

FCP展示会・商談会シート

記入日

年
月
日

食糧ネットワーク
FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	宮崎県産自然農法玄米アイス(プレーン・日向夏&レモン・黒ごまきなこ)						
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	なし
主原料産地 (漁獲場所等)	宮崎県		JANコード (13桁もしくは8桁)	4580080860016(プレーン)			
内容量	90ml		希望小売価格	税抜	オープン	税込(切捨) 税率	
1ケースあたり入数	48個		保存温度帯	-18℃以下			
発注リードタイム	7日		販売エリアの制限	離島以外			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	24ケース/月	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)	重量(kg)
						43.6	29.8
						11.0	4.05
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	食品EC、スーパーマーケット、百貨店、セレクトショップ
	お客様 (性別・年齢層など)	美容や健康に意識の高い20-60代女性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	①朝アイス(ビタミンやミネラルが豊富で完全栄養食と言われる玄米。ヨーグルト等の代わりに。) ②冬アイス(玄米は東洋医学では陽性と分類されるため、体を冷やしすぎません。) ③ダイエット中のデザートとして。(食物繊維が豊富でデトックス効果、アンチエイジング効果があります。) また、ハーゲンダッツ バニラ 244kcalに対して、玄米アイス プレーンは 56kcalと低カロリーです。)	
商品特徴	貴重な自然農法玄米を使用した、世界でも珍しいこだわりの無添加アイスです。 誰でも安心して食べられるよう、乳製品、卵、白砂糖、添加物は使用していませんが、 ヴィーガンやベジタリアンの方でなくてもなぜかまた食べたい、不思議なアイスです。 自然な素材だけでできているので、後味もすっきり！	

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		☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 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) 同一行程で乳、卵を使用。全て洗浄後に製造しております。	

※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		PARK miyakonojo (パーク ミヤコノジョウ)		
年間売上高		700万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	2名
代表者氏名		甲賀 麻衣子		
メッセージ		玄米食により難病を克服した経験を生かし、 玄米をもっと楽しく食べやすく、また、食や健康への 意識を高めて頂くことで、ひとりでも多くの方を 元気に、笑顔にすることを目標としています。		
ホームページ		parkmiyakonojo.com		
会社所在地	〒	885-0079	宮崎県都城市牟田町2-40	
工場等所在地	〒	885-0037	宮崎県都城市花繰町5-3(OEM提携工場 有限会社シーアンドジ様)	
担当者		甲賀 麻衣子	E-mail	parkmiyakonojo@gmail.com
TEL		080-1221-6578	FAX	0986-77-8191

■ 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

洗米→目視検査→炊飯→副原料混合→殺菌→均質→冷却→糖度計測→充填→微生物検査→冷凍→箱詰→冷凍保管→出荷

写 真

		
殺菌	分散・均質	冷却

■ 品質管理情報

商品検査の有無	理化学試験(細菌検査)				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造マニュアルあり(HACCPに準じた製造工程として保健所より認定済み)			
	従業員の管理	衛生マニュアルあり			
	施設設備の管理	年に一度保健所による食品衛生監視票を依頼			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	藤原 傳枝	連絡先	0986-45-2727
	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/原材料・品質検査記録あり/第三者機関による検査・報告			

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。