

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年
7月28日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	情熱のさとうきびシロップ				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	()	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	6ヶ月	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	三重県	JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	70g	希 望 小 売 価 格	税抜	税込(切捨)	税率
1ケースあたり入数	20本	保 存 温 度 帯	常温 ▼		
発 注 リードタイム	7日~10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	最小	ケースサイズ(重量)	縦(%) × 横(%) × 高さ(%)	重量(%)
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→) HACCPに基づく衛生管理				

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 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→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 小さいお子さんを持つ若いママさん、30歳から50歳代の女性。甘い物は食べたいが体に良い糖分をとりたいた方。食品添加物など食材を気にされる方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ところてん、アイスクリーム、ヨーグルト、かき氷、パンケーキやホットケーキに。わらび餅やお豆腐にきな粉とシロップをかけたり、水、お湯、炭酸水で薄めてお飲みください。生姜汁を入れて飲めば冬はポカポカ、夏はシャキッとします。
商 品 特 徴	さとうきびは野菜と同様鮮度が落ちやすく、搾汁したジュースは30分程で酸化し変色していく為、加工できる量だけを毎回収穫・加工作業を繰り返します。さとうきび栽培が盛んな沖縄や九州ですが、寒暖差で甘味を蓄えるさとうきびは志摩での栽培が適しており甘味が強いです。又、黒糖作りには欠かせない食用石灰を入れずに無添加でシロップに炊き上げており、濃厚ですが後に残らないスッキリした甘味です。

商品写真



栄養成分表示 (100gあたり)	
エネルギー	285kcal
たんぱく質	0.85g
脂質	0.1g未満
炭水化物	70.3g
食塩相当量	0.1g未満
株式会社イムテスによる分析値	

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

■ 出展企業紹介

出展企業名	よこやま株式会社		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	役員2名
代表者氏名	西村悦子		
メッセージ	志摩地方で昔、子供たちのおやつにと作っていたと言う「さとうきび」を復活させたい。平成24年3月、新たな地域資源となるようにと考え会社を設立。栽培している畑は志摩の海でとれる海藻の残渣や有機肥料で土作りをし農薬や化学肥料に頼らず自然と共存し安心、安全な栽培をしています。		
ホームページ	https://www.em-yokoyama.jp		
会社所在地	〒517-0502	三重県志摩市阿児町神明350-2	
工場等所在地	〒同上	同上	
担当者	西村悦子	E-mail	info@em-yokoyama.jp
TEL	0599-43-5888	FAX	0599-43-5888

■ 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

①土作り →
 ②植付け →
 ③成長 →
 ④収穫 →
 ⑤搾汁 →
 ⑥煮詰め →
 ⑦充填

①12月～3月 乾燥、粉碎後の海藻肥料と有機肥料を畑にすき込む。 ②5月頃、苗定植。 ③8月、成長期。

④11月～12月手刈り収穫後、加工場に搬入。 ⑤50～60cm程度に切断後、1本ずつ洗浄し専用の機械で搾り、不純物を濾す。

⑥釜に移し丁寧に灰汁を取りながら(この段階で普通は食用石灰を添加する)6～7時間程度煮詰める。(灰汁と搾りかすは畑に肥料として還元する)

⑦充填。

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	食品衛生検査(陰性)2016年9月28日 (株)イムテス環境事業部			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	異物混入の予防、原材料及び備品の衛生管理の徹底。			
	従業員の管理	手洗いの徹底、健康管理、年に1度の健康診断。			
	施設設備の管理	製造ごとの洗浄、清掃。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	西村悦子	連絡先	0599-43-5888
	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	中小企業PL保険制度加入			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2022年
10月19日

