

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
8月20日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	栃木県産農産物				
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	()	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)	JANコード (13桁もしくは8桁)				
内容量	希望小売価格	税抜	税込(切捨)	税率	
1ケースあたり入数	保存温度帯	選択 (又は右に記入)			
発注リードタイム	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(*g)
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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input 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 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→) (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
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)
商品特徴	

商品写真

<div style="text-align: center;"> 一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付) </div>	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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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	(一社)とちぎ農産物マーケティング協会		
年間売上高	従業員数 (社員○名、パート○名など)	11名	
代表者氏名	代表理事長 国府田 厚志		
メッセージ	とちぎ農産物マーケティング協会は「売れるものづくりの支援」、「生産者と消費者の信頼関係づくり」および「県産農産物の紹介による販路拡大」を基本方針に、生産者支援や県産農産物のPR、消費者・実需者との的確な情報の受発信、新たな販路となる輸出支援等の業務を行っています。		
ホームページ	www.tochigipower.com		
会社所在地	〒321-0905	宇都宮市平出工業団地9-25 栃木県JAビル5階	
工場等所在地	〒		
担当者	船越 直美	E-mail	funakoshi_n@tochigipower.com
TEL	028-616-8787	FAX	028-616-8715

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

写真	写真	写真
----	----	----

品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有→具体的に		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理		
	従業員の管理		
	施設設備の管理		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	連絡先
	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		

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月5日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	鹿沼のira				
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	周年	(1月)	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)	鹿沼市産		JANコード (13桁もしくは8桁)	-	
内容量	-		希望小売価格	税抜	税込(切捨) 税率 8%
1ケースあたり入数	10kg/ケース		保存温度帯	冷蔵	
発注リードタイム	1		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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" 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→) (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	餃子・中華料理・カット野菜等幅広くご利用いただけます
商品特徴	独自の栽培技術と管理方法の統一、オリジナル液肥の使用で、土を豊にし均一な品質を実現。日照時間が長い鹿沼の土地と日光のおいしい雪解け水でじっくり育てることで、葉がやせることなく、肉厚で、水分量の多い、一定の品質を保ったiraを提供しています。

商品写真



一括表示
(現物の写真を字が読めるように画像で貼付)

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"/> かに、 <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 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	かぬまにら合同会社		
年間売上高	840,177千円(令和7年6月決算)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名 パート6名
代表者氏名	代表社員 山崎 哲		
メッセージ	かぬまにら合同会社では、iraの直接仕入れをご希望される業者様からのご注文を承っております。品種や契約期間、お取引数量など、お客様のニーズに合わせて柔軟に対応いたします。お気軽にご相談ください。		
ホームページ	https://kanuma-nira.com/		
会社所在地	〒322-0013	栃木県鹿沼市深津1924-1	
工場等所在地	〒		
担当者	山崎	E-mail	info@kanuma-nira.com
T E L	0289-78-0459	F A X	0289-78-0459



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

現在、提携する8農園で栽培面積およそ800アール、年間収穫量1,100tを供給しています。

栃木県農業試験場で開発した「ゆめみどり」や夏にira専用品種など季節毎に適した品種を厳選し、ウォーターカーテン保温や炭酸ガス施用といった新しい栽培技術を積極的に用いることにより、気候の変化や自然災害の影響を最小限に抑え、年間を通じた安定品質・安定供給を実現しました。365日自信を持ってiraをみなさまへ提供しています。

2024年 野菜ソムリエサミットにて金賞受賞
かぬまブランド認定品



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)	自社冷蔵倉庫にて予冷後、検査員による品質検査を行う		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理			
	従業員の管理			
危機管理体制	施設設備の管理			
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	連絡先	
	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			

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月1日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	さつまいも(紅はるか)				
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	10月~4月 (12月、1月)	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)	宇都宮市新里町	JANコード (13桁もしくは8桁)			
内容量	5kg	希望小売価格	税抜	税込(切捨)	税率
		¥2,000		¥2,160	8%
1ケースあたり入数	5kg	保存温度帯	高温		
発注リードタイム	発注~出荷:2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 要相談 最小 1ケース	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(*kg)	
			43.0 × 26.0 × 10.0	5.5	
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) みどり認定 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →				

ターゲット	<input type="checkbox"/> 売先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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 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 type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お客様 (性別・年齢層など)	30~60代の男女。SDGsや環境問題等に意識が高い人。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	食事のごはんの置き換えに、小腹がすいた時の間食に、焼き芋や炊飯器で蒸し芋にして手軽に食べて頂くのがお勧めです。
商品特徴	みどり認定でコミットした、環境負荷低減の取り組みにて栽培されたので、地球にも体にもやさしいさつまいもです。手軽に食べられるように食べきりサイズのお芋を選別しています。

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"/> 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 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	くしたに農園		
年間売上高	-	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1人、パート2人
代表者氏名	榑谷尚紀		
メッセージ	2025年4月から経営を開始した新しい農家です。自信と誇りを持った商品でお客様に幸せを、さつまいもの生産・加工・販売で地域を活性化するの理念を掲げて経営をしています。特に安全安心の観点で、栽培履歴管理の徹底によるトレーサビリティの体制構築、低環境負荷につながる栽培への取り組みに力を入れています。農産物、商品の販売についても地産地消をメインとすることを考えています。		
ホームページ	https://www.instagram.com/kushitaninouen?igsh=bDNtamkNTBibXJ4		
会社所在地	〒321-2118	栃木県宇都宮市新里町乙665-1	
工場等所在地	〒		
担当者	榑谷尚紀	E-mail	kussy.n.0304@gmail.com
TEL	090-8755-9003	FAX	



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

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
栽培暦		育苗		定植		圃場管理				収穫		貯蔵

2025年は50aに作付けし10tのさつまいもを生産。次年度は作付面積を2倍の100aに拡大予定。圃場ごとに土壌分析を行い、結果から施肥設計することで肥料過多を防止。機械除草を併用し除草剤の使用量を低減した栽培を実施。

写真



品質管理情報

商品検査の有無	●無 ●有(具体的に)	目視により不良品(腐り、カビ等)の検査を実施。
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	農産物出荷Lot~各圃場の栽培履歴がトレーサブルな履歴管理。
	従業員の管理	従業員の体調確認を実施。
危機管理体制	施設設備の管理	
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名
	連絡先	090-8755-9003
	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	農産物をLot管理し、栽培履歴との紐づけを可能としている。また、栽培履歴は必要に応じて全て開示可能。

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(FOP)により、作成されました。詳しくは<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月3日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	栃木おいしい会のいちご 品種:とちあいか					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	11月~5月 (2月)	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)	栃木県	JANコード (13桁もしくは8桁)	-			
内容量	250g~270g	希望小売価格	税抜	-	税込(切捨)	-
1ケースあたり入数	2パック~20パック	保存温度帯	冷蔵	▼		
発注リードタイム	最短3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 2000パック/日 最小 20パック	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(*g)		
			60.0 × 40.0 × 20.0	6kg		
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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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)	真っ赤で大きなとちあいか、お子様のいる家庭におすすめ。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・そのまま食べていただくのが一番おすすめ ・平パックやギフト箱もご用意しているので贈答用にも ・手作りスイーツにもおすすめ
商品特徴	栃木で熱心にいちごの生産に取り組む生産者が集まったのが「栃木おいしい会」です。畑で真っ赤に熟したいちごを収穫して、できる限り早く納品することで、最高に美味しく新鮮ないちごをお届けしています。栽培に使用する肥料からこだわった、体にもやさしいいちごです。

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"/> かに、 <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"/> いちご、 <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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナツ <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	有限会社クロサワ		
年間売上高	令和6年度 6億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員12名
代表者氏名	黒澤文夫		
メッセージ	有限会社クロサワは、有機質肥料・バイオスティミュラント資材の製造販売と、こだわり青果物の集荷販売を手がける企業です。この二つの事業を融合させることで、「土から食卓まで」品質と想いを一貫して届ける独自の仕組みを築いています。こうして育まれた青果物は、厳格な基準で選り抜き、新鮮さと美味しさをそのままに市場や食卓へお届けします。肥料づくりと流通の現場から得られる知見を循環させることで、より美味しく、より安全で、未来へつなげる農業の形を追求し続けています。		
ホームページ	https://oisiikai.com/		
会社所在地	〒329-1412	栃木県さくら市喜連川1241-2	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	黒澤碧人	E-mail	kurosawa@oisiikai.com
T E L	代表:028-686-2588 携帯:090-2176-6626	F A X	028-686-5768

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

6~8月 育苗・太陽熱消 9月 定植 11~5月 収穫・出荷

完熟いちごを出荷

圃場の様子

使用する肥料

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)	残留農薬検査、糖度検査、食味検査、土壌分析
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理 従業員の管理 施設設備の管理	作業記録簿を作成し、農薬・肥料の使用について記録 体調・健康状態について毎朝チェック 冷蔵庫、運送用トラックを定期的に清掃し施設の衛生管理に努めている
危機管理体制	担当者連絡先 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	担当者名または担当部署名 田中祐希 連絡先 070-4443-2785 出荷されたものがどの生産者によるものなのか徹底管理している。

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

リンネ農園 商品シート

記入日 2025年
9月 日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	リンネ農園 生しいたけ「秀」							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	年間 ()	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)	栃木県		JANコード (13桁もしくは8桁)	4595988703112				
内容量	200g前後		希望小売価格	税抜	¥378	税込(切捨) 税率 8%	¥408	
1ケースあたり入数	15		保存温度帯	常温				
発注リードタイム	4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	10	最小	1	商品サイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)	
					200.0	140.0	70.0	0.2
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 checked="" 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→) (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
ターゲット	お客様 (性別・年齢層など) 20代～80代の男女
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	焼きしいたけ、煮物、佃煮など旨味たっぷり最適です。弊社のしいたけは茎も太く栄養があります、石付きを取り除き、手で割いて焼いたり煮たりして楽しめる、99%楽しめる「しいたけ」です
商品特徴	新鮮な肉厚ジューシーなしいたけをそのまま、すので、戻してもからも、肉厚ジューシーでやわらかいのが特徴です。

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。

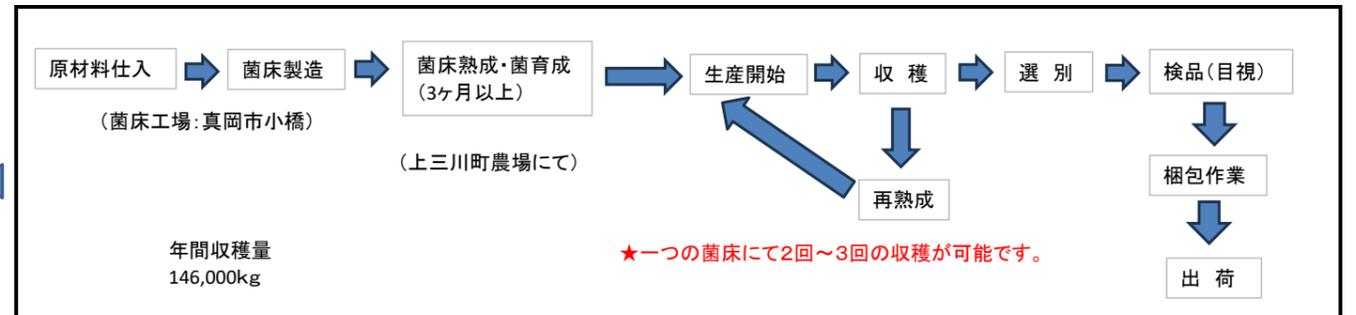
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> 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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナ、 <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

会社案内

企業名	株式会社 仙波建設 リンネ農園		
年間売上高	250,000千円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	26名
代表者氏名	仙波 洋子		
メッセージ	リンネ農園のしいたけは、世界に誇る「日光連山の自然伏流水を使用し生産し」→「安心&安全を求めた」菌床の製造から生産発生まで一貫して自社で行っております。菌床製造(真岡市小橋)→100日熟成→発生工場(上三川町五分一) 味わいにこだわり、お客様に支えられて、5年目を迎えた新しい会社です。		
ホームページ	https://linne-farm.com/		
会社所在地	〒321-4343	栃木県真岡市小橋142-2(生産農場:栃木県河内郡上三川町五分一 50-1)	
工場等所在地	〒321-4343	上三川町農場:栃木県河内郡上三川町五分一 50-1	
担当者	稲見 賢二	E-mail	inami@asahinomegumi.jp
TEL	0285-38-9337	FAX	0285-38-9338

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



品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有(具体的に)	目視検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	無農薬にこだわり、工場内は除草剤の散布をせずに、菌床センターと生産センターを手作業にて管理しています。
	従業員の管理	健康管理&細菌管理を徹底し製造しています
	施設設備の管理	開業5年目を迎え、両工場の維持管理を行って、トラブルを最小限に出来ています。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 仙波社長 連絡先 080-5407-7449
	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保険加入済み

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月1日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	里山しめじ					
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	3日	消費期限	5日
主原料産地 (漁獲場所等)	栃木県茂木町	JANコード (13桁もしくは8桁)				
内容量	1パック 120g	希望小売価格	税抜	¥278	税込(切捨) 税率 8%	¥300
1ケースあたり入数	※ケース販売無し	保存温度帯	冷蔵			
発注リードタイム	30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 20パック 最小 10パック	ケースサイズ	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 type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) とちぎLD-1100 ※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 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 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 type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など) 中高年の男女
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	特徴は、シャキシャキ食感があり、和食/洋食/中華など、多様な料理に最適です
商品特徴	栃木県が品種登録したきのこ

商品写真



一括表示
(現物の写真を字が読めるように画像で貼付)

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

えび、 かに、 くるみ、 小麦、 そば
 卵、 乳、 落花生

表示を奨励
(任意表示)

アーモンド、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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナツ、もち、やまいも、りんご、ゼラチン

(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)

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

出展企業紹介

出展企業名	栃木県特用林産協会(合同会社 里山もてぎ)		
年間売上高	令和7年度 7百万円見込み	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名、パート3名
代表者氏名	増淵信男		
メッセージ	生活習慣病の予防と改善		
ホームページ	無し		
会社所在地	〒 321-3626	栃木県芳賀郡茂木町大字飯1632-3	
工場等所在地	〒 321-3563	栃木県芳賀郡茂木町大字林 もてぎきのこセンター	
担当者	今山和之	E-mail	hananoyama1187@jaa.itkeeper.ne.jp
T E L	0285-65-1187	F A X	0285-65-1188

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

①菌床作成 ⇒ ②培養 ⇒ ③育成 ⇒ ④収穫 ⇒ ⑤包装 ⇒ ⑥パック詰め

写真

①菌床作成



②培養



③育成



品質管理情報

商品検査の有無	●無 ○有→具体的に		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	クリーンな施設での菌床培養、きのこを生産	
	従業員の管理	定期的な健康検査の実施と手洗いの徹底	
	施設設備の管理	温度、湿度、CO2の適正管理	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	増淵信男 連絡先 0285-65-1187
	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	菌床培地資材の成分検査の確認と危機管理担当者(増淵)の設置	

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月9日



第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	宇都宮大学が開発した良食味の水稲品種「ゆうだい21」				
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	消 費 期 限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	栃木県他		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		
内 容 量		希 望 小 売 価 格	税 抜	税 込 (切捨)	税 率
1 ケ ー ス あ た り 入 数		保 存 温 度 帯	選択 (又は右に記入)		
発 注 リー ド タ イ ム		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(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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" 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→) (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・家庭用 ・中食(おにぎり、弁当) ・外食(レストラン、料亭、ホテル等)
商 品 特 徴	宇都宮大学が開発した水稲品種です。国内最大級の水稲の品評会で多数の金賞を受賞するなどコシヒカリを上回る成果を収めています。コシヒカリと比べて「柔らかい」、「粘りがある」などの特徴があり、また、冷めたり電子レンジで再加熱した際にも優れた食味が失われにくいので、おにぎりやお弁当にも適しています。

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"/> かに、 <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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナ、 <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ギー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	国立大学法人宇都宮大学		
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	学長 池田 宰		
メ ッ セ ー ジ	ゆうだい21を開発した宇都宮大学農学部は、大正11年に宇都宮高等農林学校として発足してから100年以上の歴史があります。これまで多くの卒業生を送り出していますが、そのなかにはコシヒカリの生みの親として知られる故石墨慶一郎博士もいます。コシヒカリ誕生から約70年を経て、いま、宇都宮大学から新しいお米のチャレンジが始まっています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.utsunomiya-u.ac.jp/		
会 社 所 在 地	〒 321-8505	宇都宮市峰町350	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	櫻谷 満一	E - m a i l	sakuradani-m@a.utsunomiya-u.ac.jp
T E L	028-649-8163	F A X	

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

栃木県を中心に茨城県、福島県、埼玉県などで栽培されています。宇都宮大学では、栽培マニュアルの公開、種子の供給など生産者へのサポートも実施しています。コシヒカリと比べて、高温条件での登熟がよく、外観品質も優れている傾向があります。



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	●無 ○有→具体的に		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理		
	従 業 員 の 管 理		
危 機 管 理 体 制	施 設 設 備 の 管 理		
	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	連 絡 先
	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

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月1日



第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	栽培期間中農薬化学肥料不使用米				
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	-	消 費 期 限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	栃木県塩谷町産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	-	
内 容 量	450g~30kg	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	冷蔵	▼	
発 注 リードタイム	7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	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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 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)	塩谷町の学校給食で使用しているお米なので、お子様のいる家庭や健康志向の方におすすめです。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・普段と同じ炊飯でお召し上がりください。 ・玄米ごはんもおすすめです。
商 品 特 徴	・農薬化学肥料不使用で栽培し、学校給食で使用しているお米です。 ・コシヒカリ

商品写真



一括表示
(現物の写真を字が読めるように画像に貼付)

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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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	自然と共生する農業づくり協議会(塩谷町産業振興課)		
年 間 売 上 高	-	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	会員25名(団体)
代 表 者 氏 名	篠崎 有香		
メ ッ セ ー ジ	塩谷町では「環境にやさしい(配慮した)農業」に取り組み、持続可能な地域農業づくりを進めています。本協議会は、町の自然を守りながら、環境にやさしい先進技術を活用し、持続可能な農業の推進を目的として令和5年に設立しました。水源地としての責任を果たし、生物多様性の保全にも取り組んでいます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.town.shioya.tochigi.jp/Info/2199		
会 社 所 在 地	〒 329-2292	栃木県塩谷郡塩谷町大字玉生955番地3(塩谷町産業振興課内)	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	見形 晴美	E - m a i l	sanshin@town.shioya.tochigi.jp
T E L	0287-45-2211	F A X	0287-45-2524



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

・塩谷町内の6農家で、現在約4.5ヘクタールの面積の田んぼで、農薬化学肥料不使用栽培に取り組んでいます。
 ・収穫の後、検査をした1等及び2等相当のお米をまとめて倉庫(夏期は冷温倉庫)に保管し、毎週必要な量を精米作業し、給食センターに納品しています。



抑草のためにロボットを使用 通常より遅い時期に稲刈りを実施 まとめて倉庫(夏期は冷温倉庫)に保管

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	●無 ●有→具体的に	JA等の登録検査機関での等級検査
生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理		期間中農薬化学肥料不使用栽培 生産記録を管理保管
衛 生 管 理 へ の 取 組	従 業 員 の 管 理	-
	施 設 設 備 の 管 理	-
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または担当部署名 塩谷町産業振興課 連絡先 0287-45-2211
	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	製品不良等の問題が生じた際は直接連絡を取り、状況確認し問題対応を行います。

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月5日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	オリーブ抹茶/オリーブほうじ茶				
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (4月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	26.4	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	市貝町	JANコード (13桁もしくは8桁)	4589695290058/4589695290249		
内容量	55g/40g	希望小売価格	税抜	¥741	税込(切捨) 税率 8% ¥800
1ケースあたり入数	48	保存温度帯	その他(詳細記載) 高温多湿を避け、冷暗所		
発注リードタイム	一か月	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 2 最小 1	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 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 type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (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)	30~60代の健康と美容に興味のある女性向け。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	加工品とするため、利用シーンは様々なものが考えられる。お菓子とすればそのまま召し上がっていただくことになるが、粉末を練りこんだ麺類、即席ドリンクの粉末、ドレッシングなどでの利用も考えられる。
商品特徴	現在、国内の様々な地域で栽培が進むオリーブですが、栃木県内において事例は少ない状況の中、町の新興作物としてバックアップを受けているため、今後の規模拡大も見込めます。生育過程については現在工夫・改良を続けているところであり、独自の色は出せていないことが今後の課題です。

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"/> 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"/> しいたけ、 <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 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	市貝町オリーブ協議会		
年間売上高	-	従業員数 (社員名、パート名など)	60名(R7.9.1時点)
代表者氏名	小嶋 美以		
メッセージ	「町に新たな特産品を」という理念のもと、農村生活研究グループが令和4年に活動を開始。後に農業委員会も加わり、令和6年に協議会が立ち上がった。群馬県の企業に苗の購入から生育方法の指導、加工を協力してもらい、初めて「市貝町産」の商品が完成した。		
ホームページ	なし		
会社所在地	〒321-3428	栃木県芳賀郡市貝町市埜1280番地	
工場等所在地	〒		
担当者	高田 皓彰・高梨 偲	E-mail	nourin03@town.ichikai.tochigi.jp
T E L	0285-68-1116	F A X	0285-68-1167



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

令和6年度にオリーブの苗木を80本購入し、定植。その年の11月には樹の選定ともに葉もぎを行い、合計20kgの葉を収穫できた。製品としては、今年の4月に製品化されたものが納品された。現在、町内に160本の苗木が定植されているため、今年は約40kgの収穫が見込める。樹高を出さなければ、緑茶などの茶畑と同じような風景になるため、少ない面積で多くの樹が定植できることから、今後も規模の拡大が見込める製品となっている。今でこそ北端が上がり続けるオリーブだが、もとをたどれば地中海をはじめとする温暖な地域の樹木であるため、定植してから完全に値が活着するまでが生育の山となる。そのため、定植後3~4年は農薬などを用いた栽培になるかと考えられるが、安定したのちは減農薬、無農薬栽培へとシフトしていくことも見込まれるため、有機JAS認定が取得できれば価値も高くなると見込まれる。



品質管理情報

商品検査の有無	●無 ●有一具体的に		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理		
	従業員の管理		
危機管理体制	施設設備の管理		
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	連絡先
	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		

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(FOP)により、作成されました。詳しくは<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月5日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	業務用カット野菜					
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	-	消費期限	D+3
主原料産地 (漁獲場所等)	国産・輸入	JANコード (13桁もしくは8桁)	-			
内容量	1パック500g・5kg	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	冷蔵			
発注リードタイム	2日	販売エリアの制限	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有	関東近郊		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 要相談	最小 要相談	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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) FSSC22000 認定取得 ※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 checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input 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→) (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	食品メーカーの惣菜や調理キットの原料、学校・社員食堂・病院の給食、外食チェーンのハンパング・寿司・ラーメンなど、幅広い現場で活用されています。弁当・惣菜店や家庭用小分けパックとしても利用され、調理の省力化・時短・便利さとおいしさを両立。食の選択肢を広げ、健康をサポートする価値ある食材です。
商品特徴	国産野菜を中心に用途に応じて70規格でカットした高品質なカット野菜です。食品安全国際規格FSSC22000を取得し鮮度と衛生管理を徹底しています。是非ご利用ください。

商品写真

生食用 キャベツ千切1ミリ

原材料名
キャベツ (茨城県産)

加工年月日 25.07.14

消費期限 25.07.18

内容量 500g

保存方法 要冷蔵10℃以下

加工者 (株)健食

栃木県宇都宮市川田町365-1

*開封時は包材の破片にご注意下さい

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 えび、 かに、 くるみ、 小麦、 そば、 卵、 乳、 落花生

表示を奨励(任意表示) アーモンド、 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、 ごま、 さけ、 さば、 大豆、 鶏肉、 パナマ豚肉、 マカダミアナッツ、 もも、 やまいも、 りんご、 ゼラチン

(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 健食		
年間売上高	令和6年度 158百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和7年9月時点 社員24名、パート72名
代表者氏名	代表取締役 野口 庸晴		
メッセージ	私たちは国産野菜を中心に、丸野菜・カット野菜を通じて「おいしさ・健康」をお届けしています。食品メーカーや給食向けのカット野菜、栃木県産いちごやブルーベリーなどの果物加工、契約産地直送による原料野菜の販売、約30品目を扱う丸野菜販売の4事業を展開。おいしさ・便利さ・楽しさを通じて食の選択肢を広げ、健康寿命を応援する企業を目指しています。		
ホームページ	https://www.kensyoku.jp		
会社所在地	〒321-0111	栃木県宇都宮市川田町365番地1	
工場等所在地	〒321-0111	栃木県宇都宮市川田町365番地1	
担当者	八巻 かおり	E-mail	eigyoku@kensyoku.jp
TEL	028-612-8721	FAX	028-612-8722

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

原料受入れ

(10℃以下)
原体冷蔵庫にて保管

箱開け

下処理

移動

カット

計量・包装

C C P
金属探知機

ピッキング

(10℃以下)
製品冷蔵庫

10℃以下
配送庫内温度

写真① 写真② 写真③

写真

①

下処理

②

カット

③

金属探知機

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)	定期的な品質検査と微生物検査をしています
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	FSSC22000により管理を実施をしています
	従業員の管理	毎月従業員に対し腸内細菌検査を実施、健康管理を徹底しています
危機管理体制	施設設備の管理	施設および設備の清掃・消毒を定期的実施しています
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 酒井 健太郎 連絡先 070-3623-7336
	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	原材料の搬入から全ての工程の記録をつけ管理しています。また、PL保険に加入して万一の対応をしています。

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月2日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	プレミアムオリーブヤシオマス						
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	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	栃木県さくら市		JANコード (13桁もしくは8桁)				
内容量	不定貫1.5~2.5kg/1尾		希望小売価格	税抜	税込(切捨)	税率 8%	
1ケースあたり入数	1ケースあたり3尾		保存温度帯	冷蔵			
発注リードタイム	3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	最小	1	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					58.0 × 32.0 × 18.0	8.0	
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 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 checked="" 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 type="checkbox"/> 百貨店 <input 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→)
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) 30歳~60歳、女性、会社員、自営業、専業主夫/主婦、旦那と子持ち、晩御飯やおつまみで刺身を買いたいが、漁港や高級スーパーに行かないと美味しい刺身を買うことができない
商品特徴	刺身、マリネのような生食でもおいしく召し上がれます。ローストやムニエルなどの料理などでも合います。 プレミアムヤシオマスは、冬場凍てつくような栃木の厳しい環境で2~3年かけてじっくりと育てられ、そのうち一定期間は特別に仕立てたエサで飼育します。そのため、他のサーモン類にはない特別なおいしさが生まれます。

商品写真



一括表示
(現物の写真を字が読めるように画像で貼付)

