

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年  
10月11日

## 商品特性と取引条件

商品名	しょうがシロップ				
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 (10月以降)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	製造から10ヵ月	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	しょうが(大分県産)、きび糖(国産)	JANコード (13桁もしくは8桁)	申請中		
内容量	180ml	希望小売価格	税抜	¥1,500	税込(切捨) 税率 10% ¥1,650
1ケースあたり入数	12本・24本	保存温度帯	選択(又は右に記入) ▼		
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 24本 最小 1	ケースサイズ(重量)	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉)	重量(㍏)	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <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→)    杵築ブランド認定品K32-122021-041 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 清涼飲料水加工許可				

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 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 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・年齢層など)	自社で農薬未使用で栽培した生姜の辛みと味の濃さが特徴なので、本物志向の違いが分かる中高年の健康志向の女性におすすめ。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	炭酸水で割り”ジンジャエール”で、お湯で割り”生姜湯”に。冷え性の女性や温活で体を冷やさない生活を意識している時に、手軽に摂取できる飲み物として。濃さはお好みで調整可能。また、調味料としても生姜焼きの際の下味付けなど料理への活用も様々。手土産にしても喜ばれます。	
商品特徴	自社で無農薬・無肥料で育てた”生姜”を水は一切加えずに手作業で搾った搾り汁に、種子島産のサトウキビから作った”粗精糖”のみを加えて作った無添加の濃厚な”しょうがシロップ”です。生姜の独特な臭みもサトウキビの天然成分が臭みを消し、濃厚な味わいのある商品となっています。	


## 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"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> くるみ、
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"/> バナナ、 <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	やーやまや		
年 間 売 上 高	1000万以下です。	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	夫婦2人
代 表 者 氏 名	佐藤 晋		
メ ッ セ ー ジ	<p>国東半島に移住して15年、やーやまや(自社)の畑で、無農薬・無肥料の自然栽培にこだわり、出会ったのが”生姜”。夫婦で栽培管理から加工、瓶詰までひとつひとつ丁寧に加工品を作っています。                  大量生産はできませんが、年々口伝えでお客様が広がり、早々に売り切れるなど好評をいただいています。                  野菜の収穫後、時間が経つことで味の雰囲気も少しずつ変わっていきます。                  他では出会えないこだわりの生きている味をお楽しみ下さい。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="https://yaavamaya.com">https://yaavamaya.com</a>		
会 社 所 在 地	〒 879-0911	杵築市大田波多方3255	
工 場 等 所 在 地	〒 879-0911	杵築市大田波多方3255(自社内)	
担 当 者	佐藤 裕美子	E - m a i l	<a href="mailto:yaavamaya@gmail.com">yaavamaya@gmail.com</a>
T E L	080-5210-0265	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

2,000本~3,000本/年  
(50本/日)



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"/> 有一具体的に	洗浄時に目視確認(異物混入)、搾汁時に茶こしで異物除去、煮沸中の定期温度確認			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生姜の洗浄の際に、土等の混入が無いよう一つ一つチェック。生姜と粗精糖を煮詰めて瓶詰、打栓までは商品温度が80度を下回らないよう一気に行い、さらにそのまま煮沸消毒まで完了。定期的な温度管理を実施。			
	従業員の管理	従業員が体調不良の際は作業は行わない。手洗いの徹底。作業衣類からの異物混入を防ぐため、ローラーテープで作業前に必ず異物除去。			
	施設設備の管理	青果物(生姜)の保管場所と加工作業所(クリーンゾーン)を区分け、加工作業所の作業前の床洗浄清掃は毎回行い、排水溝のつまりがないかチェック。外からの混入がないか網戸の隙間確認。作業後の清掃は毎回確実に実施。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	佐藤 裕美子	連絡先	080-5210-0265
	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 不良品については、当社へ連絡いただき返品交換対応を行います。			