

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年  
11 月 1 日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名		嬉野大豆のピクルス					
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	5か月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	三重県松阪市	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4589801800102				
内 容 量	100g(固形量)	希望小売価格	税抜	¥600	税込(切捨) 税率	8%	¥648
1ケースあたり入数	24個	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	7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 3ケース/日 最小 1ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(°) × 横(°) × 高さ(°)	36 × 26 × 16.4		重量(°)	5.2
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <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(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	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	地域特産の食材に関心のある方。 健康志向の高い方。 植物性たんぱく質、プラントベース食品などに関心がある方。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	カレーライスの添え、酒やワインのおつまみ、朝の漬物などにそのままお召上がりください。	
商品特徴	古くは田んぼのあぜで自給用に栽培されていたというあぜ豆。それを起源とする嬉野で育てた粒が大きくて甘い大豆「嬉野大豆」。これを三重県で古くから親しまれている調味料で味付けました。酢は三重の地酒を搾った後できる酒粕を主原料に古くから製法でじっくり、ゆっくり造られた酢((株)山二造酢製造)を、たまりは東海地方独自の大豆と塩だけを原料とする豆味噌を仕込む過程で木桶の底から自然と滴り落ちる底引きたまり(東海醸造(株)製造)を使用しております。	



品 名 嬉野大豆のピクルス	
名 称	酢漬
原材料名	大豆(松阪市産)、漬け原材料(醸造酢、砂糖、たまりしょうゆ、食塩)
内 容 量	100g(固形量)
賞味期限	特外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存
保存方法	殊権現前営農組合 枝豆加工場
製 造 者	三重県松阪市嬉野権現前町749番地1 TEL.0598-42-1141
開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにお召上がりください。	
栄養成分表示 100gあたり	
熱 量	197kcal
たんぱく質	13.5g
脂 質	6.7g
炭水化物	20.7g
食塩相当量	1.31g
謝食品分析開発センター SUNATEC調べ	

**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"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input 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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パテナ、 <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ゲンを扱っている場合はその旨を記入) たまりしょうゆはグルテンフリーの商品を使用しています。

※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○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	株式会社 権現前営農組合(ごんげんまええいのうくみあい)		
年間売上高	約8000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名、パート20名
代表者氏名	在間 理		
メッセージ	権現前地域の全農家が、農地を守るため設立した組織で、農作物の生産から加工、販売まで一環して行っています。豊かな自然の恵みを食卓に伝えられるよう、丁寧に育て、作り、販売することを心がけております。また産直施設の運営や収穫体験などのイベントを通して食農の情報発信や学びの場作りにも取り組んでいます。		
ホームページ	https://ureshiino.jp		
会社所在地	〒 515-2323	三重県松阪市嬉野権現前町911番地	
工場等所在地	〒 515-2323	三重県松阪市嬉野権現前町749番地1	
担当者	野瀬 岩朗	E-mail	sales@ureshiino.jp
TEL	0598-42-7137(旬前耕房ごん豆)	FAX	0598-42-7137(旬前耕房ごん豆)

■ 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

嬉野大豆はフクユタカに比べ大きさ1.3倍、糖度1.4倍の大きくて甘い大豆です。もともと田んぼの畔で育てられ自家消費されていた大豆で、栽培が難しいこの在来種(美里在来)をよりたくさんの方に食べていただけるよう歳月をかけて選別を重ね、研究し生まれた大豆です。改良したとはいえ栽培は一般的な大豆に比べ難しく、希少な自社栽培の大豆です。素材本来の甘みや旨味を逃さないよう大豆の加熱は蒸す方法で行っています。