商品の全体がわかる写真を貼付



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"/> かに、 <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 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	栃木県漁業協同組合連合会(荒川養殖漁業生産組合)		
年間売上高	380百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	17名
代表者氏名	組合長理事 塩野 哲男		
メッセージ	古来より鮎は清流の女王と呼ばれ日本人に親しまれてきました。この素晴らしい素材を限られた人から多くの人々の食卓に提供する事を目的として、昭和48年那珂川の支流荒川の恵まれた伏流水を利用して鮎の大量生産の為の養殖場を設立いたしました。その後、昭和56年農林水産省より特産地の指定を受け、南那須分場を設立、その後喜連川分場を取得し、現在に至りました。昨今、鮎の住む河川環境は、ますます悪化の一途をたどり、河川を遡上する天然の鮎も激減してまいりました。そこで荒川養殖は、卵から親魚までの一環生産を目指し、安全でヘルシーな鮎を大量生産し、結果として、安価な美味しい鮎を日本中の食卓に届ける、そういう夢をもって日々努力して行きます。		写真
ホームページ	https://www.arakawayoushoku.or.jp/		
会社所在地	〒329-1414	栃木県さくら市早乙女3071	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	塩野 尚史	E-mail	mshiono@arakawayoushoku.or.jp
TEL	028-686-2551	FAX	028-686-2471

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

本場 所在地: 栃木県さくら市早乙女3071 用地面積: 27,000㎡ 生産能力: 粘付鮎30t 成鮎130t ウグイシ10t アママス10t ニシマス20t	南那須分場 所在地: 12,100㎡ 生産能力: 成鮎90t ニシマス30t アママス5t
喜連川分場(鮎人工種苗センター) 所在地: 3,500㎡ 生産能力: 成鮎30t ウグイシ	

写真



品質管理情報

商品検査の有無	●無 ●有(具体的に)	県保健所による抗生物質残留検査等に積極的に行っている		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	毎日の生産履歴管理の徹底		
	従業員の管理	従業員の消毒の徹底		
危機管理体制	施設設備の管理	すべて独立した池ごとによる衛生管理		
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	塩野尚史	連絡先 028-686-2551
	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(PL保険)の加入		

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
8月12日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	甘色 苺あん瓶 120g						
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	製造日 算210日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	いちごピューレ(いちご(栃木県産)、砂糖)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4595644217137			
内容量	120g		希望小売価格	税抜	¥900	税込(切捨) 税率 8%	¥972
1ケースあたり入数	20個		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	在庫品の場合は営業日内で5日(要製造時は1.5ヶ月)		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	要相談	最小	2c/s~		ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
				15.3	36.3	17.0	6kg前後
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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input 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)	○朝食で召し上がるパンのおともに ○ジャムではない新たなディップソースをお好みの方に <input type="checkbox"/> ○大切な方への贈り物や久しぶりに会う友人や親族への手土産や贈答品に <input type="checkbox"/>
商品特徴	パンなどに塗って味わえるよう、滑らかな舌触りと程よい甘さにこだわったわが社自慢の苺あんです。 <input type="checkbox"/>
お客様 (性別・年齢層など)	若年層から高齢者まで(特に女性層)。

商品写真

パンやアイスクリームなどに合わせてお召し上がりください

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 えび、 かに、 くるみ、 小麦、 そば、 卵、 乳、 落花生

表示を奨励(任意表示) アーモンド、 あわび、 いか、 いくら、 オレンジ、 キウイフルーツ、 牛肉、 ごま、 さけ、 さば、 大豆、 鶏肉、 パナナ、 豚肉、 マカダミアナッツ、 もも、 やまいも、 りんご、 ゼラチン

(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	株式会社グッドライフ 栃木あん工房 榮月凛		
年間売上高	令和5年度 1000百万円(本社売上)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員13名、パート10名(R.7年8月現在)
代表者氏名	荒田 栄作		
メッセージ	弊社は経営理念として、『餡(あん)』を通じて世の中を笑顔で溢れさせることを第一に従業員一人一人が思いやりと製品に対する熱い想いを胸に日々製造業に取り組んでおります。弊社の商品を召し上がったお客様の笑顔の輪を広げていけるよう今後も『あたたかさ』を胸に精進して参ります。		
ホームページ	https://tochigi-ankoubou.com/		
会社所在地	〒321-0604	栃木県那須烏山市中山46-1	
工場等所在地	〒321-0604	同上	
担当者	溝口 和行	E-mail	mizoguchi@goodlifejapan.co.jp
TEL	0287-83-8275	FAX	0287-83-8276



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

原料豆→洗浄・選別→浸漬(約8時間程(季節変動))→煮豆(15分程度)・洗切※2回繰り返す→煮豆(1時間30分程度)→豆粉砕→裏ごし→篩分け→冷却→脱水→生あん完成→生あん計量→釜に水、液糖投入→加熱・攪拌→砂糖など副原料の投入→加熱・攪拌→生餡投入→加熱・攪拌→硬さ、糖度確認→計量→充填包装(4~5kg程)→放熱・冷却(1晩)→X線検査機(テストピース:ガラス球2mm~7mm、Sus球:0.8mm)→金属探知機(Feφ2.0mm、Susφ0.55×2mm)→※固さによって湯煎する→瓶詰め用充填機投入→充填(128±8g)→巻締→熱入れ殺菌(90℃以上60分以上殺菌)→冷却(常水温度以下)※季節により冷却温度・時間変動→拭き上げ・検品→番重整理→梱包作業→出荷

写真

自社製造の白生あん(バターピーン使用)を使用しております。栃木県産いちごを使用したピューレ製品を丁寧に練り込んでいます。糖度計で糖度を確認し、品質を保っています。

品質管理情報

商品検査の有無	●無 ●有→具体的に	外部委託検査機関による細菌検査(初回)、糖度測定(製造直後・製造翌日)
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	自社の『HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理の手引書』に基づき作成された管理表による確認
	従業員の管理	自社の『HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理の手引書』に基づき作成された管理表による確認
危機管理体制	施設設備の管理	自社の『HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理の手引書』に基づき作成された管理表による確認と外部委託企業による害虫類駆除防除施行と自社防除施工
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 品質管理チーム 連絡先 0287-83-8275
	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保険加入済

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
8月27日



第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	栃木の食材にこだわった ALL栃木県産かんぴょうらーめん						
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	90日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	栃木県産		JANコード (13桁もしくは8桁)	4582722180018			
内容量	総重量308g(めん120g×2スープ34g×2)		希望小売価格 (箱入り、4食入り、送料別)	税抜	¥500	税込(切捨) 税率 8%	¥540
1ケースあたり入数	30		保存温度帯	冷蔵	※買取価格		
発注リードタイム	約5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	要相談	最小	1ケース 20食入り		ケースサイズ(重量)	
				縦(寸)	× 横(寸)	× 高さ(寸)	重量(kg)
				27.0	17.5	2.5	0.3
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 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 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) 血圧が高めの年配の方。 健康を意識している女性。 妊婦の方。
商品特徴	・パッケージも女性が手に取りやすく、価格も高すぎないので、御使い物として使っていただけます。珍しいので、会話ははずみます。 ・あっさり醤油味なので、ご自宅でランチだけでなく夜食としても食べやすいです。 ・運動直後に罪悪感なくらーめんを食べたい人にも人気です。 ・お好みで、チャーシューやねぎ、お好みの具材をのせると一層おいしくなります。 かんぴょうには、血圧を下げたり、むくみを改善する『カリウム』や便秘や大腸がんの予防に役立つ『食物繊維』、歯や骨の健康維持をする『カルシウム』が豊富に含まれており、スーパーフードと言われています。全国生産量日本一の栃木県のかんぴょうを栃木の小麦に練りこんで麺を作りました。醤油も日光のマルシチ醤油を使いALL栃木県産にこだわったかんぴょうらーめんです。麺は昔ながらのちぢれ麺で湯で時間は90秒と時間短縮で作れます。健康を意識されている方や、運動直後に罪悪感なくらーめんを楽しみたい方に喜ばれている商品です。



かんぴょうは スーパーフード

かんぴょうは、カリウム、食物繊維、カルシウムが豊富で、健康維持に役立ちます。

栃木県産にこだわったかんぴょうらーめん

日光の醤油・小山のかんぴょう・栃木の小麦使用

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 checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" 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"/> いちま、 <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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input checked="" 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。) **電話・拒否**

出展企業紹介

出展企業名	小山自慢株式会社		
年間売上高	2024年度3200万	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	2025年8月現在5人
代表者氏名	村田玲子		
メッセージ	栃木には魅力的なものがまだまだたくさんあります。小山市に移住し、「おとん」の美味しさに惚れ込んでしまった時から私の挑戦が始まりました。当社はそんな願いを込めた商品をご用意しております。大切な方への贈り物やお礼の品としてもぜひご利用ください。もっともっと地元・栃木の魅力を全国へと発信していきます。		
ホームページ	https://oyama-iiman.co.jp/		
会社所在地	〒323-0822	栃木県小山市駅南町2-2-29-A102	
工場等所在地	〒320-0864	栃木県宇都宮市住吉町13-10	
担当者	村田玲子/090-3409-6965	E-mail	oyama.otoppe@gmail.com
T E L	0285-37-9984	F A X	0285-37-9985



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

○こだわりのモノ作り
 ・当社のこだわりは「手造りの良さを継承した丁寧なモノ作りによる美味しさの追求」です。
 手造りの良さとは、単に生産性を追求するだけの製造業ではなく、工程の中に1つ以上手間を掛け美味しさをより一層高めて麺作りをしていることです。たとえて言うなら、1つ1つ麺帯を巻き上げて熟成時間を取ることで原料(小麦粉・そば粉)と水分の水和を計る事で圧延工程における肌荒れの無い滑らかな食感を作り出す事が出来ます。のど越しに直接的に影響が出る重要な部分です。更に、製造ラインでは通常の製麺メーカーでは3段ないし4段の圧延工程を用いますが、当社では6段の圧延工程を経る事で密度の高い生地を徐々に薄く延ばす手打ち工程を再現しています。
 政木屋麺帯熟成製法 多段式圧延製法

○栃木県産小麦の活用 地産地消
 現在栃木県内では4品種の小麦が栽培されている。サトノソラ、イワイノダイチ、タマイズミ、ユメカオリ。それぞれに特徴や適性があり、サトノソラ、イワイノダイチの2種についてはタンパク値が比較的低い製粉した際に中力粉と呼ばれる銘柄である。麺への適性は主にうどんであり、食感を改良する意味で中華麺などにも配合知らずの場合もある。タマイズミについては先述の2品種に比べ県内の栽培される小麦では平成14年ごろまでは珍しく高たんぱくな小麦という事で当初は醸造用に開発がすすめられたが、試作品の小麦粉が当社に入荷した際に試作で中華麺を作ったところ、中華麺の特徴でもある細麺でもコシが有り、滑らかさも併せ持つといった特徴を見出し、製品化することとなる。ユメカオリは平成20年ごろからタマイズミよりも更に高たんぱくな小麦の開発を目指し品種改良された小麦で、小麦粉にした場合は強力粉と呼ばれる分類になり、パンなどの適性がある。



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)	包装金属探知機を使い、異物混入していないかを全商品チェックしています。また、袋詰めを行う際にも目視で商品チェックを行っています。
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	安心、安全にはかせないでとちぎHACCPの認証を取得。ミキシングルームにおいては原料保管庫とは仕切りをし、外部からの様々な侵入物を除去するとともに、捕虫機を設置し積極的に昆虫の除去に務めています。また工程別品質チェック表など、商品のトレーサが出来るよう記録類は全てHACCPに準拠した記録である。
	従業員の管理	工場入場時に健康状態、サニテーション関連の記録を取り、手指洗浄後殺菌、エアシャワーを通過しないと工場へは入れない。シャワー通過後は足を洗浄(次亜塩素酸液)し、場内へ入る。
	施設設備の管理	日常の清掃・定期的な消毒作業
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 村田玲子 連絡先 090-3409-6965
	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

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展示会・商談会シート

記入日 2025年
8月22日



第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	新がり完成品 ST 白							
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	240日	消 費 期 限	-		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	中 国、タイ、国 産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4970450112355				
内 容 量	800g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,000	税 込(切捨) 税 率 8%	¥1,080	
1 ケースあたり入数	10パック		保 存 温 度 帯	冷蔵				
発 注 リードタイム	7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	—	最小	5ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					37.5	25.7	22.7	16.0
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 type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) FSSC22000 ※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 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 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→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	貿易会社、食品卸業者、レストラン
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	日本料理の付け合わせとして、また漬物単品としてご使用いただけます。
商 品 特 徴	FSSC22000認証工場で製造された安全かつ高品質な製品です。早期収穫の柔らかい生姜を使用しており、美しい色と豊かな風味があります。

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"/> いちま、 <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"/> くらみ、 <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。) 承認 ・ 拒否

出展企業紹介

出 展 企 業 名	遠藤食品株式会社		
年 間 売 上 高	25億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	約100名
代 表 者 氏 名	遠藤栄一		
メ ッ セ ー ジ	お陰様を持ちまして、新がり完成品をメイン商品として、創業以来50年以上が過ぎました、「しょうがを食卓に…」を基盤に日本の味・伝統的な食品である漬物がご年配の方にも若い世代の方にも愛されるよう日々研究を重ねております。これからも新商品の開発・研究に努力し、健康的な生活の推進者として精進して参ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.endo-foods.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 327-0325	栃木県佐野市下彦間町697	
工 場 等 所 在 地	〒 327-0325	栃木県佐野市下彦間町697	
担 当 者	石川 浩二	E - m a i l	k-ishikawa@endo-foods.co.jp
T E L	090-2314-5991	F A X	0283-65-0222

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

国内外にて収穫された生姜を塩蔵保存し、弊社国内工場FSSC22000、とちぎHACCPの認証工場にて、洗浄・スライス加工・味付け・梱包を行っております。製造工程では金属探知機、X線検査を取り入れてより品質の良いものを製造しております。



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	●無 ●有一具体的に	塩分、酸度、ph、一般生菌、大腸菌、カビ、酵母の検査
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	とちぎHACCP、FSSC22000を取得するなど徹底した衛生管理を務めています。
	従 業 員 の 管 理	従業員は製造漬物管理士という資格を取得して漬物製造に関する危害等を防止しています。
危 機 管 理 体 制	施 設 設 備 の 管 理	ISO14001の一環として太陽光発電を行い、自社で焼却炉や下水処理施設もごさいます。
	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名 研究室 連 絡 先 0283-65-0221
	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	緊急事態対応マニュアルの導入を行っております。

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
8月7日



第3.3版

■ 商品特性と取引条件 ※は入力必須項目となります

商品名(※)	琥珀糖 おもいでのかげら							
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)(※)	通年 (夏季)		賞味期限/消費期限(※)	賞味期限	90日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)(※)	栃木県		JANコード(※) (13桁もしくは8桁)	4571519340155				
内容量(※)	90g		希望小売価格(※)	税抜	¥500	税込(切捨) 税率 8%	¥540	
1ケースあたり入数	12個		保存温度帯(※)	常温				
発注リードタイム	15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	2c	最小	1c	ケースサイズ	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)	
					20.0	25.0	15.0	1.5
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 →							

ターゲット(※)	売り先 <input type="checkbox"/> 外食 <input checked="" 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"/> その他(右に記入) → ノベルティ(オリジナルラベル可)
お客様 (性別・年齢層など)	外はシャリ、中はプニュとした感触の食べる宝石と云われる琥珀糖寒天菓子です。女性がメインターゲット。特に10代~40代ぐらいまでのSNSを頻りに利用する方がターゲット。
利用シーン(※) (利用方法・おすすめレシピ等)	お茶請け、学校の授業や仕事の合間の休憩時間にパクッと。冷やして食べるとさらに美味しい!
商品特徴(※)	キラキラと輝く、宝石のような琥珀糖は、砂糖と寒天を原料に、外側はシャリッと、内側はプニュとして、なんとも不思議な食感が楽しいお菓子です。見た目も光を当てるとキラキラ輝く宝石のようなお菓子です。食べる宝石と呼ばれ、カラフルな色味で見た目もワクワクするお菓子です。SNS映えが顕著なお

■ 商品写真 ※は入力必須項目となります




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"/> かに、 <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 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 checked="" 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) 寒天

※ 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 ※は入力必須項目となります

出展企業名(※)	株式会社エイジェックファーム		
年間売上高	12,000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員10名、パート20名
代表者氏名	庄司 拓紀		
メッセージ	栃木県小山市で野菜を栽培し(1次産業)、たまねぎを使った加工食品製造(2次産業)、直営飲食店や直営直売所や直営通販サイトで販売を行っています(3次産業)。地元農家と提携し、産地直送で都内のJR駅構内でポップアップストア(直売所)を日替わりで出店しています。また、閉校小学校を借り上げ製造加工工場として再活用		
ホームページ	https://agekke-farm.co.jp/		
会社所在地	〒323-0023	栃木県小山市中央町3-7-1 ロブレビル6F	
工場等所在地	〒323-0152	栃木県小山市延島1019(旧延島小学校跡地)	
担当者	齋藤友克	E-mail	agri_forest@agekke-farm.co.jp
TEL	0285-25-0780	FAX	0285-25-0781

■ 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

基本材料は、グラニュー糖、粉寒天、水の3点に、好みのシロップ、ジュースを加え琥珀糖おもいでのかげらを作っています。琥珀糖の食感「表面シャリッと中プルン」が重要です。そのため砂糖は上白糖でなく、グラニュー糖を使用しています。グラニュー糖は、砂糖の中でも純度が高く、結晶の粒子が細かくて水に溶けやすく、クセのない淡泊な甘さが琥珀糖寒天にむいています。乾燥工程は、一般製造業者は乾燥機で行っていますが、当社は、閉校になった小学校で事業を営んでおり、陽の光が燦々と降り注いでいる教室で乾燥を行い、あくまでも手作りにこだわっています。乾燥後の形状作りですが、四角形は包丁でカットし星型、ハート型、三日月型等に型抜きし、見た目も楽しんで頂けるようにしています。



■ 品質管理情報 ※は入力必須項目となります

商品検査の有無(※)	●無 ●有-具体的に	金属探知機による異物検査。
衛生管理への取組(※)	生産・製造工程の管理	障がい者が多く働くため、通路幅を広く、工程を複雑にしない。手順書を大きく貼り出し。
	従業員の管理	体温、体調の管理、記録。作業時の服装管理の徹底(不織布ヘアキャップ、ゴム手袋、エプロン等)。
危機管理体制	施設設備の管理	閉校となった家庭科室をそのまま利用。特に備品の使用前後の洗浄、殺菌を徹底。
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 瀬出井 浩之 連絡先 0285-39-1500
	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	賠償責任保険加入(商品名:生産物特別約款)

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
8月20日

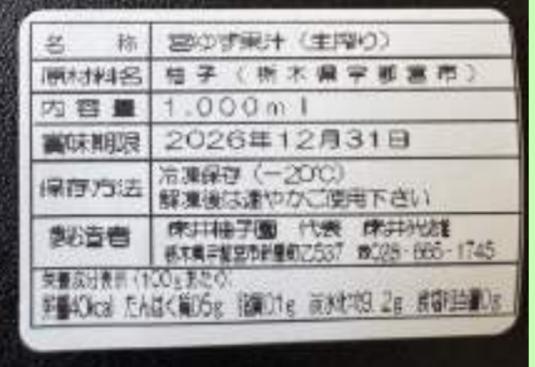


第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	ゆず果汁(冷凍)						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (11月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	2年	消費期限	2年	
主原料産地 (漁獲場所等)	栃木県	JANコード (13桁もしくは8桁)					
内容量	1L	希望小売価格	税抜	¥2,700	税込(切捨) 税率 8%	¥2,916	
1ケースあたり入数	12本/箱	保存温度帯	冷蔵				
発注リードタイム	7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	最小	12kg/箱	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
				28.0	38.0	32.0	12.0
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 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"/> 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 type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" 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)	和食から洋食までゆずの香りがアクセントになります。柚子ジュース・柚子餃子・柚子ジャム・柚子スイーツ・お煎餅・料理など利用方法はアイデア次第。
商品特徴	令和の天皇即位時の献納品にもなった「宮ゆず」は、小ぶりながら皮が厚く香りが強い特徴があり、県内外・国外にも出荷されています。柚子に豊富に含まれるビタミンC・ミネラル・リモネンなどは、抗酸化・免疫・美肌・血圧改善・リラックス作用があり、健康意識の高い方や外国の方にも人気です。搾ったゆず果汁を冷凍し、通年でご利用いただけるように加工しました。



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。

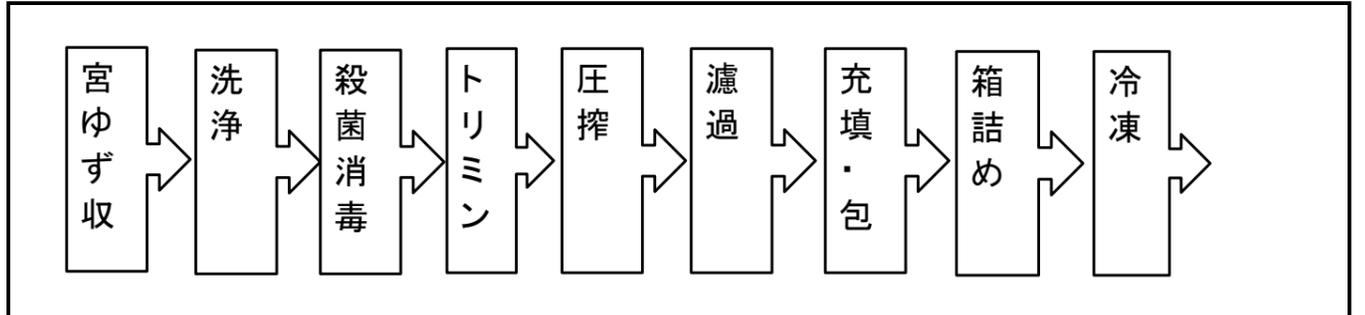
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> 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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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	床井柚子園		
年間売上高	1500万	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	R7年時点 社員3名・パート20名(繁忙期)
代表者氏名	床井光雄		
メッセージ	北緯36°の宇都宮市新里地区で、60年ほど前からゆず栽培を始め、現在約250本の木を栽培しています。柚子果皮や果汁の一次加工品・各種小売商品・宇都宮大学の研究から生まれたルームスプレーまでを製造・販売しています。「宮ゆず」は、国内の一流ホテルやレストランを始め、国内外で長く愛されるブランドになりました。		
ホームページ	http://www.miyayuzu.jp/		
会社所在地	〒321-2118	栃木県宇都宮市新里町乙537	
ゆず園所在地	〒321-2119	栃木県宇都宮市新里町乙538	
担当者	床井光雄	E-mail	mmm2537tokotokoi@gmail.com
TEL	090-2538-0805	FAX	028-665-1745

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



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)	目視による品質検査と、微生物検査を実施
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原材料の生産・搬入から出荷まで、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行っている。食品衛生責任者2名在籍。
	従業員の管理	製造区画に入る際は、作業着・帽子・マスク・スリッパを着用し、粘着ローラーで衣服のゴミを除去し、手洗いを実施して入室。健康状態を記録する。
危機管理体制	施設設備の管理	加工施設や加工器具は毎日清掃し、冷蔵冷凍設備は温度管理をしている。
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 床井光雄 連絡先 090-2538-0805
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	製造不良や事故・弊社商品を食べた事によるお客様への健康上の問題が生じた場合は、直接連絡を取り、問題対応を行います。生産物賠償責任保険加入有。

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
8月18日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	ぶっかけ生姜大根				
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (秋季)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	180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)	4947242109213		
内容量	180g	希望小売価格	税抜	¥398	税込(切捨) 税率 8% ¥429
1ケースあたり入数	30	保存温度帯	冷蔵(又は右に記入)		
発注リードタイム	7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	最小	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
				300.0 × 340.0 × 140.0	6.9
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) とちぎハサップ、JFS-B規格 ※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 checked="" type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" 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)	開けてお皿・タッパーに移せば1品になるので食卓にもう1品おかずが欲しい時にお使い頂けます。
商品特徴	国産の割干し大根を食べやすく刻み、しょうがと昆布を加えて後引く美味しさに仕上げました。パリパリ食感と深みのある味付けを楽しめる商品です。しょうがの辛味がアクセントとなり食欲をそそります。
お客様 (性別・年齢など)	年配層の女性

商品写真



写真
全体がわかる写真を貼付



(現物) (付)



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"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" 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	株式会社おばねや		
年 間 売 上 高	1400百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	65人
代 表 者 氏 名	野澤 勇二郎		
メ ッ セ ー ジ	国産の素材にこだわっており味、品質向上に日々努めております。また食の開拓として海外の展示会にも積極的に参加しております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://obaneva.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 323-0827	栃木県小山市神鳥谷1747-1	
工 場 等 所 在 地	〒 323-0041	栃木県小山市大行寺1062	
担 当 者	宮田 大	E - m a i l	gobou@obaneva.co.jp
T E L	0285-28-6878	F A X	0285-28-6908

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

干し大根 → 戻し → 昆布、しょうが投入 → 下漬け → 手選別(異物除去他) → 計量 → 袋詰 → 仕上げ調味液充填 → 包装 → 金属探知 → 加熱殺菌 → 冷却 → 検品 → 箱詰め → 出荷



品質管理情報

商品検査の有無	●無 ●有(一具体的)	一般生菌数 1,000以下/g	大腸菌群 陰性	カビ・酵母 陰性
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCP方式の導入		
	従業員の管理	HACCP方式の導入		
危機管理体制	施設設備の管理	HACCP方式の導入		
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質保証部	連絡先
			国内から 0285-28-6878	海外から(+81)-285-28-6878
	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		

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 7年 9月5日



商品特性と取引条件

商品名	・粉雪姫(熟成干し芋) ・無漂白干瓢(干瓢)			
提供可能時期(最もおいしい時期)	(通年)	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)	栃木県上三川町	JANコード(13桁もしく		
内容量	粉雪姫→6枚・12枚・24枚入り(現在商品開発中の為、予想数) 干瓢→20~30g	希望小売価格	税抜	芋1500円~干瓢490円~ 税込(切捨) 税率 8 #VALUE!
1ケースあたり入数		保存温度帯	常温(粉雪姫、室温25~30度)	
発注リードタイム	2~3日程度	販売エリアの制限	直射日光に当たる場所。高温多湿な場所	
最大・最小ケース納品単位(ケース/日)	最大	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(%)	
認証等(商品・工場・県)	干し芋→かみのかわブランド認定品・ふるさと納税返礼品 粉雪姫→商標登録済み ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー			

