

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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ SO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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	☐ 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 (☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能)
	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	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生 ☐ くるみ、
	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、 (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)
備 考		

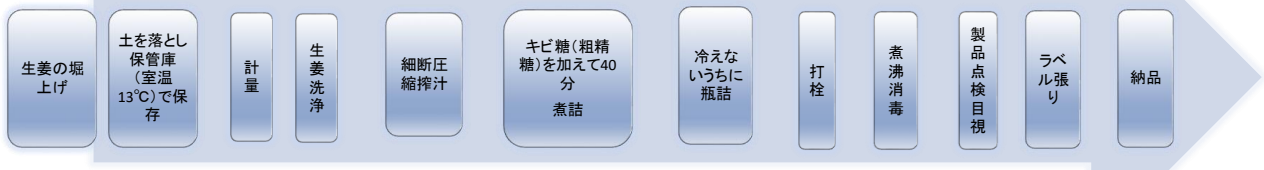
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

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		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		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。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://yaayamaya.com		
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	yaayamaya@gmail.com
T E L	080-5210-0265		F A X	-

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・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	☐ 無 ☒ 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。				

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。