商品特性と取引条件

商 品 名	情熱のさとうきびシロップ				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	()	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	6ヶ月	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	三重県	JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	230g	卸 売 価 格	税抜	税込(切捨)	税率
1ケースあたり入数	20本	保 存 温 度 帯	常温		
発 注 リードタイム	7日から10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	最小	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)
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→) HACCPに基づく衛生管理 ※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 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→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 小さいお子さんを持つ若いママさん、30歳から50歳代の女性。甘い物は食べたいが体に良い糖分をとりたい方。食品添加物など食材を気にされる方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ところてん、アイスクリーム、ヨーグルト、かき氷、パンケーキやホットケーキに。わらび餅やお豆腐にきな粉とシロップをかけたり、水、お湯、炭酸水で薄めてお飲みください。生姜汁を入れて飲めば冬はポカポカ、夏はシャキッとします。
商 品 特 徴	さとうきびは野菜と同様鮮度が落ちやすく、搾汁したジュースは30分程で酸化し変色していく為、加工できる量だけを毎回収穫・加工作業を繰り返します。さとうきび栽培が盛んな沖縄や九州ですが、寒暖差で甘味を蓄えるさとうきびは志摩での栽培が適しており甘味が強いです。又、黒糖作りには欠かせない食用石灰を入れずに無添加でシロップに炊き上げており、濃厚ですが後に残らないスッキリした甘味です。

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"/> かい、 <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
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)

栄養成分表示 (100gあたり)

エネルギー	285kcal
たんぱく質	0.85g
脂質	0.1g未満
炭水化物	70.3g
食塩相当量	0.1g未満

株式会社イムアスによる分析値

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	よこやま株式会社		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	役員2名
代 表 者 氏 名	西村悦子		
メ ッ セ ー ジ	志摩地方で昔、子供たちのおやつにと作っていたと言う「さとうきび」を復活させたい。平成24年3月、新たな地域資源となるようにと考え会社を設立。栽培している畑は志摩の海でとれる海藻の残渣や有機肥料で土作りをし農業や化学肥料に頼らず自然と共存し安心、安全な栽培をしています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.em-yokoyama.jp		
会 社 所 在 地	〒 517-0502	三重県志摩市阿児町神明350-2	
工 場 等 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	西村悦子		E - m a i l info@em-yokoyama.jp
T E L	0599-43-5888		F A X 0599-43-5888

■ 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

①土作り →
 ②植付け →
 ③成長 →
 ④収穫 →
 ⑤搾汁 →
 ⑥煮詰め →
 ⑦充填

①12月～3月 乾燥、粉碎後の海藻肥料と有機肥料を畑にすき込む。 ②5月頃、苗定植。 ③8月、成長期。

④11月～12月手刈り収穫後、加工場に搬入。 ⑤50～60cm程度に切断後、1本ずつ洗浄し専用の機械で搾り、不純物を濾す。

⑥釜に移し丁寧に灰汁を取りながら(この段階で普通は食用石灰を添加する)6～7時間程度煮詰める。(灰汁と搾りかすは畑に肥料として還元する)

⑦充填。

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	食品衛生検査(陰性)2016年9月28日 (株)イムテス環境事業部			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	異物混入の予防、原材料及び備品の衛生管理の徹底。			
	従業員の管理	手洗いの徹底、健康管理、年に1度の健康診断。			
	施設設備の管理	製造ごとの洗浄、清掃。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	西村悦子	連絡先	0599-43-5888
	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	中小企業PL保険制度加入			

FCP展示会・商談会シート

記入日 2022年
10月19日

商品特性と取引条件

商 品 名	情熱のさとうきびシロップ				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	()	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	6ヶ月	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	さとうきび(三重県)		JAN コード (13桁もしくは8桁)		
内 容 量	1kg		卸 売 価 格	税 抜	税込(切捨) 税率
1ケースあたり入数			保 存 温 度 帯	常温	
発 注 リードタイム	7日~10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	最小	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→) HACCPに基づく衛生管理 ※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 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)	小さいお子さんを持つ若いママさん、30歳から50歳代の女性。甘い物は食べたいが体に良い糖分をとりたい方。食品添加物など食材を気にされる方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	乳製品や豆乳などとの相性は抜群です。アイスクリームやソフトクリームのトッピング、又は混ぜ込んで頂いてもとても美味しいです。煮物やタレなどに入れて頂くとコクが出て美味しくなります。	
商 品 特 徴	さとうきびは野菜と同様鮮度が落ちやすく、搾汁したジュースは30分程で酸化し変色していく為、加工できる量だけを毎回収穫・加工作業を繰り返します。さとうきび栽培が盛んな沖縄や九州ですが、寒暖差で甘味を蓄えるさとうきびは志摩での栽培が適しており甘味が強いです。又、黒糖作りには欠かせない食用石灰を入れずに無添加でシロップに炊き上げており、濃厚ですが後に残らないスッキリした甘味です。	

