

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 産 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・単 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(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)		
						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 ャ 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たせるための製造法にもこだわっております。	

商品写真

						
	<p>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。</p> <table> <tr> <td>表示義務有</td><td> <input type="checkbox"/> えび、<input type="checkbox"/> かき、<input type="checkbox"/> 小麦、<input type="checkbox"/> そば、<input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、<input type="checkbox"/> 落花生 </td></tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td><td> <input type="checkbox"/> あわび、<input type="checkbox"/> いち、<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"/> パナナ、<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 </td></tr> <tr> <td>備 考</td><td>(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)</td></tr> </table>	表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> いち、 <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"/> パナナ、 <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
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> いち、 <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"/> パナナ、 <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)
代 表 者 氏 名		社員・従業員 21名	
メ ッ セ ー ジ		<div>代表取締役 大野栄峰</div> <div>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Café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。 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。 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。 「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。</div>	
ホ ー ム ペ ー ジ		<div>http://www.oononouen.com</div> <div></div>	
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
T E L		0247-57-6004	F A X
			<div>info@oononouen.com</div> <div>0247-26-0500</div>

■ 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 細断	⑧ 冷却
↓	↓
② 計量	⑨ 充填
↓	↓
③ 混合	⑩ 検量
↓	↓
④ 加熱	⑪ 真空密栓
↓	↓
⑤ 混合	⑫ 昇温
↓	↓
⑥ 混合	⑬ 達温確認
↓	↓
⑦ 調整	⑭ 殺菌
↓	↓
基準 Brix 39%±2 pH 3.5±0.3	⑮ 洗浄
	⑯ 検品
	⑰ 包装

検査報告書

大野農園株式会社 御中

部署1
部署2

株式会社 食品微生物センター
〒963-0000 福島県石川郡石川町赤羽字新宿129-1
TEL 0120-409-929 FAX 0465-30-1731

B9646000

検体受理日	検査実施日	報告書作成日
2021/04/28	2022/07/15	2022/07/20

番号	検体名
T12032	ももジャム 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	卵黄加マンニット食塩寒天培地
真菌	陰性	CFU/0.01g	CP加ポテト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 監修を使用

備考

■ 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
	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>をご覧ください。

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 産 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 ・ 単 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(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)			
						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 ャ 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たせるための製造法にもこだわっております。	

商品写真

						
	<p>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。</p> <table> <tr> <td>表示義務有</td><td> <input type="checkbox"/> えび、<input type="checkbox"/> かき、<input type="checkbox"/> 小麦、<input type="checkbox"/> そば、<input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、<input type="checkbox"/> 落花生 </td></tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td><td> <input type="checkbox"/> あわび、<input type="checkbox"/> いち、<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"/> パナナ、<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 checked="" type="checkbox"/> りんご、<input type="checkbox"/> ゼラチン、<input type="checkbox"/> アーモンド </td></tr> <tr> <td>備 考</td><td>(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。</td></tr> </table>	表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> いち、 <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"/> パナナ、 <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 checked="" type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド	備 考
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> いち、 <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"/> パナナ、 <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 checked="" 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 ー ジ	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。 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。 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。 「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。		
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 細断	⑧ 冷却
② 計量	⑨ 充填
③ 混合	⑩ 検査
④ 加熱	⑪ 真空密栓
⑤ 混合	⑫ 昇温
⑥ 混合	⑬ 達温確認
⑦ 調整	⑭ 殺菌
基準 Brix 35%±2 pH 3.5±0.25	⑮ 洗浄
	⑯ 検品
	⑰ 包装

検査報告書

大野農園株式会社 御中

部署1
部署2

株式会社 食品微生物センター
神奈川県小田原市堀町3-26-18
TEL 0120-409-929 FAX 0465-30-1731

B9646000

検体受理日	検査実施日	報告書作成日
2021/04/28	2022/07/15	2022/07/20

番号	検体名
T12031	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	卵黄加マンニト食塩寒天培地
真菌	陰性	CFU/0.01g	CP加ポテト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	○ 無 ● 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>をご覧ください。

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 産 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 ・ 単 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(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)		
						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 ャ 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たせるための製造法にもこだわっております。	

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×をする。	
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> いち、 <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"/> パナナ、 <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 ー 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Café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。 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。 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。 「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.oononoen.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@oononoen.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	⑧ 冷却
② 粉砕	⑨ 充填
③ 計量	⑩ 検量
④ 混合	⑪ 真空密栓
⑤ 加熱	⑫ 昇温
⑥ 混合	⑬ 達温確認
⑦ 調整	⑭ 殺菌
基準 Brix 35%±2 pH 3.5±0.25	⑮ 洗浄
	⑯ 検品
	⑰ 包装

検査報告書

大野農園株式会社 御中

食品微生物センター
株式会社 食品微生物センター
神奈川県小田原市堀町3-29-15
TEL 0120-409-929 FAX 0465-30-1731

検体受理日	検体実施日	報告書作成日
2021/04/28	2022/07/15	2022/07/20

番号	検体名
T12033	なしジャム 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)
一般細菌	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	卵黄加マンニット食塩寒天培地
真菌	陰性	CFU/0.01g	CP加ポテトデキストロス寒天培地

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 監修を使用
備考

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 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>をご覧ください。

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(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		製造から365日	
主 原 料 産 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 ・ 単 品 サ イ ズ		140g/φ55×高さ90[mm]		希 望 小 売 価 格		税 抜		¥750	
						税込(切捨)		¥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 ○有一→			
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		24本入り×3ケース ※同類品種と混載可		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(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) × 重量(φ)	
								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 ャ 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 checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能) <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たせるための製造法にもこだわっております。	

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×をする。			
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <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"/> いち、 <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"/> パナナ、 <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)
代 表 者 氏 名		社員・従業員 21名	
メ ッ セ ー ジ		代表取締役 大野栄峰	
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.oononouen.com	
販 売 者		〒 963-7826	
製造者(企業:住所)		〒 963-7826	
担 当 者		大野農園(株) 福島県石川郡石川町赤羽字新宿130番地	
T E L		大野農園(株) 福島県石川郡石川町赤羽字新宿129-1	
E - m a i l		丹内 悟士	info@oononouen.com
F A X		0247-57-6004	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	⑩ 冷却
② 粉碎	⑪ 充填
③ 計量	⑫ 検量
④ 混合	⑬ 真空密栓
⑤ 加熱	⑭ 昇温
⑥ 混合	⑮ 達温確認
⑦ 加熱	⑯ 殺菌
⑧ 混合	⑰ 洗浄
⑨ 調整	⑱ 検品
基準 Brix 39%±2 pH 4.0以下	⑲ 包装

検査報告書

大野農園株式会社 御中

部署1
部署2

食品微生物センター
株式会社 食品微生物センター
神奈川県小田原市道町3-26-15
TEL 0120-409-929 FAX 0465-30-1731

89646000

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

番号	検体名
T12034	ぶどうジャム 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)
一般細菌	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	卵黄加マニトール食塩寒天培地
真菌	陰性	CFU/0.01g	CP加ポテト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
	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>をご覧ください。

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 産 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 ・ 単 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%	¥972
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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) × 重量(kg)
						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 ャ 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で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"/> 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"/> いち、 <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"/> パナナ、 <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 ー 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Café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。 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。 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。 「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→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>をご覧ください。