

商品特性と取引条件

商 品 名		YOGURT DIP +1(ヨーグルトディップ プラスワン)							
提 供 可 能 時 期 (最も早い時期を()内に記載)		通年		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	冷凍120日	解凍後21日	—
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)		熊本(自家産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		458034779 4221			
内 容 量		200g		希 望 小 売 価 格		税 抜	参考価格900	税込(切捨)	#VALUE!
								税率 8%	
1ケースあたり入数		20個(・40個・混載可能)		保 存 温 度 帯		冷凍	▼夏冷蔵 -18度冷凍		
発 注 リードタイム		14営業日(ご相談ください)		販 売 エリア の 制 限		○ 無 ○ 有⇒ ディスカウント店は除く			
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箱/日	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
								37.0 31.0 24.0	5.0
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)		<input type="checkbox"/> 有機JAB <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(有に記入⇒) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 ー							

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 神社・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"/> 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⇒) 通販
	お 客 様 (性別・年齢層など)	●自分へのご褒美に。お腹にも心にも優しいひとちを。 ●ヨーグルトが大好きで、普段からこだわりのヨーグルトを食べられている方。 ●食・健康に関心のある30～50代女性。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	●冷凍チルド商品。冷蔵庫(10度以下)解凍日より23日以内。 また、開封後はお早目にお召し上がり下さい。 ●マヨネーズがわりになる、70%がミルクの乳酸菌豊富なヨーグルトディップです。 ●健康志向の方の毎日の食卓に。 ●お中元やお歳暮などのギフトや、ちょっとした贈り物として 【オススメの食べ方】 ●パスタに和える ●汁なしラーメンにも相性いい！ ●サラダチキン+Dip+ラー油 ●牛肉+Dip+柚子胡椒 ●焼き魚+Dip+すだち ●白身フライ+Dip+明太子 ●漬物にもあう！ ●たこ焼き、焼きそば、お好み焼きのマヨネーズがわりに！ そのままでも美味しい◎	
商 品 特 徴	～自社牧場の朝搾りミルクと旨味乳酸菌のマリアージュ～ ミルクの旨味を引き出す乳酸菌と、ソルト&レモンを加えて発酵させる事によって作り上げたヨーグルトディップです。 「チーズ風味のマヨネーズのようなヨーグルト」ですので、マヨネーズの代わりに使用できるため、お野菜・お肉・お魚、色々な食材に合います。 さらに、あなたのお好みのひと品を「+1」することで、オリジナルのヨーグルトディップを完成させてみて下さい。 マヨネーズは約97%が油分ですが、こちらの商品は約70%が自社産生乳で乳酸菌も生きているので、健康志向の方にも大変お勧めです。 塩分も100g中1.9g程ですので、塩分も控えめです。 なにより、 こちらの商品は乳等省令「ヨーグルト規格」で製造されている「発酵乳」なので、乳酸菌が1gあたり3.9億生きており、通常のマヨネーズやドレッシングよりもヘルシーです。 コロナ禍の折、免疫力アップを美味しく目指せる商品となっております。 王道はサラダにかける使い方ですが、油系のお料理(お魚のフライ・唐揚げなど)や、カプサイシン系の辛いお料理(辛子明太子など)にお勧めです。 醤油ラーメンをディップであればとパスタのような風味になります。 また、 2021.07月号のananにも腸活特集ページにて掲載していただきました。	

商品写真

		(現)	で貼付)				
		<p>アレルギー表示（特定原材料） ※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。</p> <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> <input type="checkbox"/> えび、<input type="checkbox"/> かにか、<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 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> <input type="checkbox"/> あわび、<input type="checkbox"/> いり、<input type="checkbox"/> いくら、<input type="checkbox"/> オレンジ、<input type="checkbox"/> カンクマツツ <input type="checkbox"/> ヤウイクルツツ、<input type="checkbox"/> 牛肉、<input type="checkbox"/> くろめ、<input type="checkbox"/> ごま、<input type="checkbox"/> きけ <input type="checkbox"/> そば、<input type="checkbox"/> 大豆、<input type="checkbox"/> 鶏肉、<input type="checkbox"/> けい、<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"/> セラチン </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td> (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す) 卵・小麦粉を使うラインで製造しております。 ※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。) </td> </tr> </table>		表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かにか、 <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"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いり、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カンクマツツ <input type="checkbox"/> ヤウイクルツツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くろめ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> きけ <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> けい、 <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"/> セラチン
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かにか、 <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"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いり、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カンクマツツ <input type="checkbox"/> ヤウイクルツツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くろめ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> きけ <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> けい、 <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"/> セラチン						
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す) 卵・小麦粉を使うラインで製造しております。 ※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。)						
<p>※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。)</p>							

