FCP展示会・商談会シート

記入日 2021 年 11 月 11 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	新潟県産コシヒカリ　玄米ポタージュ （4アイテム）						
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	1年	消費期限		
主原料産地 （漁獲場所等）	うるち玄米（新潟県産）	JAN コード （13桁もしくは8桁）					
内容量	1食（30g）	希望小売価格	税抜	¥240	税込（切捨） 税率 8%	¥259	
1ケースあたり入数	48（12入×4ボール）	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	5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 混載20　最小 1	ケースサイズ（重量）	縦(ｾﾝﾁ)	横(ｾﾝﾁ)	高さ(ｾﾝﾁ)	重量(ｷﾛ)	
			24.0	24.0	17.0	2.5	
認証等 （商品・工場・農場等）	☐有機JAS　☐ISO ※　☐HACCP ※　☐農業生産工程管理（GAP） ※ ☐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	☐外食　☐中食　☑商社・卸売　☐メーカー　☐スーパーマーケット　☑百貨店　☑その他小売 ☐ホテル・宴会・レジャー　（☑業務用対応可能　☑ギフト対応可能） ☑その他（右に記入→）　企業・オフィス向け
	お客様 （性別・年齢層など）	●特に女性メイン　年齢層は20代以上で、自然食やダイエットなど、健康に関心がある方
利用シーン （利用方法・おすすめレシピ等）		●常食として（自然食や健康に関心がある方）　●置き換えダイエット ●お土産として（訪日客、自家需要）●海外で日本食が恋しくなったら（日本から海外への渡航客） ●夜食に（受験生、勤め人）　●夏バテ対策に（冷製で）　●時間の無い時の朝食に
商品特徴		ビタミン・ミネラルを多くむ玄米の栄養とおいしさをまるごと閉じ込め、「とろみ感」のある飲みやすいポタージュです。とろみと旨味を味わいながら「噛み飲み」することで、充分な満足感があります。1袋にレタス約1個分の食物繊維入り。お肌にもやさしいコラーゲン3000mgもプラス。新潟県産コシヒカリ玄米の米粉をベースに、白だし、生姜、トマト、あさり、カレーの5種類の味。

■ 商品写真

白だしの例

●名称：粉末スープ●原材料名：うるち玄米（新潟県産コシヒカリ）●だし（デキストリン、鰹エキス、昆布エキス、椎茸エキス、サトウキビ繊維）、難消化性デキストリン、コラーゲンペプチド（ゼラチンを含む）、食塩、海苔●内容量：30g（1食分）●賞味期限：枠外右下に記載●保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください●製造者：まつや株式会社 新潟市北区葛塚3497-2 TEL.025-387-3325

本品製造工場では、乳成分、小麦、ごま、鮭、大豆、鶏肉を含む製品を製造しています

※開封後はお早めにお召し上がりください。
※まれに黒褐色の小片が見られることがありますが、お米の胚芽部分ですのでご心配いりません。
◎電子レンジでの調理はできません。
◎熱湯をご使用の際は「やけど」などにご注意ください。

紙 ラベル　プラ 外装

4 510549 004040

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、☐バナナ、☐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ゲンを扱っている場合はその旨を記入） 本製品製造工場では、乳成分、小麦、ごま、鮭、大豆鶏肉を含む製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　右欄に〇をして下さい。（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	まつや株式会社			
年間売上高	令和2年度　1億2千万円		従業員数（社員〇名、パート〇名など）	社員9名　パート3名
代表者氏名	代表取締役社長　松野陽一			
メッセージ	創業明治40年。米加工ひとすじ100余年のメーカーです。和菓子原料の「寒梅粉」に始まり、現在は離乳食、介護食、災害食などの即席お粥シリーズ、さらに玄米スープなどの健康食、食品原料用の米粉など、多種多様な米加工品を製造しています。伝統的な製粉技術を継承し、応用し、時代のニーズにマッチした製品づくりを通じて、技にさらに磨きをかけ、付加価値の高い製品づくりを目指してい			
ホームページ	https://www.niigata-matsuya.co.jp/			
会社所在地	〒 950-3321	新潟市北区葛塚3497-2		
工場等所在地	〒	同上		
担当者	韮澤隆博		E-mail	matuya@ruby.ocn.ne.jp
TEL	025-387-3325		FAX	025-388-7413

■ 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

【製造工程】
洗米→浸漬→蒸米→高温乾燥→解砕→製粉→各種原料（難消化性デキストリン、コラーゲン、各アイテムごとのシーズニング）混合→金属探知機→計量→袋詰→密封→検品→箱詰

【ポイント】
・上記工程における「蒸す」「高温乾燥」の2つの工程で、まるごと玄米の旨味を凝縮させるとともに、一気にアルファ化度（※）を高めます
※アルファ化度：でんぷん化の度合いを示す値。弊社のおかゆ製品は97%　（一般の炊飯米で80～85%）
これにより、調理しにくい、食べにくいといった玄米まるごと簡単にポタージュとして飲むことができます
・「製粉」工程では、蓄積し続けてきた詳細な製粉データを元に、ポタージュに最適な条件で製粉

写真

蒸米

高温乾燥

製粉

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	一般細菌検査（300/g　以下）、大腸菌群（陰性）			
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を実施			
	従業員の管理	衛生教育実施、マニュアルと記録簿による衛生管理、従業員同士による相互チェック			
	施設設備の管理	ライン長による管理（マニュアルと記録簿による稼働状況・メンテナンスの管理）			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	常務取締役　松野恵子	連絡先	025-387-3325
	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	原材料管理記録（入荷・使用時）、設備管理記録（都度）、衛生管理記録（毎日）によりトレース。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http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.htmlをご覧下さい。