ターゲット	売り先	粉雪姫→百貨店、高級食料品店、ギフト需要を扱うお店・茶道関連(お茶会用菓子の取り扱い店)・海外向け高級食材ショップ、輸出商社 無漂白干瓢→寿司店、日本料理店、和食料亭・業務用食材を扱う専門卸売業者・海外のすし店、日本食レストラン、輸出商社
	お客様(性別・年齢層など)	・富裕層(40代以上の男女)・贈答用を探している方・和菓子や日本茶に関心のある層・健康志向の高い層(自然食品・無添加志向)・海外の日本食ファン・本格志向の飲食店経営者・プロの料理人
利用シーン(利用方法・おすすめレシピ等)	粉雪姫→お茶会でのお茶請け・高級感ある贈答用・お中元・お歳暮・内祝い・百貨店でのギフト需要・海外向けのヘルシースイーツ、グルテンフリー菓子として・ワインや日本茶とのペアリングデザートに 無漂白干瓢→寿司ネタや和食のメニュー素材として・干瓢の卵とし・青椒肉絲などの肉代替食材として(すでにフランスで実証済み) ・縁起物として引き出物や、お祝いの席に	
商品特徴	粉雪姫→思わずナイフとフォークとナイフで食べたくなる和のスイーツをキャッチコピーとしています。*徹底した熟成製法により本来の甘さを最大限に引き出し、糖度が高くなくは現れない糖の結晶を類を見ないほどに吹き出させました。*厳選に厳選を重ねる為希少価値が非常に高くこれまでの干し芋の概念を大きく覆すほどの甘みと食感です。*無添加、無着色。*干瓢→一般向け商品、贈答向け商品の2展開です。250年の歴史と職人技で作られた干瓢。剥き方や乾燥工程を職人が管理し、常に高品質を維持しています。プロの料理人さんたちに選ばれている信頼の干瓢です。*贈答用→干瓢は昔から縁起物として価値があります。そこで農園の250年の歴史からも、いしざき農園の干瓢は、『長く続いた末永く繁栄する』といった価値を見出し、更に特別なパッケージで贈答、祝賀向けに展開できるとしています。	



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	×
表示を奨励(任意表示)	
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)

※粉雪姫の商品完成写真、贈答用の干瓢の商品完成写真は、現在制作中のため、ありません。粉雪姫に当たりましては商品に使われる原料を添付させていただいております。

※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

出展企業紹介

出展企業名	いしざき農園		
年間売上高	干し芋→13,017,000 干瓢→5,216,000	従業員数(社員〇名、パート〇名)	社員4パート14
代表者氏名	石崎 幸寛		
メッセージ	 <p>私たち、いしざき農園は、250年続く干瓢づくりの歴史を礎に、常に新しい価値を創造する農園です。代々受け継がれてきた確かな技術に加え、時代に合わせた商品づくりや販路拡大にも挑戦しています。その歩みの中で、地域やお客様との"つながり"を大切にしてきました。伝統を守りながら、心豊かな食の時間をお届けし、"美味しい"と笑顔になっていただける瞬間を大切に、次の250年を見据えた改革を進めてまいりたいと思っております。</p>		
ホームページ	作成中		
会社所在地	〒 329-0524	栃木県河内郡上三川町多功454番地	
工場等所在地	〒 329-0524	栃木県河内郡上三川町多功454番地	
担当者	石崎 雅子	E-mail	imoyadesu530@gmail.com
TEL	090-2436-1489	FAX	0285-53-3874

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>粉雪姫(干し芋)栽培面積2~3ヘクタール・年間集荷量40t 原料・栽培:農園で自家栽培したさつまいもを使用。 *糖度管理:農園独自の基準で糖度が十分になるまで、自然の寒暖差の中でじっくり寝かせる。 *製造工程:しっかり寝かせたさつまいもは蒸し時間や温度を徹底管理。干し上がりまで1枚1枚全て手作業で仕上げます。干しがった干し芋の中から粉雪姫にすべくさらに上質な干し芋を厳選。 *熟成:厳選した干し芋を一年以上温度・湿度管理のもとで熟成。さらに、熟成後もう一度、最高品質のものを一枚一枚厳選。 *品質:無添加・無着色。干し芋の概念を覆す、贅沢な味と食感を実現。</p>	<p>干瓢 栽培面積1ヘクタール・年間収穫量1t 原料・栽培:農園で自家栽培した夕顔の実を使用。 *伝統技術:250年受け継がれた技を活かし、どんな料理にも合う絶妙な厚さに仕上げる。 *製造工程:削り方や乾燥工程の細部まで職人の目で管理。基本は無漂白製法。 *硫黄干瓢:必要に応じて弱硫黄干瓢も生産。自然に近い薄クリーム色に仕上げ、品質への妥協なし。 *特徴・魅力:250年の技と現代の工夫が融合した、上質で使いやすい干瓢。</p>
--	--



品質管理情報

商品検査の有無	社内検査を中心に実施。・出荷時に目視・重量・検品を行い、基準を満たした商品のみを出荷。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	・作物の新鮮さを保つことを最優先に、生産から加工までを一貫管理。 ・生産時に使用する器具は、常に清潔な状態に保ち、使用ごとに点検・清掃。 ・工程ごとに丁寧な管理を行い、品質と安全を両立させている。	
	従業員の管理	・農園規定の上着・帽子を着用し、異物混入を徹底防止。 ・作業場に入る前には、粘着テープによる入念なクリーニングを実施し、衣服に付着した細かな異物も除去。 ・農園独自のルールを設け、清潔な作業環境を維持しています。	
	施設設備の管理	・作業場や器具は、日常的な清掃・点検を実施。 ・衛生的な状態を常に保ち、異物や汚れの付着を防止。 ・基本的な清掃ルールを徹底することで、安心・安全な製品づくりを支えています。	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	石崎 幸寛
		連絡先	0285-53-3874
	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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月11日



第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	よせゆば						
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	60日	消 費 期 限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大 豆 : 栃 木 県 産 ・ カ ナ ダ 産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	498198000623			
内 容 量	240g		希 望 小 売 価 格	税 抜	ご 相 談	税 込 (切 捨) 税 率	#VALUE!
1 ケ ー ス あ た り 入 数	30p		保 存 温 度 帯	冷蔵			
発 注 リー ド タ イ ム	3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	5cs/日	最 小	1cs	ケ ー ス サ イ ズ	縦(寸) × 横(寸) × 高 さ(寸)	重 量(*g)
						33.0 × 30.0 × 16.0	8.0
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 →						

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 type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input 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・年齢など)	女性や年配の方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	適当な大きさにカットしてそのままわさび醤油等で召し上がれます。
商 品 特 徴	ゆばと豆乳を汲み上げ大豆たん白等を原料に加熱してとうふ状につくりました。クリームチーズのような食感で大豆の風味が濃厚な商品です。

商品写真

(現物)

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"/> かに、 <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"/> カンヌナッツ、 <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"/> バナナ、 <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	日光ゆば製造株式会社		
年 間 売 上 高	384百万円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	50名
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 新妻 健一		
メ ッ セ ー ジ	日光東照宮御用達認証を受け、一枚一枚丁寧に引き上げたゆばでいろいろな商品を製造しております。ゆばの素材製品をはじめ、とうふベースにゆばと野菜を入れた「日光ゆば創彩シリーズ」等多品目を取り揃えております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.nikkovuba.net		
会 社 所 在 地	〒 321-0346	栃木県宇都宮市下荒針町3485	
工 場 等 所 在 地	〒 321-2344	栃木県日光市猪倉赤堀3589-6	
担 当 者	新妻 克隆	E - m a i l	nikkovuba@gmail.com
T E L	028-648-2311	F A X	028-648-9929

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

原料受入・保管→洗浄→浸漬→磨り潰し→煮釜→分離→豆乳汲み上げ
→原料計量→原料混合→攪拌・脱泡→充填→パックシール→加熱殺菌
→冷却→金属検査→梱包→保管→出荷

写真



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	● 無 ● 有(具体的に)	作業工程ごとの目視管理、また定期衛生検査実施。		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	機械器具の衛生管理、食品等の衛生的な取扱い規定による。		
	従 業 員 の 管 理	従事者の衛生管理、従事者の衛生教育規定による。		
危 機 管 理 体 制	施 設 設 備 の 管 理	施設設備の衛生管理規定による。		
	担 当 者 連 絡 先	担当者名または担当部署名	新妻 克隆	連 絡 先 028-648-2311
	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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月9日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	まるごとニラソース				
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	90	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	栃木県足利市ニラ・こめ油		JANコード (13桁もしくは8桁)		
内容量	300g	希望小売価格	税抜	¥800	税込(切捨) 税率 8% ¥864
1ケースあたり入数	10入り2合わせ	保存温度帯	冷蔵		
発注リードタイム	注文後7以内100ヶ以上10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 10ケース	最小 2ケース	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 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→) (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能)
お客様 (性別・年齢層など)	栃木観光のお客様のお土産・料理好きの主婦層
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	焼いたパンいつけてたべるパンにらと思うかもしれないですけどよく合います パスタのソース・卵かけごはん・肉のソースとしても特に鶏肉と豚肉によく合います
商品特徴	足利産のニラを100%使用保存料などは一切使わずニラ本来の色と香りを楽しんでいただけるように高機能ブレンダーを使用することにより色・香りを今までにないの新しいニラの可能性に出会える商品になっています。ニラにはアリシンが多く含まれているので熱に弱く栄養が壊れやすいためあえて熱を加えず水溶性・不溶性両方の食物繊維をバランス良く手軽に摂取できるメリットもあります。

商品写真

一括表示
(現物の写真を字が読めるように画像に貼付)

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 checked="" type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵、 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> オレンジ、 <input checked="" type="checkbox"/> カシューナッツ <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input checked="" type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input checked="" type="checkbox"/> マカダミアナッツ <input checked="" type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input checked="" type="checkbox"/> りんご、 <input checked="" 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)レイブリックス		
年間売上高	4000万	従業員数 (社員○名、パート○名など)	11
代表者氏名	新井祐輔		
メッセージ	第2の食卓を作る!! 一人一人の様々な食卓に貢献し脇役に徹する食卓は幸せを噛み締める瞬間であり人生を彩る大切な時間だからこそ体に優しく心を満たす瞬間に一つでも多くの食卓に出会い第2の食卓を目指し続け地元栃木の食材を使用した新しい食の発見・可能性楽しもう!! 行動指針 挑戦する楽しさ 共有する楽しさ		
ホームページ	https://ashikaga-tsumiki.jp/		
会社所在地	〒326-0804	栃木県足利市雪輪町2485	
工場等所在地			
担当者	新井	E-mail	tsumiki239@gmail.com
T E L	0284-82-9224	F A X	

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

写真	写真	写真
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(具体的に)	目視確認・(包装不良・異物混入・商品品質)
生産・製造工程の管理		品質管理に原因があった場合の原因鮮明や品質向上に努める。
衛生管理への取組	従業員の管理	定期的に専門検査機関にて病原菌検査を実施
	施設設備の管理	HACCPの考えと取り入れた機械・設備のメンテナンス
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 新井 連絡先 0284-82-9224
	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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	冷凍果実 ストロベリーホール						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年	(通年)	賞味期限/消費期限	賞味期限	24ヶ月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	栃木県真岡市		JANコード (13桁もしくは8桁)	なし			
内容量	10kg		希望小売価格	税抜	なし	税込(切捨)	なし
1ケースあたり入数	1袋		保存温度帯	冷凍			
発注リードタイム	受注日より7営業日以内		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	要相談	最小	要相談	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						30.0 × 39.0 × 22.5	10.0
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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 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→)
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) 果実加工業者(ジャム、ソースなど)、菓子製造業者
商品特徴	冷菓や氷菓にアクセントとしてストロベリーホールを加えると、高級感が演出できる。ヘタを除去しているので手間いらず。

商品写真

名称	冷凍果実 ストロベリーホール
原材料名	いちご(栃木県産とちあいか)
内容量	10kg
賞味期限	製造日より24ヶ月
保存方法	-18℃以下で保存して下さい。
販売者	株式会社サンプル 〒321-4306 栃木県真岡市台町4301

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。

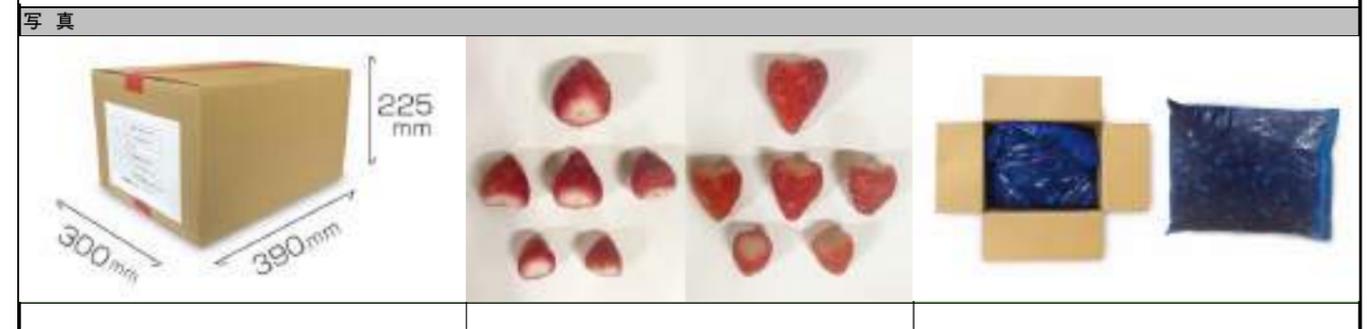
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> 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 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 (※商品以外にアレルギー成分を添加している場合はこの欄に記入)
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

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 サンプル		
年間売上高	2000百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員10名
代表者氏名	矢口正典		
メッセージ	当社は果物専門スーパー時代から60年以上青果物に関わり、幅広い業態でお客様との信頼関係を築いて参りました。今回紹介したい商品は栃木県産の「冷凍とちあいか苺」です。旬の果物を新鮮なまま閉じ込めた良品です。現在は業務用としての加工が主ですが、冷凍青果物の商品開発など、ご興味ございましたら当社までご相談ください。		
ホームページ			
会社所在地	〒 321-0933	栃木県宇都宮市築瀬町1433-2	
工場等所在地	〒 300-0614	清水物産関東SP株式会社 茨城県稲敷市清水2060-1	
担当者	中島 純	E-mail	sanfruit@kyoeiseika.jp
TEL	028-632-0787	FAX	028-610-1861

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



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)	一般生菌数、大腸菌群(抜取りで微生物検査)
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理 従業員の管理 施設設備の管理	ISO22000:2018により管理を実施 手洗いや体調管理についてチェックリストで入室時確認 使用水の水质検査・外部委託で防虫防鼠対策を講じています。
危機管理体制	担当者連絡先 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	担当者名または担当部署名 総務部 連絡先 028-610-1860 賠償責任保険加入

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月3日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	KANPAI POTATO(ハイボール)					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	受注生産 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	150日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	国産(主原料:じゃがいも)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4976766033759			
内容量	50g	希望小売価格	税抜	¥170	税込(切捨) 税率 8% ¥183	
1ケースあたり入数	24個(12×2)	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	応相談	販売エリアの制限	○無 ●有→ 沖縄販売の場合は応相談			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 応相談	最小 混載50cs	ケースサイズ	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)	
			48.0	39.0	30.5	2.4
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 養業生産工程管理(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 → JFS-B					

ターゲット	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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 type="checkbox"/> その他小売 <input 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 type="checkbox"/> その他(右に記入)
お客様 (性別・年齢層など)	お酒を楽しむ大人で味や品質にこだわる消費者へ
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	本商品は、「お酒と一緒に楽しむポテトチップス」として設計され、キューサイ分析研究所によるペアリング分析を基に開発されました。お酒との相性を追求した一品ですので、お酒とともにお楽しみいただくことをぜひおすすめいたします。
商品特徴	キューサイ分析研究所によるペアリング分析に基づき、お酒との相性を追求した一品です。濃厚なシーズニングがしっかり絡まるウェーブカットで、お酒と楽しむ至福のひとつを演出します。

商品写真



名称	ポテトチップス
原材料名	じゃがいも(国産)、植物油、糖類(砂糖)、粉末醤油、食塩、粉末油脂、チーズパウダー、亜酸化水分散液、調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、(一部小麦・乳成分・大豆を含む)
内容量	50g
賞味期限	この頁の下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。
販売者	深川油脂工業株式会社 〒074-1271 北海道深川市広里町5丁目2番28号
製造者	株式会社 深川フーズファクトリー 〒329-0207 栃木県小山市美しが丘1丁目1-3

●この商品は深川油脂工業(株)と国分関信越(株)が共同開発した商品です。

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 checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input checked="" 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"/> バナナ <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカミアナッツ <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) 本品製造工場では卵・えび・かきを含む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

出展企業紹介

出展企業名	国分関信越株式会社		
年間売上高	197,247百万円(2024年12月期)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	830名(2024年12月31日現在)
代表者氏名	代表取締役社長執行役員 前原康宏		
メッセージ	弊社は栃木県小山市に本社を構え、加工食品や酒類から冷凍食品など、多岐にわたる商品を多様な小売店に供給する食品卸売企業でございます。近年、地域課題の解決を目的とした「地域共創」の取り組みを一層強化しています。具体的な取り組みとして、以下のような活動を積極的に推進しています。 ●地域産品の活用と商品開発: 地域の生産者や地場メーカーと連携し、北関東エリアの豊かな食材や特産品を活かしたオリジナル商品の開発と販売を強化しています。 ●産官学連携の推進: 地域の自治体や大学と連携し、「食」をテーマとした共同プロジェクトやイベントを企画しております。		
ホームページ	https://www.kokubu.co.jp/kanshinetsu/		
会社所在地	〒323-0808	栃木県小山市出井1211-4	
工場等所在地	〒329-0207	委託製造先:(株)深川フーズファクトリー 栃木県小山市美しが丘1-1-3	
担当者	鈴木 雄太	E-mail	kk0a-kanshinetsu.info@kpost.kokubu.co.jp
TEL	048-614-8300	FAX	048-614-8300



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

原料保	馬鈴薯投入・洗浄	馬鈴薯芽取り・皮むき	スライ	水洗い	プランチン	水切り	フライ	検品 カラー識	検品 目視	味付け	計量	金属探知機	日付印字	袋詰め	ウエイトチェツ	箱詰め	出荷
-----	----------	------------	-----	-----	-------	-----	-----	------------	----------	-----	----	-------	------	-----	---------	-----	----

写真



芽取り: 芽の部分や痛んだ箇所を除去します。 カラー識別: 焦げたポテトチップスを除去します。 目視確認: 機械では見えない焦げや異物は、人の目で確認・除去します。

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)	酸値値・塩分値・水分値測定、目視検査(異物・不良混入、包装不良)
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	品質管理者を置き、製造マニュアルを基に各主要工程にて作業日報(チェックリスト)を記録・保管しており、品質管理に問題があった場合の原因解明や製品の品質向上に努めております。
	従業員の管理	個人衛生のチェックを毎日実施しております。(爪、手指のけが、腹痛・発熱・下痢・嘔吐等の有無)、粘着ローラー掛け、手洗い実施、私物持込み等)。
危機管理体制	施設設備の管理	毎日終業時に隅々まで工場を清掃し、防虫防鼠対策含め、備品類の点検を定期的に行って異物混入の防止に努めております。
	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名 細谷公司 連絡先 0285-43-6333
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	各原材料の規格書・受入書・ロット記録等、及び製造日・製造工程毎の作業日報(チェックリスト)を記録・保管しております。PL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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	「新しい栃木名物」超もちもちタピオカボール(冷凍)					
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	6 月 月	消 費 期 限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	キャッサバ(栃木県産)、もち粉、馬鈴薯でんぷん、きび糖		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	1,000g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,482	税込(切捨) 税率 8% ¥1,600	
1 ケースあたり入数	1 ケースあたり5袋入り	保 存 温 度 帯	冷凍			
発 注 リードタイム	関東:3日 それ以外:5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 要相談	最小 1ケース	ケ ー ス サ イ ズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
			34.4	25.4	17.8	5.0
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 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 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 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→) <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 グルテンフリーレストラン、惣菜コーナー、キッチンカー、焼きたてパン屋
お 客 様 (性別・年齢など)	1. 観光客(大人から子供まで幅広く) 2. 主婦層や子供(おやつ)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・冷凍庫から出してすぐの冷凍のまま150℃で5分程度揚げるだけで提供できます。 ・冷めても電子レンジで40秒程度温めるともちもち感が戻りますので、持ち帰りにも対応できます。 ・そのままでも美味しいですが、甘さ控えめなのでアレンジは自由自在です。(チョコ、あんこ、ホイップ、きなこ、抹茶、黒蜜、パウダーシュガー、いちごソース等々)
商 品 特 徴	・主原料のキャッサバは100%栃木県産で、卵、小麦、乳をはじめ、アレルギーフリーです。 ・キャッサバはレジスタントスターチを多く含む食材です。レジスタントスターチは大腸にまで届く食物繊維の一種で、善玉菌の助けになります。(レジスタントスターチ含有量検査済です)



品 名	新 冷 凍 タピオカボール
原 料 産 地	キャッサバ(栃木県産)、もち粉(国内産)、馬鈴薯でんぷん、きび糖
内 容 量	1000g
賞 味 期 限	
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください
製 造 者	増田佳久 【増田農園 栃木県産のみちみちファーム】 栃木県矢板市東町3004-10 090-8594-9077
製 造 所	栃木県矢板市東町3004-10
栄養成分表示(100gあたり)	
熱 量	192kcal(炭水化物) 23.9g
たんぱく質	1.4g(食 塩) 0g
脂 質	0.0g(飽和脂肪酸)
レジスタントスターチ 1.8g	



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"/> 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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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)

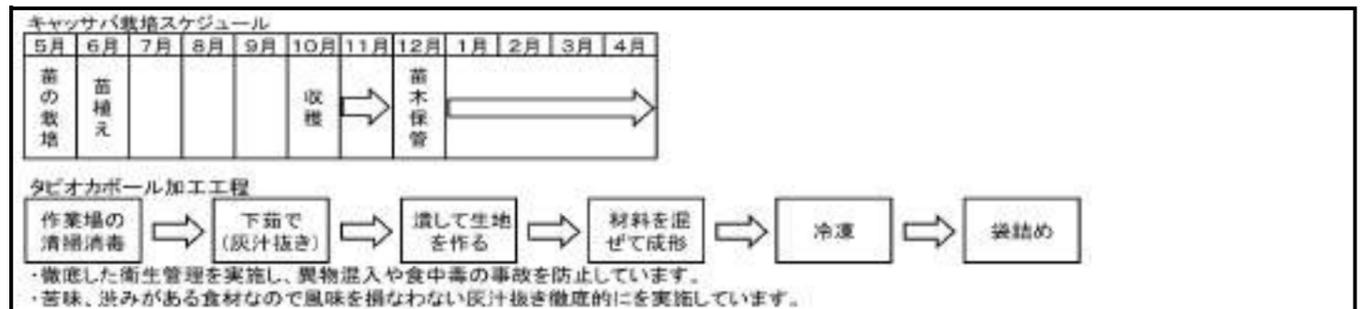
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) 承諾 拒否

出展企業紹介

出 展 企 業 名	増田農園 ののみちファーム		
年 間 売 上 高	令和6年度 1百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	3名
代 表 者 氏 名	増田 佳久		
メ ッ セ ー ジ	・弊社はキャッサバ製品を「新しい栃木名物へ」を目指して栽培から加工、卸売をしています。 ・キャッサバの観光資源化と普段使い食材化の2つを柱に事業活動しております。 ・年間を通して安定したキャッサバ製品をご提供できるように保存方法、加工方法を独自で確立しており、安心安全の新しい商品提供をしております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://nonomichi-farm.com		
会 社 所 在 地	〒 329-2136	栃木県矢板市東町3004-10	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	増田 佳久	E - m a i l	yoshimasumax@gmail.com
T E L	090-8594-9077	F A X	



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



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○無 ●有一具体的に	細菌検査の実施(日世株式会社へ依頼)
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	小規模な農産物のカット・ペースト(低温管理)製造事業者におけるHACCPに準拠した衛生管理を実施
	従 業 員 の 管 理	従業員の体調、身だしなみの管理、手洗い消毒の実施を「見える化」(書面に記録)して徹底している。
	施 設 設 備 の 管 理	必ず作業前に作業場やトイレの清掃、消毒を実施。弊社は農業と食品加工を業としていたことから農業用具と加工用具の徹底した別管理を実施している。
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または担当部署名 増田 佳久 連絡先 090-8594-9077
	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	製造品目や工程を「見える化」(書面に記録)して管理。万が一に備えPL保険にも加入している。

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
8月25日



第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	宇都宮焼そば3食 追いがけソース付							
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	D+14	消費期限			
主原料産地 (漁獲場所等)	小麦粉(国内製造)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4970373099573					
内容量	465g(麺140g×3)	希望小売価格	税抜	¥298	税込(切捨) 税率 8%	¥321		
1ケースあたり入数	12	保存温度帯	冷蔵					
発注リードタイム	店着2日前まで	販売エリアの制限	○無 ●有→ 関東、南東北					
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 1日50ケース 最小 要相談	ケースサイズ(重量)	縦(°)	×	横(°)	×	高さ(°)	重量(°)
			44.5		63.0		14.0	7.1
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 栃木県フロンティア企業・宇都宮市リーディング企業 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → とちぎHACCP							

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 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 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 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) 宇都宮市内には昔ながらの焼そば専門店が多数あります。麺をソースで焼き上げてからお客様が更に自分で追いソースをかけ好みの味にして食べるスタイル。3人前ですのでご家族でも楽しめます。
商品特徴	粉末ソースで焼そば麺を焼き上げ、食べる前に、追いがけソースをかけ、好みの味付けにして食べるのが宇都宮流。お好みで、胡椒、青のり、七味、目玉焼きをご用意いただくとより一層美味しくお召し上がりいただけます。

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 checked="" 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"/> いちま、 <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 checked="" 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ギーを扱っている場合はその旨を記入) 本品製造工場では「そば」「卵」を含む製品を製造しております。

25年9月8日新発売
 宇都宮焼そば3食 追いがけカレーソース

※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 オニックスジャパン		
年間売上高	令和6年度3,026百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	35名
代表者氏名	大西 盛明		
メッセー ジ	1.私たちは、お客様の発展のため満足される商品を提供しよう 2.私たちは、人材の育成に力を注ぎ豊かな人材の城を築こう 3.私たちは、社会に貢献する地域業界ナンバーワンの企業になろう		
ホームページ	http://www.onix-jpn.com		
会社所在地	〒 321-0414	栃木県宇都宮市中里町677-8	
工場等所在地	〒 324-0242	栃木県大田原市大豆田266-2	
担 当 者	黒川 正隆	E - m a i l	m-kurokawa@onix-jpn.com
T E L	028-623-1255	F A X	028-623-1256

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

じっくりと時間をかけて蒸し上げた焼そば麺は、食感も良く程よい弾力に仕上がります。麺を角刃で切り出しているため、より太く感じ、モチモチとした弾力を生み出します。焼き上げる際の粉末ソースと、追いがけ用の液体ソースの、ダブルソースが入っています。



