</td><td></td></tr> <tr><td>⑦</td><td>加熱</td></tr> <tr><td>↓</td><td></td></tr> <tr><td>⑧</td><td>混合</td></tr> <tr><td>↓</td><td></td></tr> <tr><td>⑨</td><td>調整</td></tr> <tr><td>↓</td><td></td></tr> <tr><td>⑩</td><td>基準 Brix 39%±2 pH 4.0以下</td></tr> <tr><td>↓</td><td></td></tr> <tr><td>⑪</td><td>洗浄</td></tr> <tr><td>↓</td><td></td></tr> <tr><td>⑫</td><td>検品</td></tr> <tr><td>↓</td><td></td></tr> <tr><td>⑬</td><td>包装</td></tr> </table>	①	解凍	↓		②	粉碎	↓		③	計量	↓		④	混合	↓		⑤	加熱	↓		⑥	混合	↓		⑦	加熱	↓		⑧	混合	↓		⑨	調整	↓		⑩	基準 Brix 39%±2 pH 4.0以下	↓		⑪	洗浄	↓		⑫	検品	↓		⑬	包装	<p>検査報告書</p> <p>大野農園株式会社 御中</p> <p>部署 1 部署 2</p> <p>株式会社 食品微生物センター 福島県郡小田原市崩町3-26-15 TEL 0120-409-929 FAX 0465-30-1731</p> <table border="1"> <tr><td>検体受理日</td><td>検査実施日</td><td>報告書作成日</td></tr> <tr><td>2021/04/28</td><td>2022/07/02</td><td>2022/07/07</td></tr> </table> <p>番号 T12034 検体名 ぶどうジャム 457日間 常温保管</p> <p>ご依頼いただきました検査の結果は下記の通りです。</p> <table border="1"> <thead> <tr><th>検査項目</th><th>結果</th><th>単位</th><th>試験方法 (使用培地)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>一般生菌</td><td>300未満</td><td>CFU/g</td><td>標準寒天培地</td></tr> <tr><td>大腸菌群</td><td>陰性</td><td>CFU/0.1g</td><td>XM-G寒天培地</td></tr> <tr><td>大腸菌</td><td>陰性</td><td>CFU/0.1g</td><td>XM-G寒天培地</td></tr> <tr><td>黄色ブドウ球菌</td><td>陰性</td><td>CFU/0.01g</td><td>卵黄加マニニット食塩寒天培地</td></tr> <tr><td>真菌</td><td>陰性</td><td>CFU/0.01g</td><td>CP加ボテトディキストロース寒天培地</td></tr> </tbody> </table> <p>検査方法: 食品衛生検査指針微生物編 (1990・2004) 食品衛生検査指針追補II微生物編 (1996) 厚生労働省 監修を準用</p>	検体受理日	検査実施日	報告書作成日	2021/04/28	2022/07/02	2022/07/07	検査項目	結果	単位	試験方法 (使用培地)	一般生菌	300未満	CFU/g	標準寒天培地	大腸菌群	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地	大腸菌	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地	黄色ブドウ球菌	陰性	CFU/0.01g	卵黄加マニニット食塩寒天培地	真菌	陰性	CFU/0.01g	CP加ボテトディキストロース寒天培地
①	解凍																																																																																
↓																																																																																	
②	粉碎																																																																																
↓																																																																																	
③	計量																																																																																
↓																																																																																	
④	混合																																																																																
↓																																																																																	
⑤	加熱																																																																																
↓																																																																																	
⑥	混合																																																																																
↓																																																																																	
⑦	加熱																																																																																
↓																																																																																	
⑧	混合																																																																																
↓																																																																																	
⑨	調整																																																																																
↓																																																																																	
⑩	基準 Brix 39%±2 pH 4.0以下																																																																																
↓																																																																																	
⑪	洗浄																																																																																
↓																																																																																	
⑫	検品																																																																																
↓																																																																																	
⑬	包装																																																																																
検体受理日	検査実施日	報告書作成日																																																																															
2021/04/28	2022/07/02	2022/07/07																																																																															
検査項目	結果	単位	試験方法 (使用培地)																																																																														
一般生菌	300未満	CFU/g	標準寒天培地																																																																														
大腸菌群	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地																																																																														
大腸菌	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地																																																																														
黄色ブドウ球菌	陰性	CFU/0.01g	卵黄加マニニット食塩寒天培地																																																																														
真菌	陰性	CFU/0.01g	CP加ボテトディキストロース寒天培地																																																																														