承諾 □ 拒否

出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社オオヤブデイリーファーム		
年 間 売 上 高	22000万円	従 業 員 数 (社 員 ○ 名 、 パ ー ト ○ 名 な ど)	17
代 表 者 氏 名	大藪裕介		
メ ッ セ ー ジ	<p>【次の世代を育くむため、わが家のミルクにできること】</p> <p>熊本県合志市にある当牧場では、自家産堆肥で畑を作り無化学肥料でトウモロコシを栽培し、約100頭のホルスタイン・ジャージー・ブラウンスイスを飼養し、ジャージー牛乳を使用して乳製品を製造しております。</p> <p>当牧場ではミルクに何かを添加して付加価値を付けるのではなく、世界を旅して乳製品を食べ歩きながら、わが家のミルクを磨き上げて他の乳製品との違いを表現し、選ばれる商品をご提案できる牧場になりたいと考えております。</p> <p>現在、九州バイオクラスター協議会へ加盟し、フランスオメガ3プロジェクトに参加。フランスのBleu Blanc Coeur (BBC)の技術を使用した【オメガ3脂肪酸を強化した当牧場の牛乳】を使用して、ヨーグルト、ヨーグルトジェラート、ナチュラルオメガ3ソフトクリーム等のより健康志向の乳製品を製造しております。</p> <p>また、酪農教育ファーム認証牧場として、搾乳体験やバター作り体験、トウモロコシ畑巡路等を通して「命の温かさ」と「命(食)の循環」を体感してもらう活動も1995年から開始。毎年修学旅行やクラスレクレーション等で子供達を受け入れております。</p> <p>酪農業界は国の農業政策や為替・石油価格などの外部からの波風に翻弄されやすい業界で、さらに約10年毎に生乳の生産調整が発生しており、最悪の場合牛乳を廃棄しないといけない牧場もありました。一流の牛乳が生産されるまでには、お母さん牛のお腹の中に命が宿って約3年かかります。それを廃棄する事はとても辛く、しかも廃棄の際は「産業廃棄物」扱いになり、下水にも流せません。同業が人生の時間の多くを費やして生産した牛乳が産業廃棄物扱いされることがとても衝撃でした。</p> <p>また、牛乳は一元集荷・多元販売なので、他の牧場のミルクと一緒にパック詰めされて販売されるため、わが家の牧場が無くなったとしても他の牧場のミルクがパックに充填されていくだけなので、我が家の牧場が無くても誰も困らないという事が生産者として存在価値がないように思えて寂しさや危機感を感じました。</p> <p>そうした中で、私は牧場から直接お客様にわが家のミルクを色んなカタチでご提案し、『選ばれる生産者になることこそ、当牧場の存在意義に繋がる』と考え、FTAや生産調整などの外からの波風に強い生産者になるために、乳製品製造許可に挑戦し、製造を開始しました。</p> <p>世の中には沢山の大手メーカーや酪農家が乳製品を販売している中で、私は当牧場の生乳の特徴を目で見てわかるように、「ミルクの違い」を表現する【為】にヨーグルトの製造を行っております。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://oyabudairyfarms.com		
会 社 所 在 地	〒 861-1102	熊本県合志市須屋2541	
工 場 等 所 在 地	〒 861-1102	熊本県合志市須屋2541	
担 当 者	大藪裕介	E - m a i l	oyabu81@gmail.com
T E L	080-6819-9210(096-242-7913)	F A X	096-242-6204

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

Point1: 真正正銘の発酵乳のDIP！
Point2: 乳酸菌が生きている(3.9億個/g)！
Point3: マヨネーズの代替品として使い勝手抜群！
Point4: 冷凍チルド品なので、保存が楽！

自家牧場搾乳→工場搬送→保冷→器具殺菌→乳・副原料85度15分殺菌→冷却→乳酸菌投入→攪拌→充填→発酵機で発酵→冷却→出荷

平成30年度 6次産業化アワード 農林水産大臣賞受賞
1018' につぼんの宝物 WORLDグランプリ 準グランドグランプリ受賞
2018' につぼんの宝物 JAPANグランプリ グランドグランプリ受賞
2017' JAPAN MADE BEAUTY AWARDS 最優秀賞受賞
2017' OMOTENASHI SELECTION 金賞受賞
2017' Team Chef コンクール 最多得票

写真



品質管理情報

商品 検 査 の 有 無	○無 ○有→具体的に	デゾキシコレート培地による大腸菌群検査	
衛生管理への取組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造工程の充填時、前半・中盤・後半にpHチェック用の検査サンプルを取り、検査。	
	従 業 員 の 管 理	毎回製造ごとに工程の時間等のチェック表記入	
	施 設 設 備 の 管 理	製造時、電解水を常時使用。 無人の時はオゾン発生機で空間殺菌し、製造中はUVで常時室内を殺菌。	
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	大藪裕介 連 絡 先 090-9652-0901
	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.food-communication-project.jp/>をご覧ください。