品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	自社検査(菌検査・官能検査) 週6回 外部検査 月1回 (一般生菌・大腸菌・大腸菌群・黄色ブドウ球菌)
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	とちぎHACCPに準じた生産管理体制、金属探知機、X線検査
	従業員の管理	衛生作業服を貸与、ローラーがけ→手洗い→アルコール噴霧→エアシャワー→工場入場とちぎHACCPに準じた衛生管理体制、体調・衛生チェックシート、月1回の検便
	施設設備の管理	次亜塩素酸、過酢酸を使用し、毎日規定の清掃、チェックシート
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 有限会社 大西製麺 連絡先 0287-54-0373
	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	お客様相談室連絡先を商品表示に記載、PL保険加入済み(限度額1億円) 苦情発生時の緊急連絡体制あり

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展示会・商談会シート

記入日 **2025年**
7月14日



商品特性と取引条件

商品名	笑福シウマイ						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (冬季)		賞味期限/消費期限	賞味期限	製造から3か月	消費期限	-
主原料産地 (漁獲場所等)	豚肉(栃木他) 玉ねぎ(栃木・北海道)、卵(栃木)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4582603790084			
内容量	約40g×8個		希望小売価格	税抜	¥1,112	税込(切捨) 税率 8%	¥1,200
1ケースあたり入数	36箱		保存温度帯	冷蔵			
発注リードタイム	注文から4営業日以内発送		販売エリアの制限	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 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	10ケース/日	最小	1ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(%)
					37.6 × 30.4 × 25.9	12.9	
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 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 type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (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)	道の駅、セレクトショップ 女性40代～60代
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	お土産、ギフト、お祝い事	
商品特徴	一頭の豚からわずか3%しか取れない希少部位(スネ)赤身肉を使用することで肉肉しい食感と、秘伝のタレを混ぜ合わせることで、醤油なしで美味しくお召し上がりいただけます。	

商品写真

品名	シウマイ	1ケースあたり(10個あたり)
原材料名	豚肉(国産)、玉ねぎ(国産)、醤油、酒、砂糖、食塩、コショウ、生蛋(国産)、卵/液卵(アミノ酸増)、食小(米粉)、食塩(鶏卵)(一部に卵・小麦・豚肉・大豆を含む)	エネルギー 440kcal たんぱく質 2.8g 脂質 1.2g 炭水化物 6.7g 食塩相当量 0.4g
内容量	8個	[確定値]
賞味期限	冷凍名に記載	
保存方法	-18℃以下で保存して下さい	
製造者	株式会社フク 栃木県鹿沼市下武子町85-3 TEL: 0289-77-7780	

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 checked="" 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 checked="" 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が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	株式会社フク (笑福シウマイ)		
年間売上高	2024年度61百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	2025年6月30日時点 社員3名、パートアルバイト6名
代表者氏名	代表取締役 福田 勇紀		写真
メッセージ	当社の所在地の栃木県鹿沼市は、阿房野の副産物の山生地であることから、2021年よりシウマイで町おこしが始まりました。 私たちは鹿沼市だけではなく、栃木名物として全国的に認知獲得し、シウマイを通して、多くの方が鹿沼に観光に来てもらい、地域が活性化することを目的としています。		
ホームページ	https://efushiumai.com/		
会社所在地	〒 322-0004	栃木県鹿沼市下武子町85-3	
工場等所在地	〒 322-0004	栃木県鹿沼市下武子町85-3	
担当者	福田勇紀	E-mail	fukuda@fukuinc.com
T E L	0289-77-7780	F A X	0289-77-7888

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

シウマイの工程は、大きく分けて①餡を作る、②餡を皮で包む、③蒸すに分けられます。
 ①餡を作る工程では、現場の製造スタッフが玉ねぎのエグ味となってしまう芯の部分を手作業でくり抜くなど、丁寧な仕事を心がけております。
 ②餡を皮で包む工程は、自動成形機を導入することで、餡の計量が正確になり、個体差のばらつきを無くしました。また1時間に1,000個を成形することが可能になり量産化し、大量注文にも対応可能となりました。
 ③蒸す工程は、櫓を使った本格的なせいろを使用することで、シウマイにほのかに香る櫓の上品な香り付けをしております。



品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有一体的に	シウマイを蒸した後に試食による検査、バットに並べた状態及び梱包時に異物混入目視確認。菌検査を不定期で実施。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	材料受け入れ時に傷、汚れ等ないか目視確認を実施。		
	従業員の管理	入社初日に衛生管理の教育実施。定期的に研修実施。		
危機管理体制	施設設備の管理	製造時に使用する設備は、使用前にはアルコール消毒、使用ごとに洗浄を実施。定期的な施設清掃を実施し、常に油汚れ等がない状態を保っています。		
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	福田勇紀	連絡先 090-4669-9497
	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	事業活動総合保険(PL保険)に加入		

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展示会・商談会シート

記入日 月 日 年



第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	日光さしみ巻ゆば(たれ付き)					
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	20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)	4964571501341		
内 容 量	1本		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥298	税込(切捨) 税率 8% ¥321
1 ケースあたり入数	10		保 存 温 度 帯			
発 注 リードタイム	3日		販 売 エリアの制限			
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	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
認 証 等 (商品・工場・農場等)	※印のものは、具体的な取得内容を記載 →					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 ()
	お 客 様 (性別・年齢層など) 手軽に本格的なゆばが食べたい方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お好みの大きさにカットし添付のたれでお召し上がりください。
商 品 特 徴	国産大豆100%使用。巻いてあるので食べ応えがあるお刺身ゆばです。

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。

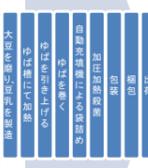
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> 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 checked="" 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	株式会社日光食品		
年 間 売 上 高	5億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	30名
代 表 者 氏 名	代表取締役 永島伸也		
メ ッ セ ー ジ	湯波処で有名な日光で良質な水と国産大豆を100%使用した美味しいゆば製品を製造しております。		
ホ ー ム ペ ー ジ			
会 社 所 在 地	〒 321-2335	栃木県日光市森友1513-27	
工 場 等 所 在 地	〒 321-2335	栃木県日光市森友1513-27	
担 当 者	橋詰 和歌子	E - m a i l	w-hashidume@nikko-syokuhin.com
T E L	0288-22-7054	F A X	0288-22-9049

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



大豆を洗い、圧搾して豆乳を抽出し、ろ過して豆乳を調整し、攪拌機で攪拌し、ゆば液を製造し、ゆば液を成形し、ゆばを製造し、ゆばを乾燥し、ゆばを包装し、ゆばを出荷する。

写 真





品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	目視・金属探知器
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理 豆乳の濃度、ゆば槽の温度を記録
	従 業 員 の 管 理 衛生区域内への入室の際は、白衣・帽子・マスクを着用し、入室管理を行い、健康状態の良くない者への入室制限など徹底管理を行っております。
危 機 管 理 体 制	施 設 設 備 の 管 理 施設設備の点検等を実施しております。 外部定期衛生管理業務委託:年/2回
	担 当 者 連 絡 先 担当者名または 担当部署名 吉澤 隆明 連 絡 先 0288-22-7054
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 お客さへの電話対応、商品回収を早急に行っております。

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。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2024年
11月30日



商品特性と取引条件

商品名	とろけて香る茄子麻辣					
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	6か月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	栃木県	JANコード (13桁もしくは8桁)	459555745019			
内容量	170g	希望小売価格	税抜	¥1,300	税込(切捨) 税率 8%	¥1,404
1ケースあたり入数	48瓶/箱	保存温度帯	常温			
発注リードタイム	在庫あり:5日、在庫なし:1ヶ月	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 2箱/月	最小 1瓶	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)	
				25.7 × 37.5 × 17.3	17.0	
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 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input 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 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)	おかずが少ない時のご飯のお供に白米の上にそのまま乗せて。 お父さんの晩酌にも、そのままお召し上がりいただけます。 その他、卵焼きの具材としてや、パスタに混ぜて和風ペペロンチーノ風にも最適です。
商品特徴	2024年12月、野菜ソムリエサミット『金賞』受賞の生で食べても美味しい『ごほう美ナス』(品種:PC筑陽)を利用して作る、花椒の香りの効いた本格中華の麻婆茄子の瓶詰。常温保存できる加工品だが、化学調味料・添加物不使用。手作りの少量生産ながら、ナス生産者が作る加工品ということで通年安定生産。加工品としては、野菜ソムリエサミット『銀賞』受賞のほか、地元商社主催の栃木「推しの逸品」にも選出。

商品写真



化学調味料・添加物不使用で、素材の味を活かした、花椒香る日本初の本格麻婆茄子の瓶詰です。	
全て手作りの少量生産のこだわりの逸品 https://heartich.farm	
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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input checked="" 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ギーを扱っている場合はその旨を記入) 同じ製造ラインで、卵、乳成分、落花生(特定原材料等)などを含む商品を製造しています。

※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

出展企業紹介

出展企業名	Heartich Farm (ハーティッチファーム)		
年間売上高	令和5年度 3000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	常勤4名、パート4名(2024年11月時点)
代表者氏名	賀川元史(かがわもとぶみ)		
メッセージ	野菜がつなが「ひと」と「ひと」をキャッチコピーとして、野菜の生産・販売と農業体験を提供。一般消費者と農業の間にある見えない壁を取り除くために、生産者の顔が見える農業生産と販売で、人と人がつながり笑顔になる農業経営を目指す。 野菜ソムリエサミット『金賞』のナスや、国内自給率0.1%以下の貴重な国産ゴマも生産中。		
ホームページ	https://heartich.farm		
会社所在地	〒321-4345	栃木県真岡市寺内1356-3	
工場等所在地	〒321-4225	株式会社ましこカンパニー 栃木県芳賀郡益子町長堤2271	
担当者	賀川元史	E-mail	kagawa.motobumi@heartich-farm.com
TEL	090-5779-3448	FAX	

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

【商品製造工程】
 ①原材料「茄子」の殺菌(次亜塩素酸水ppm10015分間浸漬)/瓶包材煮沸殺菌(100℃20分間) → ②原材料中和洗浄(流水洗浄) → ③トリミング・カット(非可食部除去・スライスカット) → ④原材料の焼成(オーブンで茄子の水分をとばす) → ⑤冷却 → ⑥カット(茄子を1口台に切り分ける) → ⑦計量(茄子・その他調味料等の計量) → ⑧調理加工(原材料の混合・加熱調理による煮詰) → ⑨冷却 → ⑩成分チェック(水分活性値測定Aw0.88±0.01) → ⑪計量充填・蓋閉め(瓶包材に規定量充填) → ⑫加熱殺菌処理(芯温85℃35分間) → ⑬冷却 → ⑭検品(目視、ウエイトチェック) → ⑮ラベル貼り付け(賞味期限印字) → 出荷



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)	微生物検査:一般生菌、大腸菌群 理化学検査:水分活性 目視検査、商品保管検査(製造毎につき1~3検体保管:1年間)
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理 従業員の管理 施設設備の管理	製造毎工程管理表(殺菌記録、配合記録、水分活性値数値記録)、 衛生管理表(体調チェック表・施設清掃等)記入、製造毎管理工程表記入、年2回検便検査実施、年1回健康診断実施、従業員指導・教育 備品管理表、清掃工程管理、防虫対策、次亜塩素酸生成器・浄水・活水器設置
危機管理体制	担当者連絡先 担当者名または担当部署名	(株)ましこカンパニー 連絡先 0285-72-5531 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、HACCPに沿ったマニュアル運用、商品クレーム・商品事故発生対応マニュアル

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展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月5日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	国産ハンバーグ							
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	1年	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	牛肉:国産、豚肉:国産		JANコード (13桁もしくは8桁)	4931844350012				
内容量	150g		希望小売価格	税抜	¥600	税込(切捨) 税率 8%	¥648	
1ケースあたり入数	60		保存温度帯	冷凍				
発注リードタイム	5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	10ケース/月	最小	1ケース	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					28.6	43.6	17.5	10.0
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 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 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 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・年齢など) 18歳以上
商品特徴	1個ずつ真空包装しているので、食べたい分だけ解凍して調理することができます。 【焼き方】①冷蔵庫内で完全に解凍する。②強火で両面に焼き色をつける。③弱火にして100ccのお湯を入れ、ふたをして6分加熱する。④ハンバーグを裏返し、ふたをしてさらに3分加熱する。 国産牛肉と国産豚肉の合挽肉を使用した冷凍の生ハンバーグです。 国産生たまねぎ使用。

商品写真



(現 付)



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 checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵、 <input checked="" 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"/> カンヌナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input checked="" 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"/> バナナ <input checked="" 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) 同一工場:ごま・鶏肉・りんご

※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	株式会社山久		
年 間 売 上 高	2024年度:2,930(百万)円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	123名(2025年7月時点)
代 表 者 氏 名	綱 川 雅 之		
メ ッ セ ー ジ	私たちは、大切な人の「おいしいね。」を聞くために、手をぬかず全力で考え、すばやく行動し、その結果を検証する。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://cheesefactory.jp/		
会 社 所 在 地	〒 329-2162	栃木県矢板市末広町34-10	
工 場 等 所 在 地	〒 329-2513	栃木県矢板市上太田10	
担 当 者	宮 本 礼 央	E - m a i l	shop@cheesefactory.jp
T E L	0287-44-3335	F A X	0287-44-3338

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

原料受入→保管→計量→ミンチ→混合→練込→包餡→ウェイトチェッカー→成形→凍結→真空包装→X線・金探検査→ウェイトチェッカー→賞味期限印字・ラベル貼付→梱包→冷凍保管→出荷



品質管理情報

商品検査の有無	●無 ○有→ <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有→ <input type="checkbox"/>		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	X線検査装置、金属探知機	
	従業員の管理	健康状態、体温、手指傷、爪、服装、持ち込み禁止物、検便	
	施設設備の管理	手洗い消毒、ローラー掛け、エアシャワー	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	宮本 礼央 連絡先 090-1048-0809
	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	商工会のビジネス総合保険加入(損害保険ジャパン株式会社)	

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月4日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	日光HIMITSU豚の生ソーセージ(ブラトヴルスト)							
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	製造より1年	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	栃木県日光市		JANコード (13桁もしくは8桁)	無				
内容量	約140g		希望小売価格	税抜	¥602	税込(切捨) 税率 8%	¥650	
1ケースあたり入数	20p		保存温度帯	冷蔵				
発注リードタイム	1週間		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	10	最小	1	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					26.0	28.0	15.5	3.4
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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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 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→) (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
お客様 (性別・年齢層など)	厚切りの肉や塊肉が好き、肉好きな大人向けのソーセージです。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	氷水でパックのまま解凍してから、ポイルして焼くと、パリッとジューシーに仕上がります。焼き野菜や、白いんげん豆、茹でたジャガイモなどを合わせていただくと、一層美味しく楽しめます。また、これからの季節はポトフなどの煮込み料理にもおすすめです。
商品特徴	ジューシーな肉塊を食べてるような食感を求め、肉屋ならではの知識と技術を活かし、職人が手間暇かけて造ったソーセージです。厳選の、日光HIMITSU豚(SPF豚)に、イペリコ豚ベジョータの肉を加え、さらなる旨味を引き出しました。焼いても煮込んでも、メイン料理になる、高級飲食店でも使われている御馳走ソーセージです。IFFA食肉加工品国際コンテストにて金賞を受賞しています。

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。

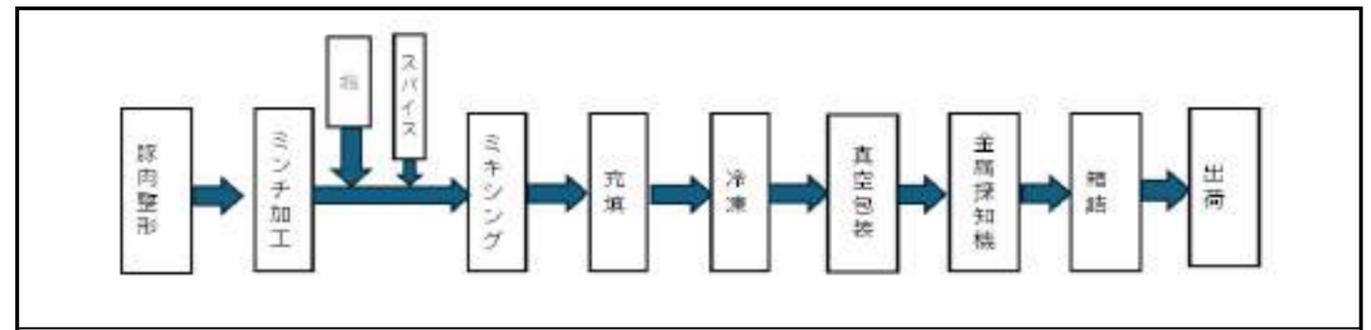
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カンヌナツツ、 <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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input checked="" type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカミアナツツ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいち、 <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) 同工場で、牛肉、ゼラチンを使用した商品も製造しています。

※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

出展企業紹介

出展企業名	株式会社グルメミートワールド		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員16名、パート1名
代表者氏名	田村 幸雄		
メッセージ	町の肉屋として創業し、食文化に貢献し、食の楽しさを創出できるよう、業態を変えながら100年歩んで参りました。お客様と共に「美味しい感動」を分かち合えるよう、高品質な食材選び、こだわりの食品製造を行っております。おかげさまで、著名なホテル、飲食店様にも商品を御使用いただいております。また、定期的に研修会に参加するなど、食の安全、安心を衛ることに努めております。		
ホームページ	https://www.gourmet-world.co.jp/shopping/		
会社所在地	〒321-1274	栃木県日光市土沢2002-2	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	伊藤 洋美	E-mail	work@gourmet-world.co.jp
TEL	0288-32-2939	FAX	0288-32-2919

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



品質管理情報

商品検査の有無	●無 ●有(一具体的)	担当者の目視、試食による品質検査と、微生物検査を行っています。
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	温度管理(冷蔵、冷凍)の徹底、製造工程の時間管理、器具の洗浄、消毒を実施、遵守しています。
	従業員の管理	従業員の手洗い徹底、体調管理、服装規定を遵守し、食品取扱者の定期検便を厳守しています。
	施設設備の管理	製造施設の清掃・消毒、製造機材の洗浄・消毒を都度、実施しています。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 製造部 連絡先 0288-32-2939
	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	製造ロットごとにサンプルを保管し、有事の際に確認ができるようにしています。また、お客様にお気づきの点があれば、速やかに対応する体制を整えています。

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月5日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	豚肉 あさの豚				
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	消費期限	5
主原料産地 (漁獲場所等)	国産(栃木県さくら市)	JANコード (13桁もしくは8桁)			
内容量	1本単位(各部位によって異なる 概ね2~5kg)	希望小売価格	税抜	税込(切捨) 税率 8%	
1ケースあたり入数	商品内容による。宅急便配送なら1箱15kg以内。	保存温度帯	冷蔵		
発注リードタイム	3~10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 5頭分 最小 1本	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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) HACCPの考えに基づく ※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 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input 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・年齢など)	少量でも美味しいものを食べたい。50~70歳のゆとりのある世代。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	あまり手を加えず、シンプルな味付けが一番。例、ロース肉なら軽く塩コショウでソテーした豚肉をわさび醤油を少量付けて召し上がる。
商品特徴	あさの牧場で生産した豚(年間約8000頭)の中から、厳選した豚5%程度を「あさの豚」として流通。中間業者が入らないので直接お客様にお届けする事が出来ます。ロどけの良い脂身と、歯切れの良い赤身が特徴。温度管理の行き届いた豚舎で飼育し、指定配合飼料を食べさせる事で脂のおいしさを高める。また人工授精で繁殖させることで肉質のばらつきも少ない。

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"/> かに、 <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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ <input checked="" 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	浅野食肉株式会社		
年間売上高	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	パート1名	
代表者氏名	浅野 重勝		
メッセージ	豚肉が苦手だけれど、ここの豚肉(脂身)なら食べれると言うお声を良く頂きます。ロどけの良い脂身と、歯切れの良い赤身が特徴。温度管理の行き届いた豚舎で飼育し、指定配合飼料を食べさせる事で脂のおいしさを高める。人工授精で繁殖させることで肉質のばらつきも少ない。また、惣菜等も製造しており、2025年5月ジャパンフードセレクションでハンバーグがグランプリ受賞。		
ホームページ	https://asanobuta.com		
会社所在地	〒329-1406	栃木県さくら市南和田465	
工場等所在地	〒329-1406	栃木県さくら市南和田465	
担当者	浅野 重勝	E-mail	s-asano@friend.ocn.ne.jp
T E L	028-685-1012	F A X	028-685-3182

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

あさの牧場で生産した豚(年間約8000頭)の中から、厳選した豚5%程度を「あさの豚」として流通。あさの牧場産豚肉「あさの豚」生体120~130kgで出荷 → と殺(栃木県畜産公社) → 枝肉引き取り(80~85kg) → 骨抜き・整形(弊社加工場) → 包装・出荷



品質管理情報

商品検査の有無	●無 ●有(具体的に)	毎日の清掃と冷蔵庫の温度管理		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	室温を出来るだけ下げ、衛生的な現場での作業		
	従業員の管理	s		
危機管理体制	施設設備の管理	清掃と冷蔵庫内の温度管理		
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	浅野 重勝	連絡先 028-685-1012
	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保険加入済		

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
8月22日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	もてぎ放牧黒毛和牛				
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	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	栃木県芳賀郡茂木町	JANコード (13桁もしくは8桁)			
内容量	部分的	希望小売価格	税抜	価格表による 税込(切捨) 税率	#VALUE!
1ケースあたり入数	1	保存温度帯	手触		
発注リードタイム	栃木県内2日	販売エリアの制限	○無 ●有→ 栃木県近隣		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 部分肉 最小 部分肉	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 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 →				

ターゲット	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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 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)	安全安心で本当に美味しい牛肉を扱いたい方(料理人)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ステーキ、ローストビーフ、カレー、その他煮込み料理
商品特徴	放牧場で生まれ育った黒毛和牛の肉

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"/> かに、 <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 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ギー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	セオファーム		
年間売上高	2000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名、アルバイト1名
代表者氏名	瀬尾 亮		
メッセージ	牛肉の美味しさは格付け決まるものではありません。A5であっても美味しくないと肉もあります。牛肉の味は血統、餌、育った環境で決まります。		
ホームページ			
会社所在地	〒321-3566	栃木県芳賀郡茂木町小井戸1470	
工場等所在地	〒		
担当者	瀬尾 亮	E-mail	274pn5@bma.biglobe.ne.jp
TEL	080-6662-7567	FAX	0285-63-4072



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

写真			
	しゃぶしゃぶすき焼き用にカットしたもの	放牧の様子	G7サミット ガラディナー

品質管理情報

商品検査の有無	●無 ●有→具体的に	と畜、部分肉加工は栃木県畜産公社、保管販売はABCミート
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理 従業員の管理 施設設備の管理	放牧場において生まれ、12ヶ月令まで放牧場育ち13ヶ月より肥育し、33ヶ月で出荷 社員1名アルバイト1名なので管理は行き届いています 放牧場は農薬不使用、化学肥料不使用
危機管理体制	担当者連絡先 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	担当者名または担当部署名 瀬尾 亮 連絡先 080-6662-7567 特になし

※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

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月5日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	A5等級とちぎ和牛匠の生ハムブレザオラ				
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	消費期限	165
主原料産地 (漁獲場所等)	栃木県	JANコード (13桁もしくは8桁)	4580124970787		
内容量	40g	希望小売価格	税抜	税込(切捨) 税率 8%	¥777
1ケースあたり入数		保存温度帯	冷蔵		
発注リードタイム	7日間	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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input 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)	グルメ志向の中高年層(45-65歳・都会在住)、プレミアムギフトを探す層 (ビジネスパーソンやギフト購入者)、ワイン愛好家・酒好きグルメ層(30-55歳)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ギフト・贈答シーン、家飲み・ペアリングシーン、パスタやリゾットのトッピング、サラダに添えて、ルッコラやベビーリーフと合わせ、オリーブオイルとレモンでシンプルに。
商品特徴	栃木県産A5ランク「とちぎ和牛」のモモ肉を贅沢に使用し、きめ細やかな肉質と上品な脂の甘みを90日以上じっくりと熟成させました。白カビによる自然熟成が余分な水分を抜き、芳醇な香りと濃厚な旨味を凝縮。口に入れるととろけるほど柔らかく、生ハムに似た上品な塩気と香りの中に、和牛ならではの甘みとコクが広がります。美しいルビー色の断面は料理を華やかに彩り高級レストランの前菜のように仕上がるため、ワインやシャンパンとの相性も抜群です。「和牛×ブレザオラ」という希少な組み合わせは贈り物やパーティーの一皿にも最適。

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"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 牛肉、 <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"/> 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

出展企業紹介

出展企業名	株式会社渡清		
年間売上高	140百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	正社員 23名 パート28名
代表者氏名	代表取締役 渡邊秀夫		
メッセージ	原料が今の私達に語りかけてくれること。自分が美味しいと感じる食肉製品とはどのような製品なのか?商品を購入して下さるお客様、自分の家族、子供達、自分の周りで一緒に仕事をしてくれる仲間達、そしてその仲間達の家族。その人達が思わず笑顔になれる美味しい食肉製品とはどのような食肉製品なのか?その疑問に対する答えはシンプルでした。市場から毎日仕入れる新鮮で品質の良い肉を使った食肉製品の味。今までも、これからも妥協することなく本当に美味しい食肉製品の味を追求し続けて邁進していきます。ぜひ当社の食肉製品をお試しください。		
ホームページ	https://www.rakuten.co.jp/premium-deli/		
会社所在地	〒321-0953	栃木県宇都宮市東宿郷5-6-6	
工場等所在地	〒321-0953	栃木県宇都宮市東宿郷5-6-6	
担当者	渡邊和英	E-mail	kazuhide9999@watasei.xyz
T E L	028-634-3474	F A X	028-633-8921



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

原料受入→原料検品→原料肉整形→原料肉味付け→冷蔵庫内で約60日間塩漬→白カビ菌付け→熟成工程 水分活性値0.95未満→袋詰め→X線金属探知機→ラベル貼付→最終検品→出荷

写真



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	品質担当者がX線検査機で検査を行っており、一定期間ごとに一般生菌、大腸菌群の菌検査を行っている。
生産・製造工程の管理		現場と合致していることを確認している生産工程図を書き出し、危害となりそうなポイントを集中的に衛生管理している。
衛生管理への取組	従業員の管理	028-634
	施設設備の管理	保管区画、製造区画を外部分け、内部に入る者は衛生的に管理された作業着、帽子、マスク、長靴に着用後、入念なローラーがけでゴミを取り除き、手洗い後衛生区画に入ります。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 村上ゆうき 連絡先 028-634-3474
	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	原材料の搬入から、製造、貯蔵、製品の搬出まで記録を取っている。またPL保険に加入して万が一の際の対策を取っている。

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(FOP)により、作成されました。詳しくは<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
8月26日



