

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
1月30日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	有機JAS認証 実りの百年米(コシヒカリ)							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (2025年中)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限		消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	三重県いなべ市北勢町		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4595555063403				
内 容 量	5kg 白米		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥13,889	税込(切捨) 税率 8%	¥15,000	
1ケースあたり入数	1袋		保 存 温 度 帯	その他(詳細記載)	冷暗所18 以下			
発 注 リードタイム	2週間以内		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	50ケース/日	最小	1ケース/日	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					32.0	23.0	10.0	5.1
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO <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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> スーパー <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"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	有機JAS・オーガニック商品を専門に扱う事業者/小~中規模で高付加価値販売を行う専門店/海外向けに日本産オーガニック米を扱う輸出事業者
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	実りの百年米は、有機JAS認証を取得したお米として、毎日の食事の中で、安心感とおいしさの両方を大切にしたい方に選ばれています。炊き立てはもちろん、冷めてもおいしさを感じられるため、おにぎりやお弁当など、日常の食事にも取り入れやすいお米です。シンプルに炊いてお米そのものの味を楽しむ食べ方で良さが伝わり、家庭用としてはもちろん、贈り物としても選ばれています。	
商 品 特 徴	中山間地の環境を生かして栽培した、有機JAS認証米です。有機JAS認証を取得し、海外輸出にも対応しています。収穫後は自社ライスセンターで乾燥・初摺りを行い、状態を見ながら仕上げたうえで、圃場ごとに分けて保管・出荷しています。どの圃場のお米かが分かる形で管理しているのも特徴です。圃場単位で食味値による評価を行い、Web上では各圃場の食味値を公開しています。あわせて、圃場を指定して購入できる販売方法も行っています。圃場単位で管理し、食味と安全性の両方を大切にしています。	

商品写真

	<table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>内容量</td> <td>原料</td> <td>玄米/単一原料米</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">有機精米</td> <td rowspan="3">5.0kg</td> <td>産地</td> <td>三重県</td> </tr> <tr> <td>品種</td> <td>コシヒカリ</td> </tr> <tr> <td>産年</td> <td>令和7年度産米</td> </tr> <tr> <td colspan="4">精米時期</td> </tr> <tr> <td>販売者</td> <td colspan="3">株式会社きもと KIMOTO ファーム 〒511-0411 いなべ市北勢町京ヶ野新田 450 TEL:050-3154-9000</td> </tr> </table>	名 称	内容量	原料	玄米/単一原料米	有機精米	5.0kg	産地	三重県	品種	コシヒカリ	産年	令和7年度産米	精米時期				販売者	株式会社きもと KIMOTO ファーム 〒511-0411 いなべ市北勢町京ヶ野新田 450 TEL:050-3154-9000		
	名 称	内容量	原料	玄米/単一原料米																	
有機精米	5.0kg	産地	三重県																		
		品種	コシヒカリ																		
		産年	令和7年度産米																		
精米時期																					
販売者	株式会社きもと KIMOTO ファーム 〒511-0411 いなべ市北勢町京ヶ野新田 450 TEL:050-3154-9000																				
<p> <input checked="" type="checkbox"/>JAS 有機栽培米 転換期間中  </p>																					
<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>																					
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くま、 <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"/> 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"/> 七ま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> けな、 <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ギー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

出展企業紹介



出展企業名	株式会社きもと		
年間売上高	2025年3月末日現在 連結112億円	従業員数 (社員名、パート名など)	432名 [2025年3月末日現在]
代表者氏名	代表取締役社長 小林 正一		
メッセージ	<p>株式会社きもとは、三重県いなべ市に本社を置く化学メーカーです。地域で、担い手のいなくなった田畑が増えていく状況を前に、企業として何かできることはないかと考え、2011年よりお米づくりを始めました。現在は、中山間地の環境を生かし、有機JAS認証米の生産にも取り組んでいます。収穫後は自社ライスセンターで乾燥・初摺りを行い、圃場ごとに分けた管理を行っています。食味値の計測や圃場情報の公開など、作り手の姿勢が伝わる形でのものづくりを大切にしています。大量生産ではなく、品質や生産背景をきちんと伝えながら、その価値を理解してくださる方へ届けていく。そんなお米づくりを、いなべの地で続けています。</p>		
ホームページ	https://www.kimoto.co.jp/		
会社所在地	〒511-0411	三重県いなべ市北勢町京ヶ野新田450	
工場等所在地	〒511-0411	三重県いなべ市北勢町京ヶ野新田450	
担当者	伊藤 徹	E-mail	t.ito@kimoto.co.jp
TEL	080-5945-2355	FAX	048-853-9041



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

2025年は耕作面積16,700㎡、68俵収穫

<p>step 1</p> <p>育苗</p> <p>3～4月</p> <p>苗づくりから自社管理。農薬を使わず、温度・水分を細かく調整し、そろった苗を育てます。</p>	<p>step 2</p> <p>田植え</p> <p>5月上旬</p> <p>適期・適量を徹底。圃場ごとの状態を見ながら、無理のない密度で田植え。</p>	<p>step 3</p> <p>雑草対策</p> <p>6～7月</p> <p>除草剤を使わず、こまめな除草で稲の生育を妨げない環境を整えます。写真1</p>	<p>step 4</p> <p>稲刈り</p> <p>9月上旬</p> <p>圃場ごとに適期収穫。熟度を見極め、区画単位で刈り取り。</p>	<p>step 5</p> <p>乾燥初摺り</p> <p>9月上旬～</p> <p>自社ライスセンターで一貫管理。乾燥状態を確認しながら仕上げ、食味値による評価も行っています。写真2</p>	<p>step 6</p> <p>圃場別在庫管理</p> <p>通年</p> <p>圃場ごとに分けて保管し、出荷も圃場単位で管理しています。写真3</p>
---	--	--	---	--	---

※稲刈り後は土壌分析をもとに、翌年の育苗に向けた土づくりを行っています。

写真

農薬に頼らず、除草を行っています。	自社ライスセンターで乾燥・初摺りを一貫管理。	圃場ごとに分けて保管・出荷しています。

品質管理情報

商品検査の有無	● 無 ○ 有 具体的	遠赤外線乾燥・初摺り時に 最新の色選機による検査を行っている。石抜きも同時に行っており、精米時にも色選機を通して検査を行っている。
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	玄米で冷蔵庫(15℃以下)で保管。
	従業員の管理	小分けに袋詰めを行う従業員は手洗い後、衛生的な帽子・マスク・手袋を着用して作業を行っています。
危機管理体制	施設設備の管理	袋詰めを行う作業場は玄米保管場所とは別室で行っている。有機JASの規定に沿って施設管理している。
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 伊藤 徹 連絡先 080-2884-2355
危機管理体制	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	今までに無いですが弊社のお米を食べたことによるお客様への健康上の問題が生じた際は直接連絡を取り状況確認して問題対処にあたります。