

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2026 年  
1 月 13 日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	農家のアイスGELATOMA(ジェラトマ)							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通 年      夏季期間		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	180日	消費期限	無し	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	北海道石狩市		JAN    コ    ー    ド (13桁もしくは8桁)	4595643085317				
内 容 量	90ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥345	税込(切捨) 税率 8%	¥372	
1ケースあたり入数	18		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼				
発 注 リードタイム	5日(3ケース以上14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	18入4合わせ	最小	18入単箱	ケースサイズ(重量)			縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)    重量(kg)
					27.0	20.0	12.6    1.8	
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    ェ    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)	健康志向、自然派を好む子育て世代の女性
利    用    シ    ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	さっぱりとした味で喉の渇きを潤すので、暑い時期、運動やお風呂上がりの汗をかいた後にピッタリです。トマトに含まれるカリウムが熱中症対策になり、塩分補給も兼ねて塩をかけて食べると甘さが引き立ちます。1個にミニトマト4～5個分の果汁が含まれているので、幼児や高齢者の栄養を考えた献立に取り入れていただくこともおすすめしております。	
商    品    特    徴	北海道石狩市で栽培したミニトマトの果汁40%以上使用しており、同じく石狩産のピーツで色付けした氷菓です。乳化剤安定剤を使わずシンプルな材料で、健康志向の方やダイエット中の方も罪悪感なく召し上がれます。トマトの味がしっかりとしているのに青臭くなく、後味にほんのりピーチの香りが広がります。お肉料理の後のデザートに合うとの評価も受けております。	

## 商品写真

			
<b>アレルギー表示(特定原材料)</b> ※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"/> いり、 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> アーモンド		
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		石狩みのりファーム		
年 間 売 上 高		令和7年度2900万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名、パート2名
代 表 者 氏 名		代表 佐々木洋実		
メ ッ セ ー ジ		2021年に異業種から新規就農し、ミニトマトをメインにブロッコリーやとうもろこしを栽培。過去の飲食業の経験から規格外野菜の6次産業化に力を入れております。農閑期は札幌市の学生に向けて職業講和を行い、農業の苦労だけでなく「楽しさ」を伝える活動をしております。自分が毎日食べたいと思う物、親や子供に食べさせたいと思う物を丁寧に作っていきたくて考えています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		<a href="https://www.instagram.com/ishikari_minori_farm/">https://www.instagram.com/ishikari_minori_farm/</a>		
会 社 所 在 地	〒	061-3481	北海道石狩市八幡町高岡3ー15	
工 場 等 所 在 地	〒	061-1433	株式会社LicoLico 北海道恵庭市北柏木町2丁目26-18	
担 当 者		佐々木洋実	E - m a i l	<a href="mailto:ishikari.minori.farm@gmail.com">ishikari.minori.farm@gmail.com</a>
T E L		090-2810-1984	F A X	050-4561-0371

## ■ 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

ミニトマト栽培(本来生食用のトマトなのですべてビニールハウスで栽培し、北海道独自の栽培基準「YES! Clean」に基づいた農薬の使用を低減したトマトです)	
↓ 収穫	(樹上完熟してから収穫するので糖度が高く、その分砂糖の使用量が少ないためスッキリとした旨味のある甘さになります)
↓ 選果	(原料になるトマトは傷の付いた物や形が不揃いで規格外になった物を使用します。しかし大事に育てた手間と味に変わりはありません)
↓ 洗浄	(収穫した日にヘタを取って洗浄し、すぐ冷凍保存します。その為フレッシュな味わいで通年製造が可能です)
↓ 発送	(製造委託先であるジェラート専門店、株式会社LicoLicoに原料を発送します)
↓ 製造	(パティシエでもある工場長が製造しております。 <u>小ロット、容量やパッケージも用途により柔軟に対応可能です</u> )

## 写 真

		
栽培施設	原料栽培中の様子	収穫後(選果前)

## ■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有(一具体的に)	一般生菌数3100/g、大腸菌群検査/陰性			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPIに基づく衛生管理の実施をしております。			
	従 業 員 の 管 理	J-GAP適合基準の「作業員および入場者の衛生管理」の考え方を取り入れております。			
	施 設 設 備 の 管 理	J-GAP適合基準の「設備・機械・器具等の管理」の考え方を取り入れております。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	佐々木洋実	連 絡 先	090-2810-1984
	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	生産物賠償責任保険に加入しております。			

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。