第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	平飼い有精卵「香草卵」				
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	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	栃木県さくら市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4589493530516/4589493530523	
内 容 量	6個/10個		希 望 小 売 価 格	税 抜	税込(切捨) 税率 8%
1ケースあたり入数	18p/12p		保 存 温 度 帯	冷蔵	
発 注 リードタイム	2日~3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	10~20/日	最小	1	ケ ー ス サ イ ズ
					縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
					230.0 480.0 225.0 10.0
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 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 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 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→) (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能)
お 客 様 (性別・年齢層など)	健康意識の高い女性/自然食にこだわりのある方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	すきやき/ゆで卵/だし巻き卵/茶碗蒸し/のTKG
商 品 特 徴	飼料には遺伝子組み換えのないトモロコシ、オカラをはじめ各種ハーブや地域副産物を使用。飼料の内容が一目でわかるよう自分達の手で一から混ぜ合わせています(自家配合)。着色・抗生物質を一切使用する事がない為、自然な黄身の色(レモン色)になり卵特有の臭みがありません。平飼いにこだわり運動量が増すことでハリのある白身が生まれます。また餌を食べる量も増すため栄養たっぷりの卵となっています。

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"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ <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)

※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 和みの杜		
年 間 売 上 高	2億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	48
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 高野和久		
メ ッ セ ー ジ	農業を通じて元気にしたい！ そんな思いで日々取り組んでおります。 安心安全な商品をお届けする為に 作物の生産から加工まで一貫して行っております。 農業の楽しさや面白さを「栃木県さくら市」から発信します！		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.nagomino-mori.com		
会 社 所 在 地	〒 329-1414	栃木県さくら市早乙女2726-1	
工 場 等 所 在 地	〒 329-1404	栃木県さくら市鹿子畑1221	
担 当 者	根岸俊喜	E - m a i l	negishi@nagomino-mori.com
T E L	090-9840-2456	F A X	028-686-1832



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

鶏舎環境: 鶏本来の生活に近い環境でストレスを感じることなく暮らせる鶏舎づくり/床にはいつでも砂浴びができるようおが粉・籾殻・米ぬかをブレンドした敷料の設置/止まり木を設置することで夜間の休息を安心してとることが可能

飼育管理: 自家配合の餌を毎日鶏舎に入り与えることで鶏の健康状態を確認/水は年間を通して水温が変わらない井戸水を使用(水質検査の実施)

卵の採卵: 採卵カゴを手に取り1部屋ずつ手での採卵(1時間に一度)/鶏舎での異常や鶏の健康観察が同時に可能

卵の選別と梱包: 集めた卵を殺菌処理(次亜塩素酸水)を行い大きさや品質ごとに選別/規格でのパック詰め (MS~LL)・規格外業務用(160~180個)

衛生管理: 農場への関係者以外の出入り禁止/入出記録/長靴の履き替え/手指消毒/各鶏舎での消毒槽設置

飼育数: 3200羽

写真



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	●無 ●有→具体的に	洗浄→検査→軽量→パック詰め		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	集卵日の把握徹底、保冷库管理		
	従 業 員 の 管 理	長靴の履き替え、管理区域内手指消毒		
危 機 管 理 体 制	施 設 設 備 の 管 理	出入口消毒槽の設置		
	担 当 者 連 絡 先	担当者名または担当部署名	根岸俊喜	連 絡 先 090-9840-2456
	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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
8月21日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	平飼い卵 赤玉鬼怒						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (冬)	賞味期限/消費期限	賞味期限	3週間	消費期限	1か月	
主原料産地 (漁獲場所等)	栃木県日光市		JANコード (13桁もしくは8桁)				
内容量	①6個 ②10個	希望小売価格	税抜	①569円 ②908円	税込(切捨) 税率 8%	①615円 ②980円	
1ケースあたり入数	①24パック ②12パック	保存温度帯	冷蔵				
発注リードタイム	1日(遠方の場合は2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 要相談 最小 要相談	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)			
			10.0 25.0 7.0	0.05			
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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input 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 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 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)	生で食べるのが一番おいしいので、卵かけご飯に最適です。また、すき焼きの付け合わせ卵や、半熟での調理をしてもおいしく、黄身が濃厚で、プリンなどに加工してもおいしいです。
商品特徴	濃厚で甘みのある黄身、弾力のある臭みのない白身が特徴の卵です。

商品写真



【名称】 鶏卵(生食用)
 【産地】 栃木県日光市
 【採卵者】 東邦ハウジング NANTAIファーム
 選別包装者 栃木県日光市根室489-3
 ☎0288-25-5645
 営業時間 9:00~16:00

Twitter Instagram

【保存方法】 購入後は冷蔵庫(10度以下)で保存して下さい
 【使用方法】 生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期限経過後又はヒビの入った卵を使用の際は十分に加熱調理して下さい
 【賞味期限】

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 えび、 かに、 くるみ、 小麦、 そば、
 卵、 乳、 落花生

表示を奨励(任意表示) アーモンド、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、ごま、
さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ 豚肉、
マカミアナツ もも、やまいも、りんご、ゼラチン

(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)

備考

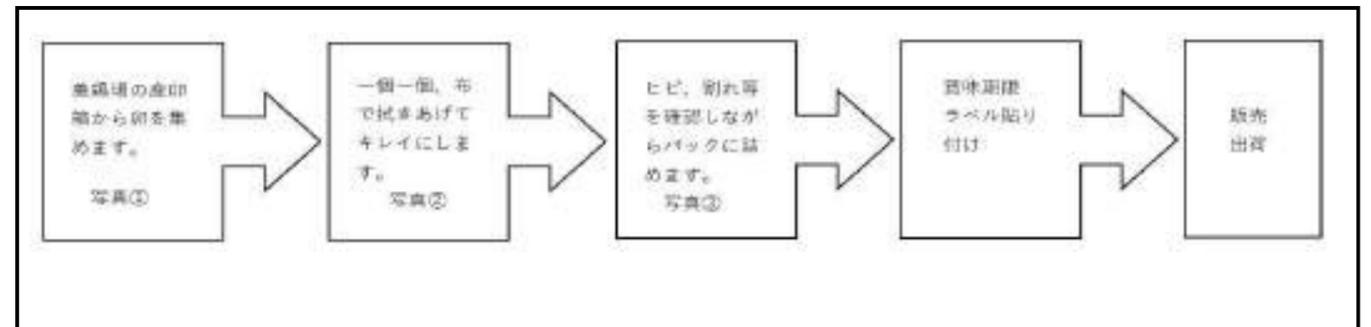
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) **承認**・拒否

出展企業紹介

出展企業名	NANTAIファーム(東邦ハウジング)		
年間売上高	2,500万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	正社員3名 パート3名
代表者氏名	池田忠義		
メッセージ	当養鶏場は鶏が自由に行動出来る平飼いでストレスなく健康に育っています。 ベースの飼料にアスタキサンチン(ファフィア酵母)、ルテイン、カキ殻、ニンニクパウダー、クエン酸、地元で採れた米を加えています。 飼料に遺伝子組み換え食物は使用していません。		
ホームページ	なし		
会社所在地	〒320-0851	栃木県宇都宮市鶴田町3067-2	
工場等所在地	〒321-2342	栃木県日光市根室489-3	
担当者	池田麻見	E-mail	nantaifarm@gmail.com
T E L	0288-25-5645	F A X	0288-25-5646



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



写真



品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	サルモネラ菌検査、水質検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	家畜保健所の指示に従い管理を実施
	従業員の管理	衛生管理区域で靴の履き替え、手指の洗浄、消毒
危機管理体制	施設設備の管理	野生動物等防止対策
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名
	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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月19日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	(冷蔵)手焼き風厚焼玉子						
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	15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)	無			
内容量	500g		希望小売価格	税抜	税込(切捨)	税率	
1ケースあたり入数	20入		保存温度帯	冷蔵・冷凍			
発注リードタイム	D+14		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	10ケース	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
				515.0	240.0	145.0	1.0
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 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 checked="" 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)	玉子焼きは、入っていると嬉しいお弁当のおかずランキングで常に上位にランクし、また、男女別でみても上位にランクしており、男女問わず圧倒的に好感度が高い商品です。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ベンダー・回転寿司・外食産業・スーパーなどの業務用
商品特徴	香ばしい焼き目のついた玉子焼きは格別！ 見た目による違いも明確なので差別化効果は、高まります。上質で芳醇なロースト香に卵本来の甘味や旨みが口の中に広がり、だしの風味が後追いついてきます。 実質価値が高いことが伝わりやすい絶品最強コスト商品です。

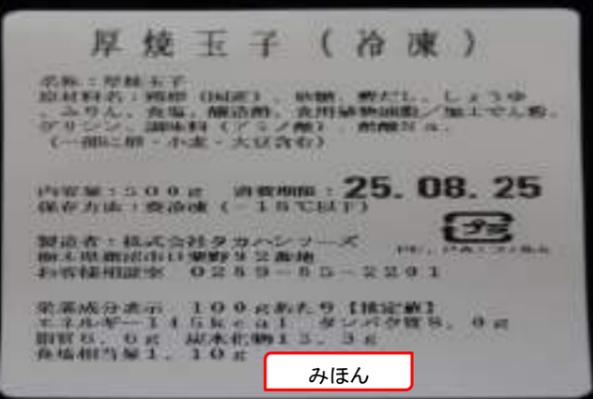
商品写真



② 手焼風厚焼玉子

規 格
■本玉 500g
■長さ200mm×幅85mm×厚30mm
■500g/本

賞味期限
■アルドタイプ(7日賞)
■日もちタイプ(15日賞)
保存方法
■冷蔵(5℃以下)



厚焼玉子 (冷凍)

内容量: 500g 消費期限: 25.08.25
保存方法: 要冷凍 (-18℃以下)

製造者: 株式会社タカハシフーズ
栃木県鹿沼市日栗野92番地
お客様相談室: 0289-85-2201

栄養成分表示 (100gあたり【推定値】)
エネルギー 145kcal たんぱく質 9.0g
脂肪 5.0g 炭水化物 13.3g
食塩相当量 1.10g

みほん

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
 えび、 かに、 くるみ、 小麦、 そば、
 卵、 乳、 落花生

表示を奨励
(任意表示)
アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、
カンヌナッツ キウイフルーツ、牛肉、ごま、
さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ 豚肉、
マカダミアナッツ もも、やまいも、りんご、ゼラチン

(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)

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

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社タカハシフーズ		
年 間 売 上 高	13億	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	90名
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 増淵 靖弘		
メ ッ セ ー ジ	弊社は、卵本来のうまさを保つためトレイサビリティの徹底、卵の質はもちろん鮮度管理・だしも弊社オリジナルを調合し、後味をすっきりした美味しい玉子焼きに仕上げております。私自身も、10年以上、東京の料亭にて修業をした経験があり、玉子焼きの味には常にこだわっております。これからもお客様の声を大切に、チャレンジ精神を忘れることなく邁進していく所存です。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://takahashi-foods.com		
会 社 所 在 地	〒 322-0305	栃木県鹿沼市日栗野92番地	
工 場 等 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	営業部 金子 工	E - m a i l	k.kaneko@takahashi-foods.com
T E L	0289-85-2201	F A X	0289-85-2532

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

- 【作業前】常に、服装チェック、ローラー掛け、手洗い、乾燥、殺菌などの細かな衛生チェックを行い、作業工程に入ります。
- 【品質検査】製品検査、工程内検査、社内衛生管理、すべての検査を行い、安全な製品を皆様にご提供しております。
- 【原料在庫チェック】
- 【混合攪拌】ここでは、ほんみりんと多くのかつお節から、卵の味を決める、だしを抽出します
- 【焼成】ここでは、『焼き』の作業が行われます。工場内は99.7%HEPA使用で常に衛生的に保たれています。
- 【冷却】ここでは、製品を冷やし鮮度を保たせる作業をします。
- 【包装】「スライス作業」ここでは、使用用途に応じたサイズにカットする作業を行っています。
「真空包装作業」製品の鮮度を保つために、真空パックを行います。「ピッキング作業」全ての工程をクリアした安全な製品を、パックにコンポする作業です。
「金属探知機作業」製品の中に金属などの危険物が入っていないかを検査します。
- 出荷



品質管理情報

商品検査の有無	●無 ●有-具体的に			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理			
	従業員の管理			
危機管理体制	施設設備の管理			
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	高橋 正彦	連絡先 0289-85-2201
	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		

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月10日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	箱庭茜				
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	16日	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	栃木県真岡市		JANコード (13桁もしくは8桁)		
内容量	鶏卵3個	希望小売価格	税抜	¥926	税込(切捨) 税率 8% ¥1,000
1ケースあたり入数	3	保存温度帯	その他(詳細記載)	S買上げ後は冷蔵庫保存	
発注リードタイム	5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 20ケース/日 最小 1ケース	ケースサイズ	縦(°) × 横(°) × 高さ(°)	重量(°)	
認証等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 鶏卵GPのHACCP取得を目指し現在取り組んでおります。今年度内の取得を目指します。 ※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 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 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→) <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)	ご自宅用を始め、ギフトにもお買い求めいただいております。その他、ホテルや飲食店様の業務用としてご活用いただいております。
商品特徴	鮮やかな茜色の黄身から名付けられた「箱庭茜」は、「箱庭たまご」の一番人気商品です。 栃木県真岡市の良質な水と大地で、「ヘマトコッカス藻」を原料としたアスタキサンチンを配合した飼料をたっぷり給与し、のびのび生活できる環境で育った「しあわせなわとりがうんだ、しあわせなたまご」です。アスタキサンチンは、赤色の天然色素カロチノイドの一種で、抗酸化作用、アンチエイジングに効果があるとされています。 在胡麻・新鮮な魚卵をこれでもかというほどたくさん与えているため、一般的に流通している他の鶏卵に比べ特に濃厚です(当社調べ)。うま味成分であるアミノ酸を多く含みます。 独特の臭いもないため、醤油もしくは天然塩などを適量かけ、たまごかけごはん(TKG)で是非お召し上がりください。コクと甘みのある濃厚な味をお楽しみいただけます。 箱庭茜は、米寿、喜寿、白寿などのお祝い、結婚祝、出産祝の贈り物にも最適です。

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"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" 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 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	箱庭たまご(Win Graffiti株式会社)		
年間売上高	令和6年度 100百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名、契約社員32名
代表者氏名	代表取締役 島田利枝		
メッセージ	私たちが生産する「箱庭たまご」は、鶏と人がともにのびのびとしあわせに生きながら生み出した、特別な卵です。 「特別」といっても目立つことを目指しているわけではありません。 鶏たちと、働く人々。それぞれが尊重され、鶏たちの健康、人々の働くことの喜び、社会に貢献している実感、すなわち「ともに生きるしあわせ」が自然な形で表れた結果が、このたまごなのです。 どうかあなたやあなたの大切な人に「ともに生きるしあわせ」が伝わりますようお願いしております。		
ホームページ	https://hacniwatamago.jp/		
会社所在地	〒 321-4415	栃木県真岡市下籠谷2593-4	
工場等所在地	〒 321-4415	栃木県真岡市下籠谷2593-4	
担当者	島田 昌高	E-mail	info@wingraffiti.co.jp
TEL	0285-81-6788	FAX	0285-81-6031



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

【持続可能なたまごとは】
 障がいがある人々が活躍する場として、地域に雇用と特産品を創出する
 国内最高峰の動物福祉を追求し、人も動物も満たされるしあわせなたまごをつくる
 地域の農産物やエコフィード※を積極的に活用し、環境負荷を軽減する循環型農業の仕組みをつくる
 ※エコフィード(eco-feed)とは、食品製造副産物等を利用して製造された飼料です。エコフィードの利用は、食品リサイクルによる資源の有効利用のみならず、飼料自給率の向上等を図る上で重要な取組です。
 (農林水産省:エコフィードについて)

【箱庭たまごの平飼い】
 一般的なアニマルウェルフェアの基準では、1㎡あたり7羽以下であれば良いとされているところを、1㎡あたり3.5羽以下とし、ネスト(巣箱)や止まり木などを配置することで、鶏が自由に動き回れ、ストレスなく過ごせる環境を実現しています。

【純国産鶏ゴトウもみじ】
 丈夫で光沢のある美しい褐色の卵を産むもみじの中で、卵を産む種類の3代前まで日本国内で飼育されている純国産鶏である「ゴトウもみじ」を飼育しています。
 純国産鶏の安心感と、日本の食料自給率向上にも寄与できる卵です。



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)	異常卵検査装置・Eggマルチテスタ、卵殻フォースゲージを導入。
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	鶏卵GP HACCPに準ずる。
	従業員の管理	同上
	施設設備の管理	同上
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 島田昌高 連絡先 0285-81-6788
	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保険加入済み。

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
8月20日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	とちぎのいちご どらい味						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	苺収穫時期 (クリスマス時期)	賞味期限/消費期限	賞味期限	300日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	栃木県	JANコード (13桁もしくは8桁)	4560375160427				
内容量	340ml	希望小売価格	税抜	¥900	税込	¥972	
1ケースあたり入数	24本	保存温度帯	冷蔵				
発注リードタイム	中5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 6ケース 最小 1ケース	ケースサイズ	縦(寸)	×	横(寸)	×	高さ(寸)
			26.5		38.5		21.5
重量(kg)							13.7
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 checked="" 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) 20代~60代の女性に飲んでいただきたい
商品特徴	とちおとめ・とちあいかが絶妙なハーモニーを奏でる大人のドリンクとしてはもちろん、お酒との相性もバツグン 高級感のルックスも華やかなので、ゲストを迎えたパーティーにもおすすめです。空き瓶はインテリアとしても 使えるうれしいポイントです。頑張った自分へのご褒美など、さまざまなシーンで活躍してくれそうです。
	栃木の苺「とちおとめ」「とちあいか」を使用した果汁35%、とちおとめ9:1とちあいかの割合果糖ぶどう糖液糖・ 保存料や着色料不使用、苺本来のえぐみや酸味を抑えるために必要最小限の甜菜ビートグラニュー糖(北海道産)を使用しカロリーを抑え、いちご本来のシンプルな味わいを追求した。

商品写真

商品





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"/> かに、 <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 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	有限会社 ウィンウィン (ユウケンガイシャ ウィンウィン)		
年 間 売 上 高	3千万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	1名
代 表 者 氏 名	代表取締役 笠井 隆行		
メ ッ セ ー ジ	飲料でお客様の笑顔が見たくて、飲料を開発して、おかげ さまで会社設立20周年を迎えることができました。当社 では、栃木県産の食材にこだわり、小ロットで高付加価値 の飲料開発に力を入れています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://winwin.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 321-0166	栃木県宇都宮市今宮1-3-11 Winwinhome2F	
工 場 等 所 在 地	〒 368-0105	埼玉県秩父郡小鹿野町小鹿野1046-1 (製造委託)	
担 当 者	笠井	E - m a i l	info@winwin.co.jp
T E L	028-666-5221	F A X	028-666-5261



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

①原材料混合溶解②加熱殺菌80度一分③冷却④充填⑤打栓⑥ラベル貼付⑦検品・分析(糖度・酸度・入目・異物・微生物検査)⑧箱詰め⑨出荷



品質管理情報

商品検査の有無	●無 ●有(一具体的)	微生物検査(一般生菌数、大腸菌群、カビ、酵母)、理化学検査(Brix、PH、酸度)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	管理帳票あり		
	従業員の管理	健康チェック、入室チェックを行っている		
危機管理体制	施設設備の管理	防虫防鼠管理		
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	戸田喜裕	連絡先 0494-75-01687
	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保険加入済み		

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
5月28日



商品特性と取引条件

商 品 名	里山の輝き (シャルドネ)					
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	なし	消費期限	なし
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	栃木県鹿沼市	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4582454820305			
内 容 量	720ml	希 望 小 売 価 格	税抜	¥2,300	税込(切捨) 税率 10%	¥2,530
1 ケ ー ス あ た り 入 数	12本	保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リ ー ド タ イ ム	3日~5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 要相談 最小 1ケース	ケ ー ス サ イ ズ	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
			25.0	33.0	33.0	14.0
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 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 checked="" type="checkbox"/> 中食 <input 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 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)	観光客、本格志向層から健康志向の成人の方、贈答用、自宅用
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	すっきりとした白ワインで魚料理、チーズ、和食などの料理と一緒に楽しんで頂きたいです。
商 品 特 徴	原材料は栃木県鹿沼市の自社農場産完熟ぶどうのみで醸造。「おいしいワインはおいしいぶどうから」をモットーにブドウ栽培から醸造まで一貫して自社で行っております。ぶどうの芳醇な香りとフレッシュで風味あるワインをお楽しみ頂けます。

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"/> くらみ、 <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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナ、 <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 (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)
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。)

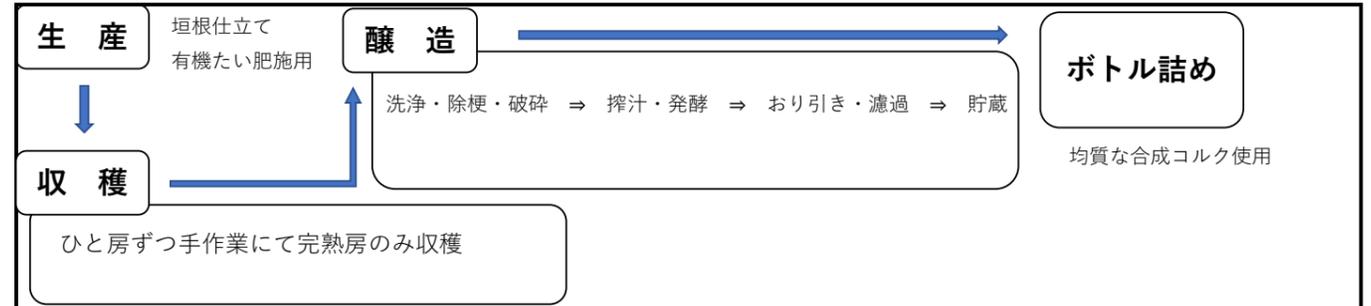
承諾 ・ 拒否

出展企業紹介

出 展 企 業 名	宇賀神緑販株式会社		
年 間 売 上 高	2023年度 9,000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	12名
代 表 者 氏 名	代表取締役 宇賀神 朋		
メ ッ セ ー ジ	当社は、緑化用樹木や植物などを農場で栽培し、全国に販売して居ります。植物の生産・販売を始める以前は、ぶどう農家でした。長年のぶどう栽培の経験を基に18年前からおいしいぶどう作りと、協働による地域連携を大切にワイン造りに励んで居ります。地域興しの一環として、より		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.bc9.jp/~rvokuhan/		
会 社 所 在 地	〒 322-0523	栃木県鹿沼市下奈良部町273	
工 場 等 所 在 地	〒 322-0523	栃木県鹿沼市下奈良部町1-110	
担 当 者	勝沼 智也	E - m a i l	satovama@bc9.jp
T E L	0289-75-3266	F A X	0289-75-3530



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



品質管理情報

商品検査の有無	●無 ●有一具体的に	自社検査(瓶詰後の目視検査)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
	従業員の管理	安全衛生教育、その他教育実施			
	施設設備の管理	3S(整理、整頓、清潔)の推進			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	宇賀神、荒井、勝沼	連絡先	0289-75-3266
	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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	世界遺産 日光東照宮 献上茶【リーフ】・【ティーバッグ】				
最もおいしい時期	通年	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	420日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	緑茶(静岡県産)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	リーフ:4571404710308 ティーバッグ:4571404710315		
内 容 量	リーフ: 50g ティーバッグ: 15g(3g×5袋)	希望小売価格	税抜	¥1,000	税込 税率 8% ¥1,080
1ケースあたり入数	20(バラ対応可)	保 存 温 度 帯	常温		
発注リードタイム	受注後3日	商品サイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	リーフ:119g T.B : 84g	
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 要相談 最小 1ケース (バラ対応可)	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	リーフ:2.6kg T.B :2.0kg	
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)	<input checked="" type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" type="checkbox"/> ISO <input checked="" type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> その他→				

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 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→)
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) 主に40代～70代、男女、観光客、宿泊客 ①沸騰したお湯を80℃前後に冷まします。 ②一人大きじ1杯を目安に茶葉を急須に入れます。(ティーバッグは湯呑みに1個) ③急須にお湯を注ぎ入れます。 ④お好みにより30秒～60秒程度浸出して、最後の一滴まで残さず注ぎ入れます。 ※ティーバッグは2～3回上下に振り最後の一滴まで注ぎます。
商 品 特 徴	徳川家康が愛したお茶の味わい方を再現しました。江戸時代、春に摘んだ静岡県本山茶(旧 安倍茶)を静岡県中部にある安倍山日峰(標高1,000m)で秋まで貯蔵し、熟成したお茶を味わった由来がございます。 ・大谷石採掘場跡地・大谷資料館地下(栃木県宇都宮市大谷町)にて静岡県本山茶を約3ヶ月間貯蔵。 ・大谷石のゼオライト(遠赤外線)効果により熟成し旨みアップ。 ・徳川家康を祀る【日光東照宮】に献上品として認定。

【リーフ】

【ティーバッグ】

【リーフ】	【ティーバッグ】
世界遺産 日光東照宮 献上茶 名 称 緑茶 原材料名 茶(静岡県産) 内容量 50g 賞味期限 高温・多湿を避け移り香にご注意ください。 保存方法 販売者 株式会社 中島園 +MT 栃木県宇都宮市双葉1丁目3-5 TEL 028-658-6156 カートン アルミ袋 リサイクルできます	世界遺産 日光東照宮 献上茶 名 称 緑茶ティーバッグ 原材料名 茶(静岡県産) 内容量 15g(3g×5袋) 賞味期限 高温・多湿を避け移り香にご注意ください。 保存方法 販売者 株式会社 中島園 +SPH 栃木県宇都宮市双葉1丁目3-5 TEL 028-658-6156 カートン アルミ袋 リサイクルできます