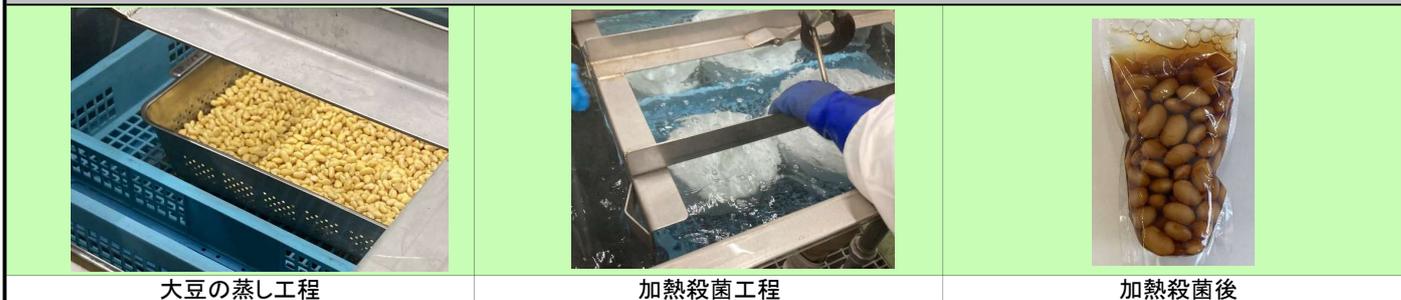


種子の成分組成(100gあたり)

品種	たんぱく質	脂質	炭水化物	糖度(※)
嬉野大豆	35.4g	17.0g	32.4g	14%
フクユタカ	35.6g	19.5g	29.9g	10%

※たんぱく質濃度13%の豆乳で検査した結果

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	異物混入がないか等、目視と金属探知機による検査を行っている。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ピクルス液のpH管理と密封後に加熱殺菌(85°C以上、30分)の実施で病原性微生物の増殖を防いでいる。製造工程ごとに担当者がチェックリストに基づき確認・記録している。			
	従業員の管理	従業員の健康状態に常に気を使いチェックリストに基づき確認・記録させHACCPの考え方に基づいた衛生管理を徹底している。			
	施設設備の管理	HACCPの考え方に基づいた衛生管理を実施し、チェックリストに記録している。工場の外回りについても週1回清掃を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	野瀬岩朗	連絡先	0598-42-1141
	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			

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年  
11 月 1 日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

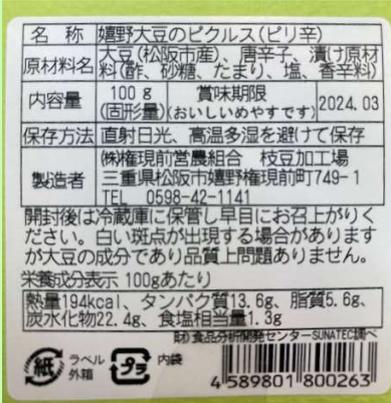
## 商品特性と取引条件

商 品 名	嬉野大豆のピクルス(ピリ辛)				
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	5か月	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	三重県松阪市	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4589801800263		
内 容 量	100g(固形量)	希望小売価格	税抜	¥630	税込(切捨) 税率 8% ¥680
1ケースあたり入数	24個	保存温度帯	常温 ▼		
発注リードタイム	7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 3ケース/日 最小 1ケース/日	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)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <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(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →				
縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	36 × 26 × 16.4		5.2		

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	地域特産の食材に関心のある方。健康志向の高い方。 植物性たんぱく質、プラントベース食品などに関心がある方。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	酒やワインのおつまみにおすすめです。	
商品特徴	虎のしっぽに似た形の唐辛子『虎の尾』は地元では刺身の薬味として食されている三重県尾鷲市の特産品です。 既存商品「嬉野大豆のピクルス」にこの虎の尾を加え、ちよっぴり辛いピクルスに仕上げました。 もう1品おかずが欲しいなという時に便利な開封してそのままお召上がりいただける一品です。日常のお食事の他、ピリ辛な味のアクセントがワインや日本酒など酒おつまみにおすすめです。	

## 商品写真





**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
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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナ、 <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"/> セラチン、 <input type="checkbox"/> 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) たまりはグルテンフリーの商品を使用しています。

