

FCP展示会・商談会シート

2025 年
10 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	キーマsisiカレー						
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	半年	消費期限	半年
主原料産地 (漁獲場所等)	しし肉(脊振山系)、野菜国産		JANコード (13桁もしくは8桁)	4595059913167			
内容量	180g		希望小売価格	税抜	¥797	税込(切捨) 税率 8%	¥860
1ケースあたり入数	24		保存温度帯	冷凍 (-20)			
発注リードタイム	5営業日		販売エリアの制限	無し			
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	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(キ)
						26.0 32.0 13.0	4.8
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)	子どもに少し高価でも安全で栄養価の高い 美味しい食べ物を食べさせたいと考えている母親。 健康維持のためにオーガニックや無添加などに関心が高いミドルエイジ。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	調理し辛いしし肉ですが、猟師兼栄養士がしし肉のおいしさを最大限に引き出し、調理したキーマカレーです。ふんだんにスパイスを使用していますが、子どもでも抵抗なく食べることのできる辛さに調整しています。 ポイルするだけで本格的なしし肉カレーが簡単に味わえます。	
商品特徴	ルーは小麦粉不使用、玉ねぎをじっくり炒めて作ったカレーです。 使用する野菜は全て国産に拘り、黒ニンニク・酒粕を加え、深いコクと香りを引き出しています。 砂糖は使わず栄養豊富なアガベシロップを使用しているので、ミネラルたっぷりです。	

商品写真

商品名：キーマsisiカレー

名称	冷凍カレーソース
原材料	鶏肉、玉ねぎ(国産)、なす(国産)、 トマトピューレ、生薬(国産)、 ニンニク(国産)、オリーブオイル、 ヨーグルト、赤ワイン、甘酒、醤油、 アガベシロップ、黒ニンニク (国産)、昆布(国産)、味噌、酒粕、 お酒、香辛料、アガベシロップ、 黒胡椒(国産)、塩 (一部に乳・小麦を含む)
内容量	180g
消費期限	特例に記載
保存方法	要冷凍(－18℃以下で保存)
販売者	エヌアイルー株式会社 Ribbon部門 佐賀県三養基郡上峰町坊所1596-1
製造者	エヌアイルー株式会社 Ribbon部門 佐賀県三養基郡上峰町坊所1603-1

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)

醤油に小麦成分を含む
しし肉を使用


※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	エヌアイルー株式会社		
年間売上高	6億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員21名 パート13名
代表者氏名	西村 明美		
メッセージ	エヌアイルーは金属資源のリサイクル事業を基盤に社会課題を解決する事業を展開することで、持続可能な社会実現に向けて社員と社会の幸せを追求する会社です。しし肉を取り扱うRibbon部門は、保育園事業部で栄養士を務めていた社員の願いから生まれた事業部です。しし肉の普及を通じて耕作放棄から中山間地を守り、命の循環に寄与します。		
ホームページ	https://nishimura-ribbon.com/		
会社所在地	〒849-0123	佐賀県三養基郡上峰町坊所1596-1	
工場等所在地	〒849-0123	佐賀県三養基郡上峰町坊所1603-1	
担当者	雪竹あゆみ	E-mail	nishimura33@titan.ocn.ne.jp
TEL	080-5984-2033	FAX	0952-52-3065

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

吉野ヶ里町脊振山系 鳥獣処理加工センターからひき肉を仕入れる。	→	オリーブオイルを敷いてニンニク・生姜を入れ火にかけ、国産の玉葱を飴色になるまでじっくり炒める。	→	猪肉を加え、じっくり炒めて水分を飛ばし臭みを無くす。 黒ニンニクや酒粕などの貴重な食材もふんだんに使い、他にない贅沢なカレーに仕上げています。	→	独自でブレンドしたスパイスを加え炒め、トマトやヨーグルト、赤ワインで煮込む。 甘酒やアガベシロップを加えることで、砂糖を使わずコクのある甘みを引き出すことができる。 さらに汁気がなくなるまで煮る。	→	最後に食べやすい大きさにカットした茄子を加え、中まで火が通ったら完成。 計量、真空包装を行う。
<p>写 真</p> 								

品質管理情報

商品検査の有無		食品微生物センターにて賞味期限検査、栄養成分検査提出済。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	佐賀中部保健所にてそうざい製造業取得の加工場を使用。 製造量に対して十分な設備を有する。			
	従業員の管理	安全かつ適切な食品を供給できるよう、毎月の検便調査や衛生チェックシートを記入。			
	施設設備の管理	毎日終業時に隔々まで工場を清掃し、週に1度は工場外回りも含めた清掃をし、防虫防鼠対策を施し、備品類の点検を定期的に行って異物混入防止に努めている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	雪竹あゆみ	連絡先	0952-52-3021
	第三者対応や生産物賠償責任保険(PL)	PL保健加入済み			

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。