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

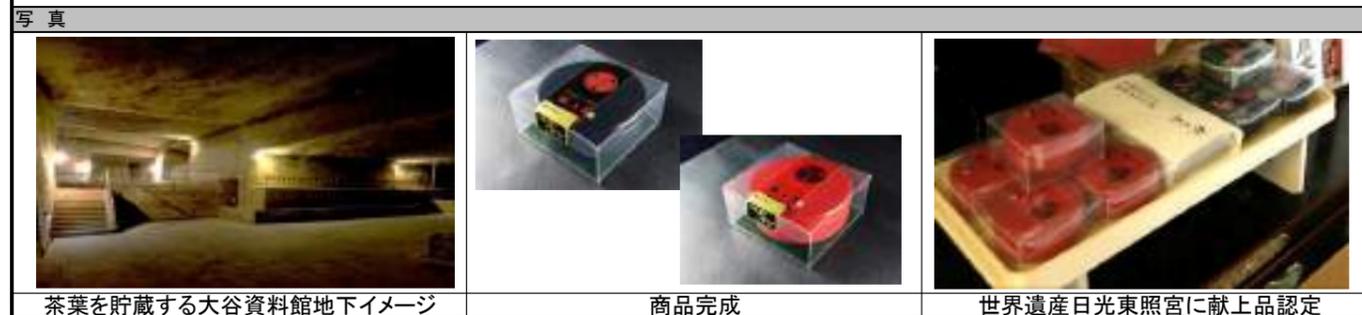
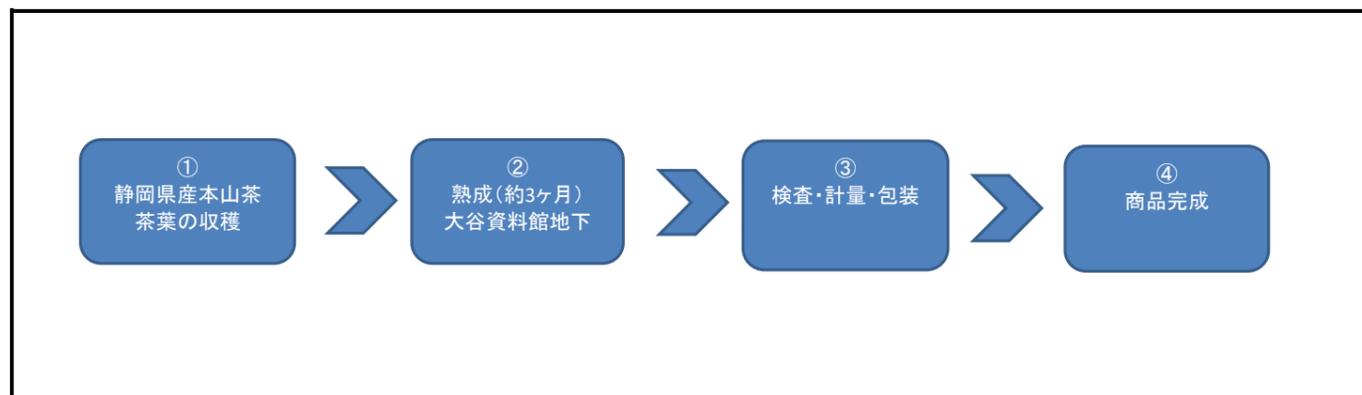
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かき <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <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"/> パテナ <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

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 中島園		
年 間 売 上 高	2024年度 110百万	従 業 員 数	2024年度10月時点 8名
代 表 者 氏 名	代表取締役 中嶋 康文		
メ ッ セ ー ジ	創業54年、日本茶を中心に販売しております。お茶専門店・病院関係・葬儀社・道の駅・サービスエリア・宿泊施設などを主な得意先とし、直営1店舗のみですがお客様とのご縁を大切にしました、地域のアンテナショップとして安心・安全な商品を提供しております。また、世界遺産 日光東照宮献上茶や地域資源を活用したフレーバーティー等の商品を販売しております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.e88.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 321-0164	栃木県宇都宮市双葉1丁目3-5	
事 業 者 登 録 番 号	T2060001003333		
担 当 者	松本 一輝	E - m a i l	info@e88.co.jp
T E L	028-658-6156	F A X	028-658-6109



製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント



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	一般細菌検査結果あり
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造工程の順序を明確化し、品質の維持と納期を守るために、製造工程計画を作成しています。
	従業員の管理	5Sの実行で、従業員の意識と環境衛生の向上を社内で徹底していると共に、人と人とのコミュニケーションを大切に、風通しの良い職場作りをしています。
	施設設備の管理	作業者の動きや原料や製品の運搬経路を明確にし、課題があれば常に検討すると共に、課題を一覧にしています。
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者 中嶋康文・松本一輝 連 絡 先 028-658-6156
	記 録	PL保険加入

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月10日



第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	益子珈琲 プレミアム トパージオ(豆)				
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	365日	消 費 期 限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	ブラジル	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4571500650126		
内 容 量	200g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,300	税込(切捨) 税率 8% ¥1,404
1ケースあたり入数	24	保 存 温 度 帯	常温		
発 注 リードタイム	最長5営業日(土日祝除く)	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	1	ケ ー ス サ イ ズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 200.0 285.0 310.0 5.3
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 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"/> 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→) 道の駅
お 客 様 (性別・年齢層など)	30代から50代の休日に美味しいコーヒーが飲みたい女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	インスタントコーヒーではありませんのでレギュラーコーヒー用の器具が必要です。 本商品15g程度に200ccのお湯で美味しい本格コーヒーがお楽しみいただけます。
商 品 特 徴	ブラジル産アラビカ種トパージオ100%。宝石の名を冠した希少品種。しっかりとしたコクと深く滑らかな味わい。

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"/> かに、 <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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカミアナッツ <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	ITC株式会社		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	社員6名、パート12名
代 表 者 氏 名	渡由美		
メ ッ セ ー ジ	929年 渡照夫が広島の前田舎からブラジルに移住したことが益子珈琲のはじまり。 昭和初期、多くの日系移民が珈琲農園の農業労働者として従事し、土壌に合った品質管理を重ねました。 そして2020年ついに先人たちの長年の創意工夫が詰まった生豆を日本で焙煎、加工し販売がスタート。 栃木県益子町から皆様にブラジル農園から受け継がれる家庭の味をお届けします。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://mashikocoffee.jp/		
会 社 所 在 地	〒 321-4217	栃木県芳賀郡益子町益子1439	
工 場 等 所 在 地	〒 同上		
担 当 者	上野・浅井	E - m a i l	t.ueno@mashikocoffee.com(上野) k.asai@mashikocoffee.com(浅井)
T E L	080-4446-2648(上野) 090-6397-0957(浅井)	F A X	0285-81-7942



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

・ブラジル南東部のミナスジェライス州の標高1200メートルの丘陵地帯に450haの自社農園を保有。安定した供給をお約束します。
 ・アラビカ種の中でも厳選された5品種を保水性に優れた肥沃な火山性土壌を活かし生産。ブレンドは一切せず、品種ごとに豆本来の味わいを最大限引き出す焙煎方法にもこだわって提供しています。
 ・自社農園から自社独自の流通ルートで輸入し、栃木県益子町にある国内工場で焙煎・販売まで一貫して行っているため高品質でありながら、圧倒的な価格を実現しております。

ブラジルで丹精込めて育てた豆を日本のたくさんの方々にお届けし、その美味しさを伝えたいという気持ちで商品づくりを行っております。

写真



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	●無 ●有(具体的に)	水分量検査・金属系異物除去・重量検査
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	コーヒー製造におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画を実行
	従 業 員 の 管 理	
危 機 管 理 体 制	施 設 設 備 の 管 理	
	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名
		連 絡 先
	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保険加入済み

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月2日



第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	ララベリードレッシング(桑の実ドレッシング)							
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	6カ月	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	栃木県小山市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4573247389673				
内 容 量	200ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥537	税 込 (切 捨) 税 率 8%	¥579	
1 ケ ー ス あ た り 入 数	12本		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	10ケース/日	最 小	1ケース	ケ ー ス サ イ ズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重 量 (kg)	
					200.0	260.0	240.0	3.3
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) ノウフクJAS ※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 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)	健康志向に関心のある30~40代女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすしレシピ等)	サラダ用のドレッシングとしてご利用ください。
商 品 特 徴	パステルの桑農園で収穫した安心・安全な桑の実を使用。低カロリーなのにビタミン・ミネラルが豊富、塩分を排出するカリウムが多く含まれ、さらに鉄分・ビタミンC等の栄養成分が多く含まれている。

商品写真



名称：乳化液状ドレッシング
 原材料名：食用植物油類(なたね油)(国内製造)、醸造酢(りんご酢)、桑の実(ララベリー)・栃木県小山市産、水あめ、フラニール、レモン果汁、食塩、酵母エキス、こしょう、酸味料、増粘多糖類、(一部にりんごを含む) 内容量：200ml
 賞味期限：ラベル右側下部に記載 保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。販売者：社会福祉法人パステル 栃木県小山市乙女625-2 TEL 0285-39-6088
 製造所：月星食品株式会社 栃木県足利市錦町77
 ※本品は、小麦、卵、乳成分、落花生、えび、かに、くるみを含む製品と共通の設備で製造しています。

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"/> かに、 <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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいち、 <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) 小麦、卵、乳成分、落花生、えび、かに、くるみを含む製品と共通の設備で製造しています。

※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

出展企業紹介

出 展 企 業 名	社会福祉法人パステル		
年 間 売 上 高	155百万円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	250名
代 表 者 氏 名	理事長 石橋須見江		
メ ッ セ ー ジ	社会福祉法人パステルは、障害者施設です。栃木県小山市の伝統産業の養蚕業・桑産業を継承すべく、7,000坪の桑農園に13,000本の桑の木を植栽し、障害者の方々が一生懸命に桑の実を収穫しました。その桑の実で作った栄養成分豊富なララベリードレッシングです。毎日のサラダに綺麗なピンク色のドレッシングでお召し上がりください。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://fukushi-pastel.jp		
会 社 所 在 地	〒 329-0214	栃木県小山市乙女625-2	
工 場 等 所 在 地	〒 326-0047	(委託工場) 栃木県足利市錦町77	
担 当 者	渡邊孝善	E - m a i l	info@fukushi-pastel.jp
T E L	0285-39-6088	F A X	0285-39-6188



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

パステル桑農園の概要《面積:7,000坪、桑の木・約13,000本(内数:桑の実収穫用桑の木・ララベリー3,200本、桑の葉収穫用桑の木・はやてさかり9,800本)》⇒ 毎年6月10日前後2週間で障害者・地元小学生・民生委員・一般市民等による収穫《収穫量:約1トン》⇒ 洗浄作業・冷凍保存作業 ⇒ 解凍後・新抜き作業(障害者作業)・再度冷凍 ⇒ 冷凍搬送 ⇒ 製造委託《栃木県足利市:月星食品株式会社》⇒ パステルにララベリードレッシング納品



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)	微生物検査管理(一般生菌数、大腸菌群等) 理化学検査(塩分、pH、Brix等)
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	とちぎHACCPに基づく製造工程管理、CCP管理(ストレーナー マグネット、加熱)
	従業員の管理	衛生マニュアルに基づく衛生教育・訓練、腸内細菌検査(2回/年)実施
	施設設備の管理	防虫・防鼠専門業者委託管理、水質管理、手洗い消毒、エアシャワー、オゾン空殺菌等の衛生設備
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 菅沼 直登 連絡先 0285-39-6088
	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(AIG損害保険株式会社)

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
8月23日



第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	恋するいちご (赤箱) A01					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (1月~4月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	製造後120日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	栃木県	JANコード (13桁もしくは8桁)	458944480013			
内容量	10個(48g)	希望小売価格	税抜	税込(切捨) 税率 8%	¥1,512	
1ケースあたり入数	40箱	保存温度帯	冷蔵			
発注リードタイム	7日(5月~9月は冷蔵便)	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 要相談	最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
			41.3	41.5	29.0	4.7
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 → 「とちぎHACCP」を認証取得(2022/6/14)					

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 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(業務用対応可能) <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 その他(右に記入→) 道の駅、SA・PAの売店、お土産店等
お客様 (性別・年齢層など)	観光客、出張者等 家族等へお土産品として買う方
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	観光や出張での家族・同僚へのお土産として。 栃木の特産品の味を家庭で手軽に楽しむお取り寄せとしても。
商品特徴	とちおとめ、日本一の産地から。苺が主役の美味しいお菓子。 フリーズドライとちおとめをホワイトチョコレートで包み、半分にカットしました。とちおとめ特有の甘酸っぱさとチョコの甘さが絶妙にマッチし、サクサクとした軽い食感が新感覚のお菓子です。栃木県産のとちおとめを100%使用。栃木土産の新定番として選ばれる「苺が主役」のお菓子です。保存料・着色料不使用。 ※商品サイズ 97mm(縦)×200mm(横)×56mm(高さ) 重量 約100g



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 えび、 かき、 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、 パナナ、 豚肉、 まつたけ、 もも、 やまいも、 りんご、 ゼラチン、 アーモンド

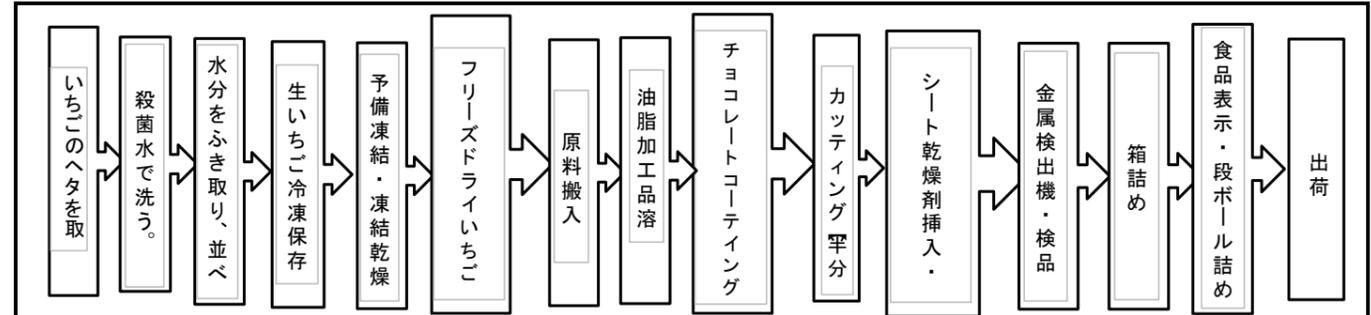
備考 (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)
販売開始 2017/06/01
パッケージ変更 2020/04~ 価格改定2023.10.1出荷分より

※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 静風		
年間売上高	35,442万円 (2021.10~2022.9)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	正社員 12名、パート 43名 (2022.10現在)
代表者氏名	代表取締役 田尻 正喜		
メッセージ	昭和34年4月開業。地域密着型の宴会会施設をもった飲食店を営んでいる。平成29年6月から、「苺が主役」をテーマとして、旬のとちおとめをフリーズドライ化した菓子等の商品開発・販売に取り組んでいる。会社の基本理念を「一期一会」としており、できるだけ最大の「おもてなし」を提供している。		
ホームページ	https://ichigogashuyaku.com/		
会社所在地	〒321-4306	栃木県真岡市台町11-8	
工場所在地	同上	同上	
担当者	田邊 幸夫	E-mail	info@ichigogashuyaku.com
T E L	0285-82-8812	F A X	0285-82-3519

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



品質管理情報

商品検査の有無	●無 ○有一具体的に	微生物検査: 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌(公財 栃木県保健衛生事業団に委託)
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	「とちぎHACCP」を認証取得(2022/6/14)。この衛生管理マニュアルに基づき原材料の受入れ・検収・保存、食品添加物の使用、製造工程の管理、特定原材料の混入防止、異物の混入防止、製品の包装・表示、期限の設定、製品の管理、製品検査、製造・加工中の取扱い、保存用検体の保存等、食品等の衛生的な取扱いを定め、取り組んでいる。
	従業員の管理	「とちぎHACCP」の衛生管理マニュアルに基づき従事者の衛生管理を定め、日常の健康チェック、検便、健康診断、手洗い、服装、禁止行為、衛生教育、衛生講習会の参加を定め、取り組んでいる。
危機管理体制	施設設備の管理	「とちぎHACCP」の衛生管理マニュアルに基づき施設の衛生管理、食品取扱設備等の衛生管理、ねずみ及び昆虫対策、使用水の衛生管理、廃棄物及び排水の衛生管理を定め、取り組んでいる。
	担当者連絡先	・防虫防鼠対策実施 工場長 佐山和人 連絡先 0285-82-8812
	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	・危機管理マニュアルを策定済み ・PL保険に加入済み

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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
8月30日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	イチゴゼリー				
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	いつでも ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	製造後3日	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	栃木県	JANコード (13桁もしくは8桁)			
内容量	1個あたり270g	希望小売価格	税抜	税込(切捨) 税率	¥500
1ケースあたり入数		保存温度帯	冷蔵		
発注リードタイム		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 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→) (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能)
お客様 (性別・年齢層など)	食べやすく優しい甘さで子供から大人まで幅広い年齢
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	何か口にしたいときや食欲がないときなどにいかがですか
商品特徴	イチゴがまるごと一個入ったゼリー。つい写真を撮りたくなくなる見た目となっております。

商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)
	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 checked="" type="checkbox"/> 卵、 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ <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 (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)
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

出展企業紹介

出展企業名	イチゴDEスマイル		
年間売上高	6500万	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員6人パート5人
代表者氏名	鶴見孝敏		
メッセージ			
ホームページ	なし		
会社所在地	〒321-0123	栃木県宇都宮市東谷町4-1	
工場等所在地	〒		
担当者	鶴見孝敏	E-mail	tandc.takatoshi@gmail.com
TEL	028-333-9000	FAX	

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

イチゴの生産から加工、販売までやっております。栽培面積は100aです。

写真	写真	写真
写真	写真	写真

品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有→具体的に		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理		
	従業員の管理		
	施設設備の管理		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	連絡先
	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		

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

商品紹介シート

記入日 2025年
8月21日



商品特性と取引条件

商品名	Sky Berry Drops(スカイベリードロップス)、とちあいかドロップス						
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	3ヶ月	消費期限	-	
主原料産地 (漁獲場所等)	栃木県小山市		JANコード (13桁もしくは8桁)	4580088060074			
内容量	360ml	希望小売価格	税抜		税込(切捨)	税率 8%	
1ケースあたり入数	20本	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	最小	20本	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
				6.0	6.0	23.0	0.7
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 →						

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 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)	いちご本来の甘さと香りを楽しみたい方。添加物が気になる子育て世代の方や低糖質ダイエットの方へもおすすめ。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ロックで飲むのはもちろんカルピスや甘酒、炭酸水、酒類など割物としても美味しくご利用頂けます。また、こちらの商品を使用したゼリーなどのお菓子作りにもご利用ください。
商品特徴	香料・砂糖を加えずに、苺本来の甘さと香りを活かした100%ストレートジュースです。 Sky Berry Drops→甘すぎない爽やかな甘み。とちあいかドロップス→酸味が少なく甘みが強い。

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 checked="" 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"/> いちご、 <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"/> ほうろく、 <input 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)

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 新日本農業		
年間売上高	1億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	
代表者氏名	代表取締役 荒井 聡		
メッセージ	加工・販売まで自社で行う六次産業を視野に入れた農業経営がしたいと考え、平成27年に法人設立しました。平成28年から、スカイベリー用のハウスを高設栽培に切り替え、先進栽培技術の導入にも取り組んでいます。美味しいスカイベリー・とちおとめ・ミルキーベリーを召し上がってみてください。		
ホームページ	https://shinnichinou.co.jp/		
会社所在地	〒323-0158	栃木県小山市大字梁1276	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	荒井 聡	E-mail	satoshi-arai@shinnichinou.jp
TEL	0296-32-0169	FAX	0296-47-3805



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

○収穫後の規格外のスカイベリーを一旦冷凍
↓
○自社加工所で加工
↓
○目視にてチェック、納品します。



品質管理情報

商品検査の有無	●無 ●有→具体的に	従業員との情報交換を密にし、目視等により商品の仕上がりを入念にチェックしています。
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	弊社では、衛生管理を徹底し、従業員の体調管理についてもお互いに確認し安全管理につとめています。(とちぎHACCPに準ずる)
	従業員の管理	健康管理に気を配り、加工の際には混入物等が無いようつとめています。
危機管理体制	施設設備の管理	機械・設備の洗浄等衛生面に気を配り、加工場の設備に異常がないようにつとめています。
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 株式会社新日本農業 連絡先 0296-32-0169
	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保険に加入済

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
8月11日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	SAKUNICHKA いちごジャム						
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	製造より10ヶ月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	栃木県さくら(小竹いちご園)		JANコード (13桁もしくは8桁)				
内容量	150g		希望小売価格	税抜	¥1,160	税込(切捨) 税率 8%	¥1,260
1ケースあたり入数	24個		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	受注後7営業日以内		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	2ケース	最小	単体1個から	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)	
					19.0	23.2	19.0 7.5
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 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 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→) (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	朝食のトースト、パンケーキ、ヨーグルトのトッピング、ギフト・お土産
商品特徴	5品種のいちご(いちごジャム) 商品特徴 栃木県さくら市産のどちあいか、どちおとめ、スカイベリー、ミルキーベリー、どちひめ 栃木県さくら市産の完熟いちごを100%使用しているため、他社製品にはないフルーティーで太粒ないちご、濃厚な味が楽しめます。 地域ブランド「さくらブランド」に認定されているので、品質と味の信頼性が高く、ギフトにも適しています。 着色料・保存料不使用のため、素材本来の風味が生きており、特別な日のおもてなし料理にも最適です。また農林水産省が実施している環境負荷低減の『見える化』で最高評価の星・3つ取得しております。

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"/> かに、 <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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ <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	小竹いちご園		
年間売上高	令和6年度18百万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	夫婦2名(繁忙期お手伝い4人)
代表者氏名	代表 小竹哲夫		
メッセージ	小竹いちご園は、栃木県さくら市で家族経営によるいちご栽培と加工品製造を行っています。私たちは「子どもから大人まで安心して食べられる商品づくり」を理念とし、化学調味料や着色料に頼らない製品開発を続けています。 食品衛生法や関連法令を遵守し、委託製造先とも連携して品質管理を徹底。地域ブランド認定や地元事業者との協力を通じて、地域活性化と持続可能な農業にも取り組んでいます。お客様との対話を大切にし、安全・安心でおいしい商品をお届けします		
ホームページ	https://kotake-ichigoen.com/		
会社所在地	〒329-1333	栃木県さくら市長久保175	
工場等所在地	〒321-0117	栃木県宇都宮市田野町659-2	
担当者	小竹哲夫	E-mail	aqua8810timez@gmail.com
TEL	090-2163-4233	FAX	028-682-8799

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

栃木県さくら市にて、家族経営で約27.6a(2760㎡)のハウスを管理し、高設栽培と土耕栽培を組み合わせることで、年間約11トンの栽培を通して安定的にいちごを供給しています。高設栽培では作業効率と衛生管理性を高め、土耕栽培では土壌由来の深い甘みと香りを実現。これらの栽培方式を組み合わせることで、それぞれの長所を最大限に引き出しています。栽培品種は「どちあいか」「どちおとめ」「スカイベリー」「ミルキーベリー」「どちひめ」など、計5品種以上。自家製有機肥料を使用し化学肥料を使わず栽培することで、果実本来の甘み・香り・食感を最大限に引き出し、出荷先や用途に合わせた最適な熟度で提供します。収穫後は速やかに選果・パック詰めを行い、鮮度と品質を保持。生食用は当日出荷、加工用はその日に冷凍することで色味や香りを損なわず、年間を通じて安定した原料供給を可能にしています。冷凍いちごは自社加工品のドレッシングやジャムだけでなく、外部への原料提供にも活かされています。栽培期間中は化学農薬の使用を必要最小限に抑え、IPM栽培にも注力し病害虫の早期発見と物理的防除を積極的に実施。安全性と環境への配慮を両立しています。

- ・無農薬栽培: 完全に農薬を排除するため、病気害虫が大発生した場合に対応が難しい。
- ・IPM栽培: 環境に優しい農薬や天敵昆虫を効果的に組み合わせ、病害虫をコントロール。安定した収量と品質を確保できる

小規模経営ならではの柔軟性を活かし、品種や熟度の指定、少ロット・短納期対応も可能。ギフト用の高付加価値商品から業務用まで幅広く提案できます。加えて、「さくらブランド」認定を受けた加工品開発や、地元事業者とのコラボレーションを通じた6次産業化にも注力し、地域経済の活性化と農業の持続可能性向上に貢献しています。SAKUNICHKA(さくにちか)は、栃木県さくら市の小竹いちご園が立ち上げた、自園産いちごを使用した加工品ブランドです。名前にはさくら市の「さく」、近くにある自然の「ちか」、暮らしのそばにある、やさしい「果」実など「さくら市の日常に価値を加える」という意味が込められており、地元の風土と家族経営の温かさを活かした、安心・安全で高品質な商品づくりを目指しています。今後も「子どもから大人まで安心して食べられるいちご」を軸に、品質第一の姿勢と地域密着型の生産体制を維持し、取引先様とともに市場価値の高い商品を提供し続けます。



品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有(具体的に)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理		
	従業員の管理		
危機管理体制	施設設備の管理		
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	瓶詰工房 FunkyPine 代表 松島宏江
	連絡先	070-1000-8982	
	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	万一の不良発生時は製造委託先と連携し、迅速に回収・報告対応。地域の保健所・取引先との緊急連絡網を整備。	

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月10日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	ザ・ローズ(ローズハニー)						
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	365日	消費期限	2年	
主原料産地 (漁獲場所等)	秋田県	JANコード (13桁もしくは8桁)	4595557875028				
内容量	瓶詰一食100g	希望小売価格	税抜	¥2,130	税込(切捨) 税率 8%	¥2,300	
1ケースあたり入数	12入	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	7日間	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 2ケース/1日	最小 1ケース	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
				30.0 × 20.0 × 20.0	2.0		
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 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 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 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"/> その他(右に記入→) (サービスエリア)
お客様 (性別・年齢層など)	▼健康志向の高い30代以降の女性 ▼ギフト(プレゼント)を探す30代以降の女性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	食パンやヨーグルトとの食べ合わせもおすすですが、サラッとしたテクスチャーなので、温かい紅茶や朝一番の白湯、就寝前のホットミルクに入れるなど、飲み物との相性が抜群です。バラの香りはリラックス効果があるため、ホッとした時にスプーンですくうだけでも美味しく召し上がれます。
商品特徴	希少性の高いの野バラの蜂蜜に5~6月の3週間しか咲かないブルガリア産の有機ダマスクローズウォーターを加えました。蓋を開けると華やかなバラの香りが広がり、口に運ぶとさらにその香りが鼻に抜けます。バラの花びらをアクセントに加え、特別感と高級感のある逸品に仕上げました。

商品写真

ザ・ローズ(ローズハニー)

■名称: 蜂蜜加工食品
 ■原材料名: 非加熱純粋野はら蜂蜜(国産)、有機ダマスク・ローズウォーター(ブルガリア産)、ローズレッドベタル
 ■保存方法: 直射日光を避け常温保存
 ■製造者: アトリエ・ジュリアローズ
 福富友子 TEL (028) 686-0630
 栃木県さくら市喜連川4742-2
 ■賞味期限: 25.10.22 ■内容量: 100g

栄養成分表示 (100g当り)
 熱量 303kcal
 たんぱく質 0.3g
 脂質 0g
 炭水化物 81.9g
 食塩相当量 0.00g

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
 えび、 かき、 くるみ、 小麦、 そば、 卵、 乳、 落花生

表示を奨励(任意表示)
アーモンド、 大豆、 たらこ、 オレンジ、 牛肉、 ごま、 カシューナッツ、 豚肉、 パナナ、 さけ、 鶏肉、 マカダミアナッツ、 もも、 やまいも、 りんご、 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)
 1歳未満のお子様には与えないでください。