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 権現前営農組合(ごんげんまええいのうくみあい)		
年間売上高	約8000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員2名、パート20名
代表者氏名	在間 理		
メッセージ	権現前地域の全農家が、農地を守るため設立した組織で、農作物の生産から加工、販売まで一環して行っています。豊かな自然の恵みを食卓に伝えられるよう、丁寧に育て、作り、販売することを心がけております。また産直施設の運営や収穫体験などのイベントを通して食農の情報発信や学びの場作りにも取り組んでいます。		
ホームページ	https://ureshiino.jp		
会社所在地	〒 515-2323	三重県松阪市嬉野権現前町911番地	
工場等所在地	〒 515-2323	三重県松阪市嬉野権現前町749番地1	
担当者	野瀬 岩朗	E-mail	sales@ureshiino.jp
TEL	0598-42-7137(旬前耕房ごん豆)	FAX	0598-42-7137(旬前耕房ごん豆)

■ 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

嬉野大豆はフクユタカに比べ大きさ1.3倍、糖度1.4倍の大きくて甘い大豆です。もともと田んぼの畔で育てられ自家消費されていた大豆で、栽培が難しいこの在来種(美里在来)をよりたくさんの方に食べていただけるよう歳月をかけて選別を重ね、研究し生まれた大豆です。改良したとはいえ栽培は一般的な大豆に比べ難しく、希少な自社栽培の大豆です。素材本来の甘みや旨味を逃さないよう大豆の加熱は蒸す方法で行っています。

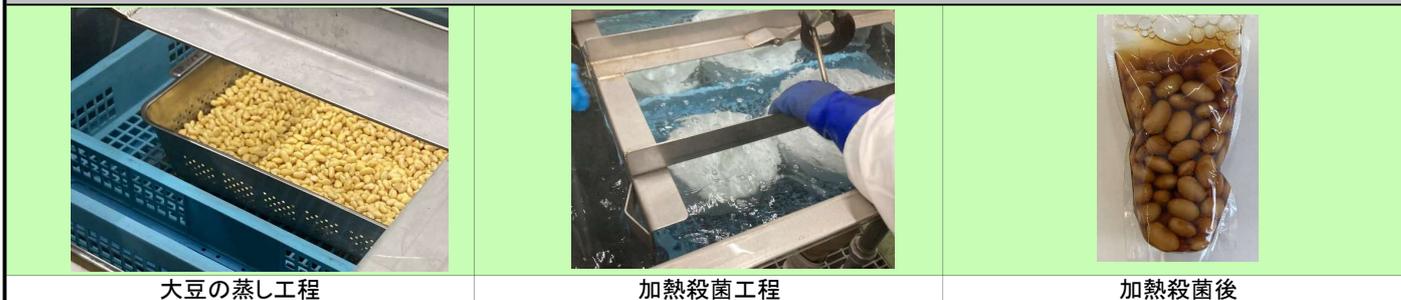


種子の成分組成(100gあたり)

品種	たんぱく質	脂質	炭水化物	糖度(※)
嬉野大豆	35.4g	17.0g	32.4g	14%
フクユタカ	35.6g	19.5g	29.9g	10%

※たんぱく質濃度13%の豆乳で検査した結果

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	異物混入がないか等、目視と金属探知機による検査を行っている。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	ピクルス液のpH管理と密封後に加熱殺菌(85°C以上、30分)の実施で病原性微生物の増殖を防いでいる。製造工程ごとに担当者がチェックリストに基づき確認・記録している。			
	従業員の管理	従業員の健康状態に常に気を使いチェックリストに基づき確認・記録させHACCPの考え方に基づいた衛生管理を徹底している。			
	施設設備の管理	HACCPの考え方に基づいた衛生管理を実施し、チェックリストに記録している。工場の外回りについても週1回清掃を行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	野瀬岩朗	連絡先	0598-42-1141
	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			