

FCP展示会・商談会シート

記入日

R4年
10月20日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	米田米					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	9月~4月 (年内)	賞味期限/消費期限	賞味期限	1年以内	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	多気町	JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	30kg(玄米)	希 望 小 売 価 格	税抜	¥9,000	税込(切捨) 税率 8%	¥9,720
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	常温			
発 注 リードタイム	県内3日、県外3日~7日程度	販 売 エリア の 制 限	○無 ●有→ 県内、名古屋			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大 600kg	最小 30kg	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	30.0
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 checked="" 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 type="checkbox"/> 百貨店 <input 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)	現在個人向けに販売していますが、今後は企業やホテルなどにも販売先を広げたい
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	コシヒカリに比べてミルクQueenの方がもちり感が強い。そのため、米田米(コシヒカリ)にミルクQueenを8:2の割合でブレンドすると程よいもちり感でおススメです。	
商 品 特 徴	コシヒカリ(米田米)は魚沼産コシヒカリに負けないうまみ・甘味があります。ミルクQueen(米田姫)コシヒカリよりもっちりしてもち米に近い食感を楽しんでいただけます。	

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 type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <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	株式会社 米田ライス		
年間売上高	R3年度 2,000万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	12名(アルバイト含む)
代表者氏名	米田 達弥		
メッセージ	今までは地元中心で販売していましたが、地元以外の方にも米田米のおいしさを知っていただきたいと思い出店いたしました。松阪農林事務所よりGAPに基づいた指導を受け農薬の管理や機械の点検整備等の取り組みを実施しています。		
ホームページ	なし		
会社所在地	〒 519-2202	多気町下出江2327	
工場等所在地	〒 519-2202	同上	
担当者	米田 達弥	E-mail	
TEL	090-8499-0846	FAX	

■ 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

◇品種／栽培面積／年間収穫量(1俵 60kg)

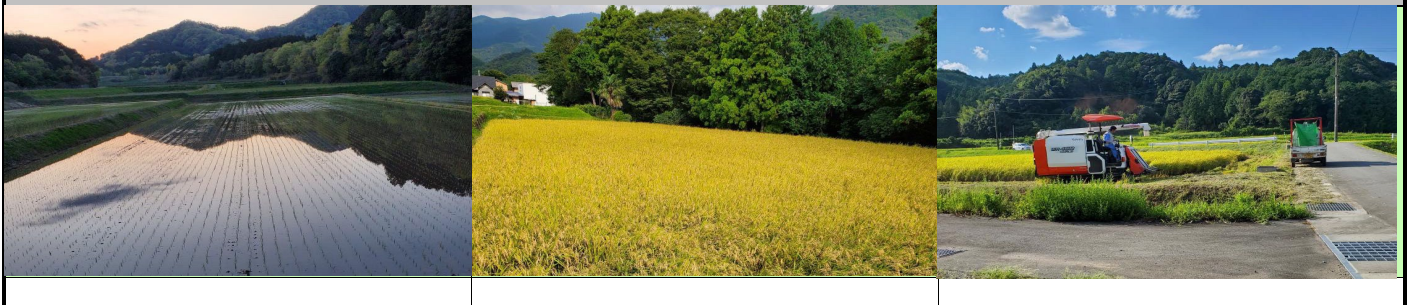
コシヒカリ(米田米)／15ヘクタール／1050俵
 ミルキークイーン(米田姫)／2.5ヘクタール／175俵
 もち米(角谷文次郎商店)／1.5ヘクタール／105俵
 神の穂(酒米・井村屋榊)／0.4ヘクタール／30俵
 伊勢錦(酒米・元坂酒造榊)／1ヘクタール／30俵

弊社のこだわりは、土づくりと水です。土は粘土質で、地元の牛舎(高橋牧場／大内山牛乳)から堆肥を稲わらと交換で手に入れ、1反(1000平米)あたり2tを混ぜています。堆肥を利用することで、化学肥料を減農しています。高橋牧場へは弊社の麦わらを提供しており、その麦わらを食べた牛の堆肥を田んぼへ戻すという循環農業が成り立っています。

水へのこだわりは、自然と溜まった溜池の水を利用しているため、市街地の水とは違い生活用水の交じりがないため安心して食べて頂けます。現在、コシヒカリは、地元の飲食店などに販売しており、ミルキークイーンは大阪などの個人事業者へ販売しています。

また、弊社は老舗の角谷文次郎商店と井村屋榊と契約しています。角谷文次郎商店は、みりん用のもち米を提供しており出来上がった商品はVISONIにて販売されています。また、酒米として井村屋榊には神の穂、元坂酒造榊には伊勢錦を提供しております。

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)	多気郡農協にて品質検査を受けている			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	GAPに基づいた方法で農薬の管理や適正使用をしている			
	従業員の管理	朝礼にて危険個所の再確認や指導を行っている			
	施設設備の管理	GAPに基づいた方法で農機具の管理や適正使用をしている			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	米田 達弥	連絡先	090-8499-0846
	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	GAPに基づいた管理方法で管理しています。			

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.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。