■ 品質管理情報

商 品 檢 査 の 有 無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有・具体的に	菌検査、官能試験、目視検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産・製 造 工 程 の 管 理	製造日報、製造マニュアルの活用、検品の徹底			
	從 業 員 の 管 理	健康チェック			
	施 設 設 備 の 管 理	機器定期点検(メーカー)、機器自主点検、製造前製造後の清掃、定期検査			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名	大野農園(株)	連 絡 先	0247-57-6004
	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			

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>をご覧下さい。

FCPシート

記入日

2025年
月日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.1版

商品特性と取引条件

商品名		黄金桃ジャム (希少品種使用)						
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	製造から365日
主原料产地 (漁獲場所等)		もも(黄金桃)(福島県産)			JANコード (13桁もしくは8桁)		4582414761082	
内容量・单品サイズ		140g/φ55×高さ90[mm]			希望小売価格	税抜	¥900	税込(切捨) 税率 8%
1ケース入数	元払い ロット	24本	3CS/72本 200mlジュース・ジャムで混載可		保存温度帯	常温		
発注リードタイム		5営業日			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	24本入り×3ケース ※同類品種と混載可	最小	24個入り×3ケース ※同類品種と混載可	ケースサイズ(1CS重量)	縦(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(%)
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 checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)						

ターゲット	売り先	<input checked="" 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 checked="" 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)	若い方から、年配の方までのすべての層、出産内祝いやギフト需要、おみやげ処や、他社と差別化された商品を好む方々など。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	自分へのご褒美や、ちょっとした手土産品として。 2個、3個のギフトセットにも対応しているので、ギフト品としても最適。	
商品特徴	原料となる黄金桃は、芳醇な香り、濃厚な甘さと緻密な果肉で希少価値が高く幻の桃とも呼ばれており自社農園で大切に育てられた果実を大きめにカットしたコンポートを60%以上配合しており贅沢な逸品が完成致しました。製造にこだわることにより黄金桃本来の味わいや果肉感を贅沢に味わえます。	

商品写真

	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×をします。	
	表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <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"/> 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"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input checked="" type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> 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

■ 企業紹介

企 業 名	大野農園株式会社		
年 間 売 上 高	2022年度 1億5千万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員・従業員 21名
代 表 者 氏 名	代表取締役 大野栄峰		
メ ッ セ 一 ジ	<p>大野農園で主に栽培されている果実はりんご、もも、なし、ぶどうです。 果実の生産販売に加え、果実加工品の製造販売や農地を活用したイベント事業、福島の食を発信する地産地消のCafeやキッチンカー事業といった収穫時期以外も楽しんでいただけるコンテンツを提供しております。</p> <p>ロゴマークにある「ハサミ」は、新しい農業のカタチを切り開いていきたいという思いを込めました。</p> <p>創業者の想いを継承し、感動を与えるモノづくりと、お客様との繋がりを大切にしていくと共に「農業に楽しさ」を加えた、愛される農園づくりを目指しております。</p> <p>「くだものを通してヒトとヒトを繋げる」食の新たな価値を創出します。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.oononouen.com		
販 売 者	〒 963-7826	大野農園(株) 福島県石川郡石川町赤羽字新宿130番地	
製造者(企業・住 所)	〒 963-7826	大野農園(株) 福島県石川郡石川町赤羽字新宿129-1	
担 当 者	丹内 悟士	E - m a i l	info@oononouen.com
T E L	0247-57-6004	F A X	0247-26-0500

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	菌検査、官能試験、目視検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造日報、製造マニュアルの活用、検品の徹底			
	従業員の管理	健康チェック			
	施設設備の管理	機器定期点検(メーカー)、機器自主点検、製造前製造後の清掃、定期検査			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	大野農園(株)	連絡先	0247-57-6004
	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			

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>をご覧下さい。