杵築市

FCP展示会・商談会シート

記入日 2026 年 2 月 3 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT
第3.3版

■ 商品特性と取引条件

商品名	野草の米粉ケーキ						
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	2週間	消費期限		
主原料産地（漁獲場所等）	大分県杵築市	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4573599661144				
内容量	1個	希望小売価格	税抜	オープン（卸1,320円）	税込（切捨）税率 8%	オープン（1,426円）	
1ケースあたり入数	6個	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	10日営業日	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 要相談	最小 要相談	ケースサイズ	縦(ｾﾝﾁ) 30.0	横(ｾﾝﾁ) 20.0	高さ(ｾﾝﾁ) 10.0	重量(ｷﾛ) 1.7
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→） 杵築ブランド認定 K30-122025-031 ※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（☐業務用対応可能 ☑ギフト対応可能） ☐ホテル・宴会・レジャー ☐その他（右に記入→）
	お客様（性別・年齢層など）	・あらゆる世代に ・健康への意識が高い方 ・グルテンフリーを意識する方 ・安心安全な素材の食品を求める方 ・子どもの健康を気遣う方
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	・友達や家族とのお茶タイムに。 ・安心して食べさせられる、子どものおやつとして。 ・自分へのごほうびに ・大切な方へのプレゼントに。	
商品特徴	・大分県杵築市山香町山浦産の米粉を使用 ・グリーンコープの卵とマーガリン（低トランス脂肪酸）使用 ・原料は米粉、きび砂糖、卵、マーガリン、ベーキングパウダー、野草（桑の葉）のみ。 ・桑の葉が抹茶のような風味でだれでも美味しく食べられる。 ・通常のパウンドケーキよりも甘さ控えめ	

■ 商品写真

●名称： 焼き菓子●原材料名：米粉（米（大分県産））、マーガリン（コメ油、食用精製加工油脂、パーム油、脱脂粉乳、食塩）、砂糖、卵、 桑の葉粉末／乳化剤（レシチン）香料、（一部に乳成分・卵・大豆を含む）、ベーキングパウダー ●内容量：1本●賞味期限 ：下に記載●保存方法：常温
●製造者：一般社団法人野草の 里やまうら
大分県杵築市山香町山浦2508
TEL:0977－51－5721

栄養成分表示・100ｇあたり（推定値）
●熱量：398kcal●タンパク質：5g●脂質：25g●炭水化物・40g●食塩相当量0.6g
開封後はお早めにお召し上がりください。

賞味期限

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、☐くるみ、☐小麦、☐そば、☑卵、☑乳、☐落花生
表示を奨励（任意表示）	☐アーモンド、☐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、☐ごま、☐さけ、☐さば、☐大豆、☐鶏肉、☐バナナ ☐豚肉、☐マカダミアナッツ ☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐ゼラチン
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）

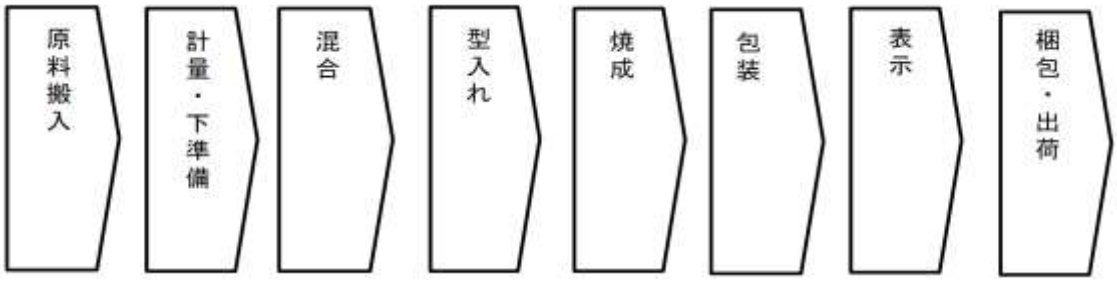
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。（無記入の場合は紹介しません。） 承諾・拒否

杵築市

■ 出展企業紹介

出展企業名	一般社団法人 野草の里やまうら		
年間売上高	360万円	従業員数（社員○名、パート○名など）	社員8名、パート28名
代表者氏名	阿部信秀		
メッセージ	私たちは、「野草で地域も人も元気にする」を理念に、里山の資源を活かして、購入者様も、地域も、健康で元気になっていただける商品作りをしています。		
ホームページ	https://yamauraherb.base.shop		
会社所在地 〒	879-1315	大分県杵築市山香町山浦2508	
工場等所在地 〒		同上	
担当者	青木美香子、阿部優子	E-mail	yasounosato@yamauraherb.jp
TEL	0977-51-5721	FAX	無

■ 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



写真

計量

型入れ

包装

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ◉有→具体的に	各工程において担当を設け、作業都度、確認をしています。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCAPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書』をもとに製造管理を行っています。			
	従業員の管理	同上の製造管理の中で、身だしなみ、手洗いの徹底などを行っています。			
	施設設備の管理	同上の製造管理の中で、日常点検、定期点検を行っています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	上記担当者同	連絡先	同上
	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			

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https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.htmlをご覧下さい。