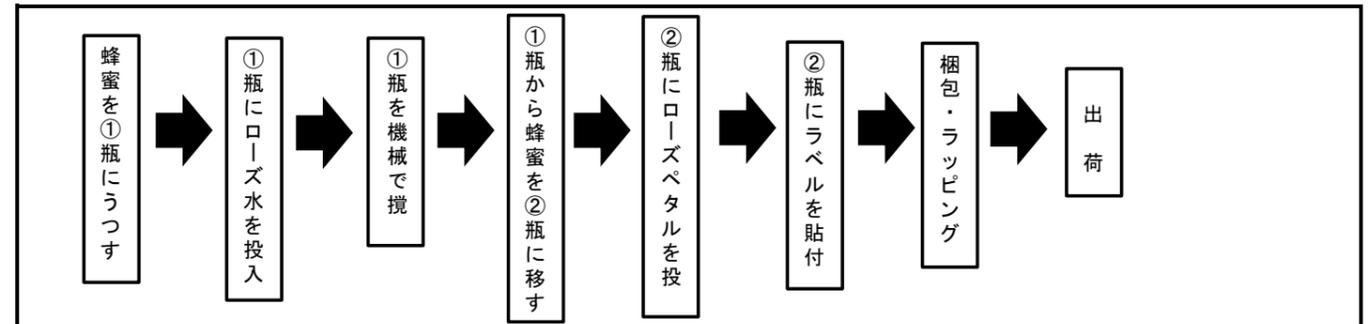
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) 承諾・(拒否)

出展企業紹介

出展企業名	アトリエ・ジュリアローズ		
年間売上高	令和6年度 713万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和7年度 パート2名
代表者氏名	福富 友子(ふくとみ ともこ)		
メッセージ	「スプーンひとさじから生まれる小さな幸せをお届けする」という経営理念の基、商品を手にとっていただいたお客様の顔を思い浮かべながら一つひとつの商品と向き合っています。ジャムと蜂蜜商品の製造販売を行っており、蜂蜜商品に関しては、アニマルウェルフェアを心がけ、過剰な蜂蜜採集は行っていません。創業20年を控え、新商品開発にも尽力しています。		
ホームページ	https://juliarose.jp/		
会社所在地	〒329-1412	栃木県さくら市喜連川4742-2	
工場等所在地	〒329-1412	同上	
担当者	福富 友子	E-mail	a.juliarose@gmail.com
TEL	028-686-0630	FAX	028-612-2648



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



写真



品質管理情報

商品検査の有無	●無 ●有(具体的に)	目視確認(包装不良・異物混入・商品品質)
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理 従業員の管理 施設設備の管理	【蜂蜜】: 充填時の糖度検査/【ジャム・シロップ】: 充填後の熱殺菌処理 衛生、体調確認、服装の取り決め(清潔な衣服の着用)、製造スタッフの検便(年3回) 就業前と終業時に保守点検及び清掃・消毒・オゾン発生器(BactectorO3)の導入
危機管理体制	担当者連絡先 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	担当者名または担当部署名 福富 友子 連絡先 028-686-0630 製品不良や事故、商品を食べたことによりお客様への健康上の問題が生じた場合は、対応や方針について代表が判断を下し、従業員へ指示。PL保険に加入。

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月13日



第3.3版

商品特性と取引条件

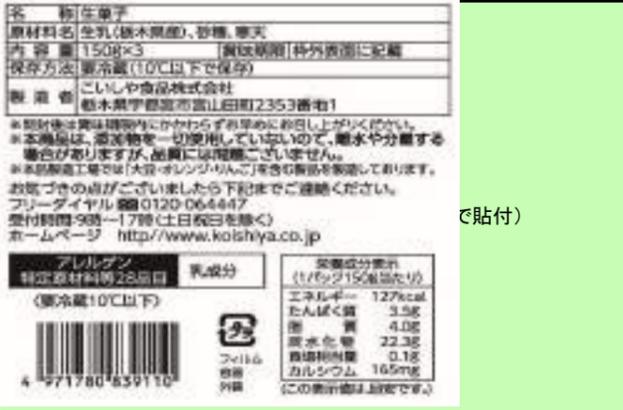
商 品 名	こいしや牛乳寒天3P							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	15日	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	栃木県		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4971780 839110				
内 容 量	150g×3		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥298	税込(切捨) 税率 8%	¥321	
1ケースあたり入数	18入		保 存 温 度 帯	冷蔵				
発 注 リードタイム	1週間		販 売 エリア の 制 限	●無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	1ケース	最小	1ケース	ケ ー ス サ イ ズ		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)	
					58.0	36.0	12.3	10.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) JFS-B ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → とちぎハサップ							

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 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→) (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
お 客 様 (性別・年齢層など)	小さいお子様から高齢の方まで
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	おやつに、食後のデザートに、そのままお召し上がりください。
商 品 特 徴	那須高原産牛乳を100%使用し、砂糖と寒天のみで仕上げた、シンプルで懐かしい味わいです。やわらかい口当たりで、どんな方でも食べやすい食感です。

商品写真



※貼付



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 checked="" 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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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	こいしや食品株式会社		
年 間 売 上 高	約26億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	90名(2025年7月現在)
代 表 者 氏 名	代表取締役 小池泰史		
メ ッ セ ー ジ	地域のお客様に支えられて、おかげさまで創業106年を迎えることができました。大豆製品一筋に、安心・安全・味にこだわった豆腐・油揚げ・納豆の製造を心がけています。食育の一環として小学校の授業・親子体験教室・ものづくり講座など出張豆腐作り教室を実施しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.koishiya.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 321-0411	栃木県宇都宮市宮山田町2353番地1	
工 場 等 所 在 地	〒 321-0411	栃木県宇都宮市宮山田町2353番地1	
担 当 者	長嶋 朋美	E - m a i l	nagashima@koishiya.co.jp
T E L	028-674-7800	F A X	028-674-7729

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

・2015年 とちぎHACCP認証取得 ・2021年 JFS-B規格適合証明取得 ・本社工場床面積~6,000㎡ 生産能力~豆腐製造数 約100,000個/日 油揚げ製造数 約180,000枚/日



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	●無 ●有→具体的に	微生物基準~一般生菌数~1,000個以下※標準寒天平板培養法 大腸菌群数:陰性(不検出)※デソキシコレート寒天培養法
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	工程管理表、各種チェック表によるCCP管理の実施 特に設定温度、設定時間の目視確認の実施を徹底
	従 業 員 の 管 理	工場入場前の健康状態チェック表にて自己チェック、各ラインミーティング時に身だしなみ相互確認、伝達事項の連絡徹底
危 機 管 理 体 制	施 設 設 備 の 管 理	自社設備管理課、環境保全課による点検 協力会社による定期点検、随時点検による迅速な保全対応実施
	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名 小池泰史社長 連 絡 先 028-674-7800
	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	原材料情報・品質検査記録を保管 保険加入(1億円) PL

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 月 日 年



第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	苺の宝石スカイベリー						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	1月上旬から4月末 (1月)		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)	栃木県益子町		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4595430597030			
内 容 量	1箱1kg		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥4,000	税 込 (切捨) 税率 8%	¥4,320
1 ケースあたり入数	24粒		保 存 温 度 帯	冷蔵			
発 注 リードタイム	7日		販 売 エリア の 制 限	○無 ●有→ 離島を除く全国			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	20ケース	最小	1ケース	ケ ー ス サ イ ズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						30.0 × 45.0 × 10.0	1.0
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 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 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input 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→) (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご家族やご友人への贈り物、大切な方へのご挨拶などにおすすめ そのまま食べていただくのが一番おすすめです。
商 品 特 徴	大粒で美しいまるで宝石のような輝きが特徴です。果汁も豊富で口に含むとジューシーさが広がるいちごです。
お 客 様 (性別・年齢層など)	通常のいちごよりも果実が大きいので贈答用にお使いになりたい方へおすすめ めです。

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"/> 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"/> ナーモンド、 <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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナ、 <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ギー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	吉村農園		
年 間 売 上 高	令和6年度 5000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和7年8月時点 パート7人
代 表 者 氏 名	吉村 収		
メ ッ セ ー ジ	栃木県益子町にある吉村農園は四季折々の自然に囲まれたいちご狩り観光農園です。 農園ならではの楽しみとして摘みたていちごをふんだんに使ったいちご加工したドリンクやパフェも販売しています。 吉村農園ではいちごを「食べる楽しみ」だけではなく「育てる・学ぶ・感じる」体験も提供する観光農園です。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://yoshimura-nouen-1985.com		
会 社 所 在 地	〒 321-4216	栃木県芳賀郡益子町塙520	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	吉村 想一	E - m a i l	yoshimuranouen1985@yahoo.co.jp
T E L	0285-72-8189	F A X	0285-72-0567



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



いちご栽培を始めて30年になる吉村農園では1つ1つ手作業で大切にいちごを栽培しています。



写 真



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に	
衛 生 管 理 へ の 取 組	生産・製造工程の管理 従業員の管理	手洗いや体調管理についてチェックリストで確認しています。
	施設設備の管理	毎日数回定時に清掃
危 機 管 理 体 制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名 吉村想一 連絡先 080-1183-2886
	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	履歴をパソコンで管理。

※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

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
8月21日



第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	和べっこう飴 ゆず味				
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	180	消 費 期 限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	ゆず果汁 国内製造(栃木県)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4562396863219		
内 容 量	50g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥315	税込(切捨) 税率 8% ¥340
1 ケースあたり入数	1c/s = 48袋入 (50g×6袋×8B)	保 存 温 度 帯	常温		
発 注 リードタイム	3~7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 100ケース 最小 1ケース	ケ ー ス サ イ ズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
			375.0	275.0	200.0 3.75
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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"/> 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→) (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	のどが乾燥している時や、気分をリフレッシュしたい時にお召し上がりください。 プチギフトとして、コミュニケーションツールとしてもお使いいただけます。
商 品 特 徴	日本のモチーフをかたどった可愛いゆず飴。 選び抜いた素材の絶妙なバランスから生み出される、優しい甘さと ゆずの爽やかな酸味をお楽しみください。
お 客 様 (性別・年齢層など)	お子様からご年配の方まで。

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"/> かに、 <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"/> カンヌナッツ <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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいち、 <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) 本品製造工場では、乳成分・小麦・大豆・りんごを含む製品を生産しております。

※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

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社野州たかむら		
年 間 売 上 高	2億6千2百万(令和6年)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	30名
代 表 者 氏 名	代表取締役 小崎 和江		
メ ッ セ ー ジ	弊社の企業理念は『最高』です。私たちは、最高の仲間と最高の商品を作り、お客様に【安全・安心・おいしさ+α】の最高の感動をお届け致します。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://yashu-takamura.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 321-3531	栃木県芳賀郡茂木町茂木181-1	
工 場 等 所 在 地	〒 321-3531	栃木県芳賀郡茂木町茂木181-1	
担 当 者	小崎 和江	E - m a i l	info@yashu-takamura.co.jp
T E L	0285-63-1730	F A X	0285-63-1009



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

①原材料受入・保管 ⇒ ②ゆず果汁濃縮 ⇒ ③砂糖・水加熱溶解 ⇒ ④調合(=水飴・オリゴ糖混合) ⇒ ⑤真空釜による炊き上げ ⇒ ⑥濃縮ゆず果汁・香料・酸味料添加、混合 ⇒ ⑦デボジッター成型 ⇒ ⑧冷却(=放冷) ⇒ ⑨目視検品 ⇒ ⑩金属探知機検査 ⇒ ⑪ピロー個包装 ⇒ ⑫金属探知機検査 ⇒ ⑬目視検品 ⇒ ⑭外装袋詰め ⇒ ⑮重量チェック ⇒ ⑯乾燥剤入れ ⇒ ⑰シーラーどめ・賞味期限印字 ⇒ ⑱梱包 ⇒ ⑲出荷



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)	目視検査、重量検査、金属探知機検査。
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	品質責任者を置き、異物混入防止の為に日々チェックを行っている。
	従 業 員 の 管 理	教育担当者を決め、定期的に教育するとともに、日々管理教育を行っている。
危 機 管 理 体 制	施 設 設 備 の 管 理	機械・設備を定期的に点検するとともに、日常の始業前後の点検も行っている。
	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名 小崎 和江 連 絡 先 0285-63-1730
	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・品質検査記録・リコール保険加入

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	はなさく咲くHS-10						
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	120	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)	4544501783865				
内容量	10袋	希望小売価格	税抜	¥1,050	税込(切捨) 税率 8%	¥1,134	
1ケースあたり入数	12箱	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	2日~4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 ご相談	最小	2c/s単位	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
				53.2	31.6	25.6	3.2
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 → 栃木HACCP						

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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など) プチギフト、手土産(オーケージョン毎: 帰省、彼岸、他)、20代~
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
商品特徴	かわいらしく個性の光る美味しいあられ・お煎餅を「花」「水」「緑」3種の小袋に詰合せた人気商品です。

商品写真






花



水



緑

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 checked="" type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input checked="" type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ <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	株式会社もめん弥		
年 間 売 上 高	1,550,000千円(2024年度)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	170名(2024年度)
代 表 者 氏 名	長島孝昌		
メ ッ セ ー ジ	「がんこ職人」とは、 私たち「がんこ職人」の「がんこ」とは、「こだわり」や「一徹」「強い意志」をあらわしています。 職人達は技と誇りをかけ、丹精込め、せんべい・おかきを作り上げ、商品管理は厳しい基準のもと安全・安心を追求しております。 販売は職人達の想いを、美味しさを余すことなくお客様に伝えることを心がけております。 「がんこ職人」とは職人のみならず、携る者全てが「がんこ」な集団なのです。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://momenya.co.jp/company/		
会 社 所 在 地	〒 322-0605	栃木県栃木市西方町真名子1215	
工 場 等 所 在 地	〒 322-0605	同上	
担 当 者	村山 幸弘	E - m a i l	murayama@momenya.co.jp
T E L	0282-91-1211	F A X	0282-91-1255

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

自然に囲まれた環境下の工場です。使用水は上水道を使っています。近隣からの勤続年数が長い従業員が多く働いています。横ピロー機2台 自動包装機1台 他包餡機やオープン島の和洋菓子の製造機械あります。



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)	金属探知機(Fe 1.5 SUS 2.0)
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCP(とちぎハサップ)取得(認証番号第5号)
	従業員の管理	上下作業服 食品工場用靴 ネットと頭巾の着用 衛生教育の実施(1回/月)
	施設設備の管理	手洗い後、エアシャワー、アルコール消毒後に工場入場
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 品質保証室 連絡先 090-9384-7831
	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 原材料のトレーサビリティ 生産の記録と保存

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	すいとぽてと(プレーン)						
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	60日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	さつまいも(インドネシア産、国産)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4994340107733				
内容量	1個	希望小売価格	税抜	¥156	税込(切捨) 税率 8%	¥168	
1ケースあたり入数	120個	保存温度帯	冷蔵				
発注リードタイム	ご相談	販売エリアの制限	○無 ●有→ ※沖縄への配送はご相談				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 1	ケースサイズ	縦(寸)	×	横(寸)	×	高さ(寸)
			298.0		545.0		225.0
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 type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) JFS-B ※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 checked="" 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 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 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)	ふだんのおやつ、お茶菓子、ちょっと一息つきたいときに
商品特徴	わかやまを代表する和スイーツです。じっくり糖化させた蔵出し芋(べにあずま)を使用しています。お芋本来の風味をご堪能下さい。 ジャパン・フード・セレクションで最高評価「グランプリ」を受賞。

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"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵、 <input checked="" 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	株式会社若山商店		
年間売上高	970百万円 (2024年8月期)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	98名
代表者氏名	代表取締役 若山雄三		
メッセージ	栃木県の日光の麓にて羊羹やあんみつ、季節ごとの素材の旨味を生かした和菓子を取扱っております。厳選した栗、小豆、さつまいもなどの素材、地元栃木で採れる旬の素材を使用し、本物の素材から、日光伏流水と熟練の技術で旨味を引き出します。		
ホームページ	https://www.wakanet.co.jp/		
会社所在地	〒320-0057	栃木県宇都宮市中戸祭1-13-23	
工場等所在地	〒321-2103	栃木県宇都宮市石那田町1930	
担当者	専務取締役 若山恭三	E-mail	kyo-wakayama@wakanet.co.jp
TEL	028-622-3855	FAX	028-622-3887



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

JFS-B規格取得。2024年4月新石那田工場完成。
お菓子づくりの現場は、機械と製造ラインによる大量生産か、完全手作りによる少量生産かに分かれるのが一般的です。わかやまでは、その両方のメリットを取り入れた「手作りによる大量生産」を実現しております。蒸し羊かんなどは「板流し」の手法を用い、機械だけでは難しい細かい作業を熟練の技術を持った職人が担当します。美しく、どこを食べても美味しい食感になる二層に分かれた羊かんなどは、人の手がなければ決して作れないものです。そういった手の込んだお菓子でも、少量から大量生産まで、お客様のご要望に応じて承ることができるのが、職人氣質のわかやまの強みです。



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)	細菌試験検査(一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)、金属探知検査、重量 他		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程ごとに危害原因物質とその発生要因、頻度と影響度を分析し、適切に防止できる管理点を設定。重点的に記録・管理をしています。		
	従業員の管理	手洗い、手指の消毒、咳エチケットの遵守、体調不良時の報告など、従業員自身の衛生管理の徹底・従業員の健康状態(体調不良、手指の傷など)を把握し、体調不良の場合は製造業務に従事しないようにしています。		
	施設設備の管理	社内マニュアルに沿って、定期的な清掃と消毒、適切な換気、害虫・害獣駆除などを徹底することで、細菌やウイルス、異物の混入を防いでおります。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	食品安全チーム	連絡先 028-669-2524
	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 加入あり		

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
8月8日



第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	トチギサンタカ ミツハフルーツソース 栃木三鷹						
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	製造日より 2年	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	長野県、ギリシャ、北海道 大田原市(とうがらし)	JANコード (13桁もしくは8桁)	4937719500049				
内容量	300ml	希望小売価格	税抜	¥649	税込(切捨) 税率 8%	¥700	
1ケースあたり入数	24本	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	1週間	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(重量)				重量(%)
			縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	27.5 40.0 22.0 17.0	
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 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 checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レ <input type="checkbox"/> その他(右に記入) (<input type="checkbox"/> 業務用対応可 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
お客様 (性別・年齢層など)	食材にこだわりのある方、プロの料理人、主婦
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	揚げ物全般、お好み焼き、焼そば等、幅広く利用できる。
商品特徴	当社人気商品であるフルーツソースを改良。栃木県大田原市で栽培されている大変優れた品種である栃木三鷹とうがらしを使った商品です。栃木三鷹とうがらしの特徴である辛さを生かしました。辛すぎることはなく、ピリッとした辛さが後を引く美味しさです。

商品写真

	品名: 中濃ソース 原材料名: 野菜・果実(トマト、りんご、たまねぎ、とうがらし、その他)、糖蜜(国産)、食塩、コーンスターチ、香料、蛋白加水分解物、水飴、カラメル色素、甘味料(ステビア、甘草)、V.B. 内容量: 300ml 賞味期限: 下部に記載 保存方法: 直射日光を避け冷所へ保存して下さい。 製造者: 早川食品株式会社 栃木県佐野市田島町168の1 TEL 0283-22-0905 栄養成分表示(100mlあたり): エネルギー 113kcal、たんぱく質 1.0g、脂肪 0.2g、炭水化物 26.9g、糖質 26.3g、食物繊維 0.6g、食塩相当量 5.6g (推定値) 賞味期限
	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"/> いちま <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 (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)
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

出展企業紹介

出展企業名	早川食品株式会社		
年間売上高	1000万	従業員数 (社員○名、パート○名など)	6人
代表者氏名	早川 隆		
メッセージ	日本名水100選である佐野出流原弁財天湧水の伏流水を使用しています。昔ながらの製法を守り、製造過程においても各工程の要所要所は職人たちの手作業によって製造されています。また、佐野が発祥である「いもフライ」のソース製造会社として地域に貢献できる会社を目指しています。		
ホームページ	https://www.mituha.jp		
会社所在地	〒327-0031	栃木県佐野市田島町168-1	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	早川 隆	E-mail	mituha@mituha.jp
TEL	0283-22-0905	FAX	0283-22-6680



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

		
写真  生野菜を砕く	 攪拌しながら煮込む	 充填作業

品質管理情報

商品検査の有無	●無 ●有→具体的	塩分、糖度、酸度、PH
生産・製造工程の管理	主な原材料の生野菜は、地元の安全・安心なものを使用。	
衛生管理への取組	従業員の管理	作業時は頭巾、手袋等を着用。また、手洗い消毒の徹底。検便検査 年2回
	施設設備の管理	常時、機材の点検等を行った上での作業。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名 早川 隆 連絡先 0283-22-0905
	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保険加入済み

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展示会・商談会シート

記入日 2025年
7月9日



第3.3版

商品特性と取引条件

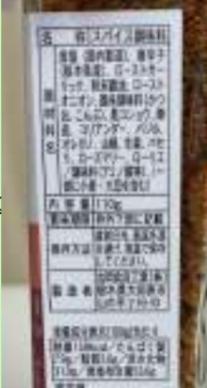
商 品 名	ミドリヤ百年スパイス万能旨辛						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞 味 期 限	365日	消 費 期 限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	食塩(国内製造)、唐辛子(栃木県産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4571190262005			
内 容 量	110g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,000	税 込(切捨 税率 8%)	¥1,080
1ケースあたり入数	24本/ケース		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	最長2週間		販 売 エリア の 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	1	ケ ー ス サ イ ズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					23.0 × 32.5 × 20.0	7.5	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 → 酢漬・塩漬工場でとちぎHACCPを取得しており、製粉工場でも同レベルの管理体制						

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 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 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)	サラダや肉にかけて召し上がって頂いたり唐揚げやチャーハン等の料理への味付け、オリーブオイルと一種にパスタに絡めると簡単にペペロンチーノが作れます。また、WEB上にレシピを公開しておりタグのコードを読み取ることで閲覧できるほか、手に取れるように冊子も用意しています。
商 品 特 徴	栃木県産の唐辛子、栃木三鷹(さんたか)のほか、16種類の素材を配合した本格旨辛万能スパイスです。唐辛子が大好きな開発者の「何にでも唐辛子をかけて美味しく食べたい」という思いから作られました。ローストガーリックやオニオンのパンチある風味のほか、醤油やだしの深みのある味わいや、邪魔にならない丁度良い塩梅のハーブの香りも楽しめます。
お 客 様 (性別・年齢層など)	普段から料理をする人、現役世代の主婦。 センスのいいお土産を贈りたい人。

商品写真



（現物の写真）



（貼付された写真）

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"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" 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	吉岡食品工業株式会社		
年 間 売 上 高	令和6年度 753百万円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	社員33人、パート5人
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 吉岡 博美		
メ ッ セ ー ジ	創業より100年、弊社創始者が開発した「栃木三鷹(さんたか)」にこだわって国産唐辛子再興に向けた取り組みを続けております。業務用、小売製品どちらも全国に積極的な拡販を行っておりますが、基本的な理念は変わらず、栃木県に根差した製品発信を続けてまいります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://y-food.jp		
会 社 所 在 地	〒 324-0051	栃木県大田原市山の手2-16-10	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	齋藤 将太	E - m a i l	s-saito@y-food.jp
T E L	0287-23-5555/携帯070-1736-4688	F A X	0287-23-5557



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

写真



弊社独自の焙煎用巨大鉄釜



他社製品と弊社製品比較(先味苦味と旨味の関係)



鮮紅色が映える品種「栃木三鷹」

品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	●無 ●有(一具体的)	微生物検査、理化学検査、官能検査
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	原料の唐辛子は契約農家から購入しています。また生産工程ではHACCPIに基づく衛生管理を実施しており、原材料の入荷から製品の出荷までのすべての工程で記録をつけています。
	従 業 員 の 管 理	作業着、帽子、マスクを着用し、工場入場時はローラー掛けによる異物混入対策や、手洗いを実施しています。また、毎日の体温チェック等健康チェックを実施しています。さらに定期的に検便を実施しています。
危 機 管 理 体 制	施 設 設 備 の 管 理	始終業点検で部品の欠落等のチェックを実施しています。また清掃チェックリストで各設備の清掃を漏れないように実施して、常に衛生的な状態を維持しています。
	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名 品質管理部 連絡先 0287-23-5555
	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	製造に関するすべての文書を記録・保管し、重大クレームが発生した場合すぐにロット等のトレースバックが出来るようにしています。またPL保険に加入し、万が一の対応をしています。

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
8月12日



第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	濃縮サジー酢(3倍希釈)						
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	1年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	ピュアサジー果汁(中国産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4967843089028			
内 容 量	500ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥2,870	税込(切捨) 税率 8%	¥3,100
1ケースあたり入数	12入り/ケース		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	3~4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	50ケース	最小	1ケース	ケ ー ス サ イ ズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						31.0 × 22.5 × 33.0	12.8
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 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) エステ業界・健康食品販売
お 客 様 (性別・年齢層など)	子供の健康を最優先に考えつつ、自分の健康や美容にも気を使いたいが、 時間が限られている女性。毎日の生活に手軽な美容チャージを求める方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ワインのように楽しめる綺麗ドリンク。水や炭酸で割ってフルーティーな味わいを楽しみ混ぜてリフレッシュ。夜はお湯で割ってホットドリンクにすれば、リラックスしながら体を温め、リラックスタイムに最適です。手軽に取り入れられる飲み方で、毎日美味しく続けられます。
商 品 特 徴	サジー酢は、お酒を飲む方も飲まない方も楽しめる「綺麗ドリンク」。サジーの独特な酸味と渋みをマンゴーのようなフルーティーな味わいに仕上げました。サジーピューレとサジーシードオイルをベースに、イソマルトオリゴ糖と発酵乳がまるやかさを加え、さらに葡萄酢の爽やかな酸味が上品な風味を引き立てます。水や炭酸で割って、まるでワインを楽しむように、リラックスしたひとときを演出できる贅沢な一杯です。

商品写真



高知県産サジー果汁(濃縮タイプ)

●果汁産地が分る。品質も安心です。また、果汁の濃縮タイプは、長期保存が可能です。また、果汁の濃縮タイプは、長期保存が可能です。

●果汁産地が分る。品質も安心です。また、果汁の濃縮タイプは、長期保存が可能です。また、果汁の濃縮タイプは、長期保存が可能です。

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。

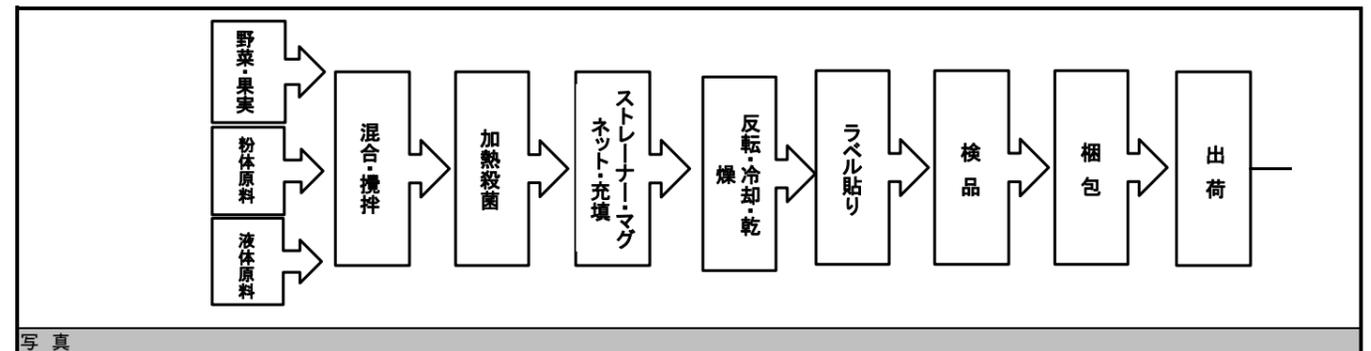
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> 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 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	月星食品 株式会社		
年 間 売 上 高	令和6年度 340百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	27名(令和6年7月時点)
代 表 者 氏 名	長沼 幹雄		
メ ッ セ ー ジ	月星食品株式会社5代目の長沼幹雄でございます。 月星食品は明治28年(1895年)に栃木県足利市という土地で、そこに働く方々に恵まれ、またその周りの方々に愛され、ソースの量り売りから出発しました。東の小京都と呼ばれる文化・歴史の町、そして、水もおいしく、自然に恵まれた土地、美しい町足利市と共に育って参りました「月星ソース製造本舗」でございます。先代からの熱き想いを受け継ぎ、100年の伝統を守り、ソース・たれを通してお客様の日常のちょっとした幸せのためにその先100年心を込めて手作りにて造り続けます。古き良き伝統製法を守り、食の安全はもちろん、お客様に喜んでいただけるおいしさを追求して参ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.tsukiboshi-s.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 326-0047	栃木県足利市錦町77番地	
工 場 等 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	長沼 幹雄	E - m a i l	mikio.n@watv.ne.jp
T E L	0284-41-6743	F A X	0284-42-9717

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



写 真



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	●無 ●有一具体的に	微生物検査設備 理化学検査
生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理		ストレーナー マグネット
衛 生 管 理 へ の 取 組	従 業 員 の 管 理	衛生マニュアル 衛生教育 腸内細菌検査
	施 設 設 備 の 管 理	手洗い消毒設備 エアシャワー 外部委託防虫防鼠管理 水質検査
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または担当部署名 長沼 幹雄 連絡先 0284-41-6743
	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	生産日報(調合、充填、ロット記録 金属検知記録 等) 異常対応記録 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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
8月 日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	あしかが美人ドレッシング							
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	6か月	消費期限	-	
主原料産地 (漁獲場所等)	足利市		JANコード (13桁もしくは8桁)	-				
内容量	200ml		希望小売価格	税抜	-	税込(切捨) 税率	8%	
1ケースあたり入数	10本		保存温度帯	冷蔵				
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	-	最小	10本	ケースサイズ	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)	
					28.0	12.0	21.0	3.0
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 type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) JSF-B ※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 checked="" 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"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <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)	野菜サラダなどにどうぞ。
商品特徴	JA足利より規格外となった足利市産の野菜を仕入れ、商品化したドレッシングになります。

商品写真

一括表示
(現物の写真を字が読めるように画像で貼付)

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 えび、 かに、 くるみ、 小麦、 そば、 卵、 乳、 落花生

表示を奨励(任意表示) アーモンド、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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ 豚肉、マカミアナツ もも、やまいも、りんご、ゼラチン

(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)

備 考

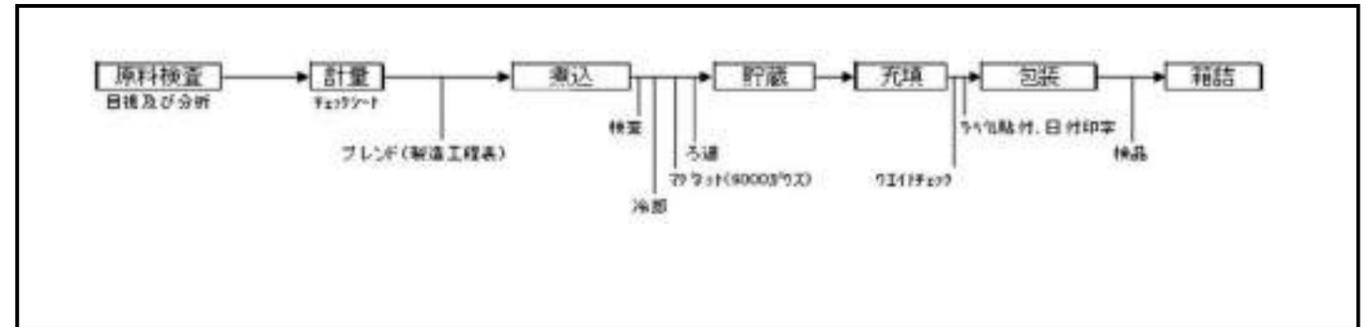
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) 承諾 拒否

出展企業紹介

出展企業名	日東産業株式会社		
年間売上高	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	31名	
代表者氏名	代表取締役社長 北隅一成		
メッセージ	創業以来70年の星霜の中で私達が築いてきた、伝統の味と企業の心。時代のニーズに対応すべくものづくりをしています。「よりおいしく、もっと安全に」という思いから、平成20年に新工場を設立。衛生管理を大幅に強化し、更に充実した製品の開発・製造が可能になりました。		
ホームページ	https://nitto-chidori.co.jp/		
会社所在地	〒326-0003	栃木県足利市名草下町1-2-1	
工場等所在地	〒326-0003	栃木県足利市名草下町1-2-1	
担当者	藤倉 誠	E-mail	info@nitto-chidori.co.jp
T E L	0284-41-3348	F A X	0284-41-8175



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



写真



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)	目視検査(異物混入、梱包不良)、量目検査、分析検査(理化学検査、微生物検査)
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理 従業員の管理 施設設備の管理	工程別にハザード分析を行い、管理基準、監視・測定方法や是正処置方法などを決めている。また、生産管理日報などの帳票を作成し、問題が発生した場合に、入庫から出庫までのトレースおよび原因解明が行えるような取組をしてい 工場作業員への定期的な衛生に対する教育、朝礼等での情報提供・共有を行い、レベルアップに努めている。 機械・設備の定期的な点検を実施し、不具合がおきないように努めている。
危機管理体制	担当者連絡先 担当者名または担当部署名 北隅一成 連絡先 0284-41-3348	・生産管理日報、製造配合表、入荷チェック表などからトレースし原因究明。 ・食品産業PL共済加入。

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 7年 9月5日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	ブルーベリー狩り × 体験型福利厚生					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	6月-8月 ()	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	当日	消費期限	当日
主原料産地 (漁獲場所等)	栃木県芳賀郡益子町	JANコード (13桁もしくは8桁)				
内容量	90分食べ放題	希望小売価格	税抜	税込(切捨)	税率	
1ケースあたり入数		保存温度帯	選択(又は右に記入)			
発注リードタイム		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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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)	企業の福利厚生を担当されている部署(総務課など)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	企業の社員やそのご家族が、自然の中でブルーベリー狩りや農園体験を楽しむことで、 <input checked="" type="checkbox"/> 自然ふれあい&収穫体験でリフレッシュ効果 <input checked="" type="checkbox"/> 社員同士や家族同士で協力して楽しむことでのチームビルディング <input checked="" type="checkbox"/> 健康・食育意識の向上を同時に叶える新しい福利厚生プログラム。	
商品特徴	社員とご家族が自然の中でリフレッシュしながら、健康や食育も学べる“体験型”の福利厚生です。 地域貢献や健康経営にもつながる点が特徴です。大きく3つの特徴があります。 1. 家族で楽しめる — 社員とご家族と一緒に参加でき、絆づくりに役立ちます。 2. 健康に直結する — 摘みたてブルーベリーや体験を通じて、健康・食育意識が自然に高まります。 3. 地域とつながる — 地元農園との協力で、企業の地域貢献やSDGs推進にもなります。	

商品写真




一括表示
(現物の写真を字が読めるように画像で貼付)

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"/> かに、 <input type="checkbox"/> くろみ、 <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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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	株式会社ブルーベリーと里山と		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	2
代表者氏名	金子幸代		
メッセージ	ただの味覚狩りじゃない。農業×アート×観光が融合した“体験型ブルーベリー園”です。雨でも濡れずに楽しめる「屋根付き摘み取りエリアや、「いまココ」に集中する仕掛け:巨大キャンバスと手紙体験など、そして、都市と地方をつなぐ、おもてなしとデザインにもこだわり、地域課題×一次産業×観光を掛け合わせた地域の高齢化・担い手不足・観光の閑散期など複合的な地域課題に対し、「休日をもっと楽しく」「人が集まる場所」という視点で作り込んだ農園です。		
ホームページ	https://blueberry-mashiko.com/		
会社所在地	〒 321-4104	栃木県芳賀郡益子町本沼453-1	
工場等所在地	〒		
担当者	金子幸代	E-mail	blueberry.mashiko@gmail.com
TEL	070-1067-4956	FAX	



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

写真	写真	写真
----	----	----

品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有一具体的に		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理		
	従業員の管理		
危機管理体制	施設設備の管理		
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	連絡先
	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		

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月3日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	はこビュン				
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	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)		JANコード (13桁もしくは8桁)			
内容量		希望小売価格	税抜	税込(切捨) 税率	
1ケースあたり入数		保存温度帯	冷蔵		
発注リードタイム		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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" 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→) (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
	お客様 (性別・年齢層など) 速達性、定時・安定輸送、低振動、高い環境性の輸送を希望されるお客さま
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	鮮度が要求される海産物や青果類、日配品のみならず精密機械や検体、医薬品など緊急性の高いものまで幅広くご利用いただけます。
商品特徴	「はこビュン」とは、JR 東日本が運行する新幹線や在来線の特急列車等を活用して、荷物をスピーディーかつ安全に輸送する次世代配送サービスです。通常運行している新幹線や特急列車等で貨客混載して荷物を輸送することで、いままでの輸送手段では実現できなかった高品質な輸送サービスをご提供することが可能になります

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"/> かに、 <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 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	東日本旅客鉄道株式会社(大宮支社)		
年間売上高	2,887,553百万円(連結)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	69,559人(連結)
代表者氏名	代表取締役社長 喜勢 陽一		
メッセージ	写真		
ホームページ	https://www.jreast.co.jp/		
会社所在地	〒 330-9555	埼玉県さいたま市大宮区錦町434-4	
工場等所在地	〒		
担当者	銀山 幸男	E-mail	ginzan@jreast.co.jp
T E L	048-642-7384	F A X	

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

写真	写真	写真
----	----	----

品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有(具体的に)	
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	
	従業員の管理	
	施設設備の管理	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名 連絡先
	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	

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(FOP)により、作成されました。詳しくは<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 7年
9月5日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	かんぴょうミルクアイス								
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (夏季)		賞味期限/消費期限	賞味期限	特になし	消費期限	特になし		
主原料産地 (漁獲場所等)	牛乳(栃木県製造)、生クリーム、グラニュー糖、脱脂粉乳、ユウガオシロップ漬(ユウガオの実、佐藤、レモン果汁、果実酒、水あめ、はちみつ、シナモン、トレハロース、乳化剤、安定剤(増粘多糖類))		JANコード (13桁もしくは8桁)						
内容量	120ml		希望小売価格	税抜	¥350	税込(切捨)税率 8%	¥378		
1ケースあたり入数	個別販売		保存温度帯	冷蔵					
発注リードタイム	在庫があればすぐに可能		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(°)	×	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 checked="" 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 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 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)	アイスクリーム自体は、幼児から大人までの幅広い年齢層で食されるものなので、気軽に食べてもらえる商品です。中でも健康志向や素材など地域性に関心の高い消費者の方には喜ばれる商品だと思います。
商品特徴	地元の伝統食材「かんぴょう」を使い篠原商店の「ゆうがおのシロップ漬け」とアイス工房カウベルの「ミルクアイス」を組み合わせた地域の魅力が詰まった一品。ミルクのコクとゆうがおのさっぱりした甘さが絶妙の自慢の味です。

商品写真



栄養成分表示 (1個当たり)	種類別: アイスミルク(無脂乳固形分0.1%乳脂肪分6.6%)
熱量 232 kcal	原材料名: 牛乳(栃木県製造)、生クリーム、グラニュー糖、脱脂粉乳、ユウガオシロップ漬(ユウガオの実、砂糖、レモン果汁、果実酒、水あめ、はちみつ、シナモン)、トレハロース、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)
たんぱく質 4.8 g	内容量: 120ml 保存方法: 要冷凍 -18℃以下保存
脂 質 9.8 g	製造者: 野口弘子 TEL: 0285-38-3366 栃木県小山市下国府塚25-1道の駅思川内アイス工房カウベル
炭水化物 31.4 g	アレルギー物質(27品目中)
食塩相当量 0.12 g	乳成分

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"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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ギーを扱っている場合はその旨を記入) はちみつ

※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。) 承認 拒否

出展企業紹介

出展企業名	栃木県立小山北桜高等学校 総合ビジネス科 ビジネス研究部		
年間売上高	創立54年	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	ビジネス研究部 9名
代表者氏名	学校長 高橋 明		
メッセージ	本校総合ビジネス科では、ビジネス研究部を中心に2017年より「歴史とロマンのかんぴょう街道推進協議会」の協賛会員として、かんぴょう街道PR活動に取り組んできました。そこで、壬生町の(株)篠原商店様と小山市のアイス工房カウベル様と連携し2019年「かんぴょうミルクアイス」の商品開発に成功しました。2022年から、2か所(道の駅しもつけと道の駅思川アイス工房カウベル店頭)での常設販売を開始し、地域のイベント時に出店販売を実施しています。2023年に壬生町の「みぶブランド」商品の認定を受け、地域の魅力を発信しています。		
ホームページ	https://www.tochigi-edu.ed.jp/oyamahokuo/nc3/		
会社所在地	〒323-0802	栃木県小山市東山田448-29	
工場等所在地	〒		
担当者	総合ビジネス科長 植野葉子	E-mail	ueno-y04@tochigi-edu.ed.jp
TEL	0285-49-2932	FAX	0285-49-0908



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



写真



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)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造現場、生産現場が安全かつ適切な食品を供給し、危害の発生防止体制が整備されている。	
	従業員の管理	製造現場、生産現場が安全かつ適切な食品を供給し、危害の発生防止体制が整備されている。	
	施設設備の管理	製造現場、生産現場が安全かつ適切な食品を供給し、危害の発生防止体制が整備されている。	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	小山北桜高等学校 連絡先 0285-49-2932
	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: アイス工房カウベル	

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 年 月 日



第3.3版

商 品 名	冷凍藍マンゴー/冷凍藍マンゴーピューレ					
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	1 年	消 費 期 限	3 年
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	栃木県下都賀郡		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	1kg	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥6,413	税 込 (切 捨 税 率 8%)	¥6,926
1 ケースあたり入数	3個~	保 存 温 度 帯	冷凍			
発 注 リードタイム	少数の場合3日多数の場合1週間	販 売 エリア の 制 限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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 10	最小 1	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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 栃木県みどり認定 ※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 checked="" 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→) (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)
お 客 様 (性別・年齢層など)	女性・20代から70代
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	シロップ、ソース、ケーキ、ジェラートなんでも合いますが、おすすめはデザート関係で風味と甘味を最大限発揮してご使用いただきたいです。
商 品 特 徴	栽培期間中、農薬・化学肥料・除草剤を使用していないので、香りが残り糖度も高いです。完熟したマンゴーを瞬間冷凍しているため、甘さのばらつきなどがなく、いつ食べてもおいしいです。

商品写真



名 称 冷凍マンゴー

原材料名: 藍マンゴー
原産国: 日本
内容量: 1000g
賞味期限: 2026年3月31日
保存方法: 冷凍保存(-18℃以下)
使用上の注意
●解凍してお召し上がりください。
●解凍後はすぐにご使用下さい。
●果物の繊維や皮が含まれている場合があります。
●一度解凍したものは、品質が劣化する場合がありますため、再度冷凍しないで下さい。

販売者 栃木市都賀町家中2293-1
株式会社 MerryFarm

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 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)

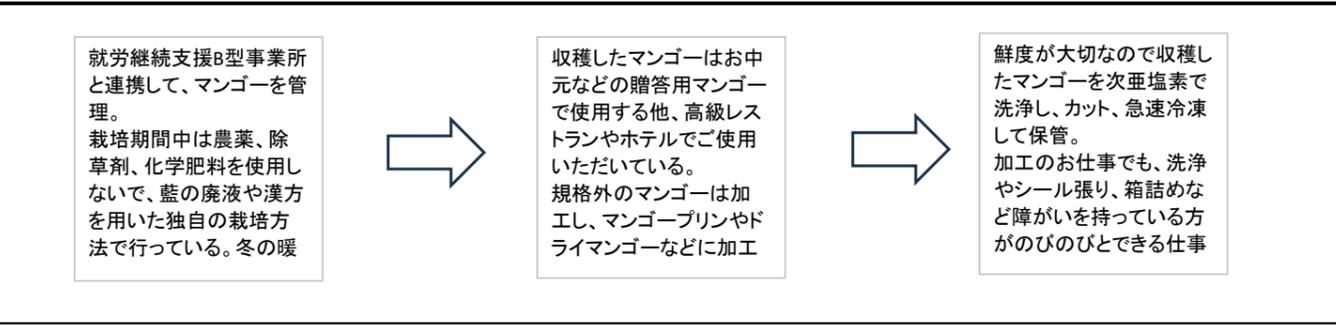
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) 承諾 拒否

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 Merry farm		
年 間 売 上 高	令和6年度 200万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	役員2名、パート1名
代 表 者 氏 名	代表取締役 若林智英		
メ ッ セ ー ジ	令和6年3月に法人設立。 社会福祉法人共育会の障がい福祉サービス事業所Honu(就労継続支援B型)と農福連携による生産・加工・販売の六次産業化を実施している。 日光G7での利用実績のある藍マンゴーを中心に価値の高い果物をさらに付加価値をつける加工にも尽力している。一度召し上がればファンになること間違いなし！		
ホ ー ム ペ ー ジ	merry.factory2024(インスタグラム)		
会 社 所 在 地	〒 328-0111	栃木県栃木市都賀町家中2293-1	
工 場 等 所 在 地	〒 328-0111	社会福祉法人共育会 栃木市都賀町家中2293-3	
担 当 者	菅谷 真人	E - m a i l	merryfarm2023@gmail.com
T E L	0282-51-3837	F A X	0282-51-3021



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



品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→ 具体的な	ベテラン職員が目視による品質検査をしている。
生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理		収穫後に追熟をし、食べごろの状態のカットし瞬間冷凍している。農薬を使用していないが、次亜塩素で汚れを落としている。
衛 生 管 理 へ の 取 組	従 業 員 の 管 理	職員の健康状態に気をつかい定期的な健康診断を実施。製造工程では、異物混入をチェックし、衛生管理チェックシートで管理を徹底している。
	施 設 設 備 の 管 理	毎日終業時に隅々まで掃除し、建物外も防虫対策を施し備品類の点検を定期的に行っている。
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または担当部署名 障がい福祉サービス事業所Honu 連絡先 0282-51-3557
	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保険に加入し、万一の対応をしている。

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月6日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	急速冷凍炭火焼き鮎				
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (6-10月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	2年	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	栃木県宇都宮市	JANコード (13桁もしくは8桁)			
内容量	5匹入り	希望小売価格	税抜	¥2,500	税込(切捨) 税率 8% ¥2,700
1ケースあたり入数	30/50×5匹	保存温度帯	冷凍		
発注リードタイム	最短2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	最小	1	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 420.0 500.0 275.0 15/25
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) ISO22000取得中 ※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 checked="" 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 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 type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お客様 (性別・年齢層など)	日本の文化的食生活や地産地消に関心がある層。健康志向食品を好む層。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	トースター等で温めることで炭火焼きの鮎の塩焼きを手軽に提供することが可能です。
商品特徴	清流で育った新鮮な鮎を、熟練の職人が1本ずつ丁寧に串打ちし、備長炭でじっくりと焼き上げました。鮎の身はふっくらと、皮はパリッと、炭火の香ばしい風味をまとっています。伝統的な製法で仕上げた、まるで採れたてのような味わいを、真空パックと急速冷凍の技術で閉じ込めました。製造から2年間、美味しさを保つことができるため、ご家庭での贅沢な一品としてはもちろん、レストランでの特別なメニューとしても最適です。自然の恵みと職人技が詰まった極上の鮎を、どうぞ心ゆくまでお楽しみください。

商品写真



商品名	急速冷凍炭火焼き鮎
名称	鮎鮎
原材料名	鮎、食塩
内容量	5本
保存方法	-15℃以下で保存 (解凍後はお早めにお召し上がりください。)
賞味期限	2026.9.6
製造者	KUMAMOTO FISH FARM 栃木県宇都宮市桑島町448 028-667-1048 S/N 00000000

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"/> カンシューナツ <input type="checkbox"/> キノイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナツ <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) 使用なし

※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	KUMAMOTO FISH FARM(有限会社増井養魚場)		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	4名
代表者氏名	代表取締役社長 熊本勇治		
メッセージ	栃木県宇都宮市に拠点を置くKUMAMOTO FISH FARM(増井養魚場)。私たちが大切にしてきたのは、魚にとって最適な環境づくりです。日光連山から届いた清らかな豊富な伏流水を養分に使用。この自然の恵みが魚の健やかな成長を支えています。私たちは品質にこだわり抜き、一切の農薬を使わない無農薬での生産を徹底しています。飼料には、オリジナルの配合ブレンド飼料を開発しビタミンやミネラル豊富で健康的な魚の生産を実現しています。これを魚の種類や成長段階に合わせて与えることで、風味豊かで質の高い魚を育てています。自然の恵みを最大限に活かし、こだわり抜いた養殖方法で育てられた魚を、ぜひ一度ご賞味ください。		
ホームページ	https://www.masui-fish.com/		
会社所在地	〒321-3234	栃木県宇都宮市桑島町448	
工場等所在地	〒321-3234	栃木県宇都宮市桑島町448	
担当者	葛西峻	E-mail	kasai.k@ks-kumamoto.co.jp
T E L	080-2984-3704	F A X	028-667-1079

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

私たちKUMAMOTO FISH FARMは、お客様に安心してお召し上がりいただける製品をお届けするため、生産・製造工程の隅々までこだわりを貫いています。

- トレーサビリティの徹底
当養殖場で育ったすべての魚は、生産から加工、そしてお客様のお手元へ届くまでの過程を明確に追跡できるよう、徹底したトレーサビリティ管理を行っています。製品の袋ひとつひとつに独自のシリアルナンバーを記載することで、いつ、どこで、誰が、どのように育て、加工したのかが、すべて追跡可能です。
- 熟練の技が光る手作業
串打ちの工程は、熟練した職人による手作業で行っています。魚の鮮度を保ち、身を傷つけないよう、一本ずつ丁寧に、心を込めて加工しています。機械では実現できない、細やかな職人の技が、製品の品質を支えています。
- ISO認証取得に向けた取り組み
現在、国際的な品質基準であるISO認証の取得を目指し、製造工程のさらなる改善に取り組んでいます。これにより、品質管理体制をより強固なものにし、お客様に安心して製品をお届けできる体制を構築してまいります。
- 自然の恵みと科学の融合
日光連山から流れ出る清らかな伏流水と、栄養価の高いオリジナル配合飼料で健康に育った魚を、これらこだわりの生産・製造工程を経て、最高の状態で写真



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)	全数目視検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	養殖用地下水の水質検査の実施、養殖時のリスク管理、全パックシリアルナンバー付与によるトレーサビリティの徹底。
	従業員の管理	衛生教育、生産時装衣の規定制定。
	施設設備の管理	各種温度管理、実施前・実施後点検の実施。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 葛西峻 連絡先 080-2984-3704
	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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025年
9月5日



第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	家庭用小麦粉 イワイノダイチ				
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	消費期限	180日
主原料産地 (漁獲場所等)	栃木県	JANコード (13桁もしくは8桁)	4 5711 7456 5061		
内容量	1kg	希望小売価格	税抜	税込(切捨) 税率 8%	¥350
1ケースあたり入数	15袋	保存温度帯	常温		
発注リードタイム	受注後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 なし 最小 3ケース	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
			340.0	455.0	210.0 16.0
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 type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) FSSC22000(家庭用小麦粉の製造除く) 栃木県のEマーク ※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 checked="" 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"/> 業務用対応可能 <input 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) 全般
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	小麦粉を同量の水で溶いて十分に粘りけ(グルテン)のある生地に練りあげる。鍋に野菜を入れて作ったけんちん汁などに、先に練った生地をスプーンですくい入れ、浮き上がってきたら1~2分ですいとんの出来上がり。他、カステラ、クレープ、手打ちうどん、たこ焼き等幅広い活用方法ができて好評頂いております。
商品特徴	栃木県産小麦イワイノダイチ100%の小麦粉であること。手打ちうどん、すいとん、天ぷら用粉、菓子用粉として使用いただくと、外麦粉とは違った風味、食感が楽しめます。

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"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナツ <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)

※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	笠原産業株式会社		
年間売上高	23億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	37名
代表者氏名	伊藤智博		
メッセージ	弊社は、大正8年創業の小麦粉製粉メーカーです。栃木の小麦にこだわり「麦わらぼうしの会」を設立、栃木の小麦の消費拡大のために、生産者、2次加工メーカー、行政、JA、流通業者、応援下さる消費者の皆様とともに商品開発を進めています。まだまだ、商品開発は、途上にあり、2次加工業者の皆様との絆を強くして、生産者と消費者がより身近に感じられる安心・安全な商品作りを進めて参りたいと思っております。		
ホームページ	http://www.kasa-kona.co.jp		
会社所在地	〒326-0338	栃木県足利市福居町819	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	辺見康祐	E-mail	contact@kasa-kona.co.jp
T E L	0284-71-3181	F A X	0284-72-5641

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

小麦の特徴を最大限有効に生かした挽砕をしています。

```

    graph LR
      A[精選] --> B[挽]
      B --> C[篩]
      C --> D[殺卵器]
      D --> E[製品]
      F[袋詰め] --> G[計量]
      G --> H[金属]
      H --> I[箱詰め]
    
```



品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	一般性菌数・大腸菌		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造日報		
	従業員の管理	衛生管理チェック表		
	施設設備の管理	保守点検記録		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	営業グループ	連絡先 0284-71-3181
	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法加入		

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。