商品写真







栄養成分表示 (100gあたり)	
エネルギー	285kcal
たんぱく質	0.85g
脂質	0.1g未満
炭水化物	70.3g
食塩相当量	0.1g未満
株式会社イムスによる分析値	

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
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)

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	よこやま株式会社		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	役員2名
代 表 者 氏 名	西村悦子		
メ ッ セ ー ジ	志摩地方で昔、子供たちのおやつにと作っていたと言う「さとうきび」を復活させたい。平成24年3月、新たな地域資源となるようにと考え会社を設立。栽培している畑は志摩の海でとれる海藻の残渣や有機肥料で土作りをし農薬や化学肥料に頼らず自然と共存し安心、安全な栽培をしています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.em-yokoyama.jp		
会 社 所 在 地	〒 517-0502	三重県志摩市阿児町神明350-2	
工 場 等 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	西村悦子		E - m a i l info@em-yokoyama.jp
T E L	0599-43-5888		F A X 0599-43-5888

■ 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

①土作り →
 ②植付け →
 ③成長 →
 ④収穫 →
 ⑤搾汁 →
 ⑥煮詰め →
 ⑦充填

①12月～3月 乾燥、粉碎後の海藻肥料と有機肥料を畑にすき込む。 ②5月頃、苗定植。 ③8月、成長期。

④11月～12月手刈り収穫後、加工場に搬入。 ⑤50～60cm程度に切断後、1本ずつ洗浄し専用の機械で搾り、不純物を濾す。

⑥釜に移し丁寧に灰汁を取りながら(この段階で普通は食用石灰を添加する)6～7時間程度煮詰める。(灰汁と搾りかすは畑に肥料として還元する)

⑦充填。

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	食品衛生検査(陰性)2016年9月28日 (株)イムテス環境事業部			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	異物混入の予防、原材料及び備品の衛生管理の徹底。			
	従業員の管理	手洗いの徹底、健康管理、年に1度の健康診断。			
	施設設備の管理	製造ごとの洗浄、清掃。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	西村悦子	連絡先	0599-43-5888
	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	中小企業PL保険制度加入			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2022年
10月19日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	さとうきびジュレ(プレーン)				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	()	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	希 望 小 売 価 格		税 抜	税込(切捨)	税率
1ケースあたり入数	保 存 温 度 帯		常温		
発 注 リードタイム	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	最小	ケースサイズ(重量)		縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) 重量(㎏)
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→) HACCPに基づく衛生管理 ※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 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)	子供さんからご高齢の方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ワンハンドで飲みやすいので運動中の水分や糖分補給に最適です。	
商 品 特 徴	食用石灰や添加物を使用していない、さとうきびシロップをたっぷり入れたジュレです。冷凍商品ですが半解凍の状態でもお召し上がりいただけます。	

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 checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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 (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	よこやま株式会社		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	役員2名
代表者氏名	西村悦子		
メッセージ	志摩地方で昔、子供たちのおやつにと作っていたと言う「さとうきび」を復活させたい。平成24年3月、新たな地域資源となるようにと考え会社を設立。栽培している畑は志摩の海でとれる海藻の残渣や有機肥料で土作りをし農薬や化学肥料に頼らず自然と共存し安心、安全な栽培をしています。		
ホームページ	https://www.em-yokoyama.jp/		
会社所在地	〒517-0502	よこやま株式会社 三重県志摩市阿児町神明350-2	
工場等所在地	〒		
担当者	西村悦子	E - m a i l	info@em-yokoyama.jp
T E L	0599-43-5888	F A X	0599-43-5888

■ 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		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	異物混入の予防、原材料及び備品等の衛生管理の徹底			
	従業員の管理	手洗いの徹底及び消毒、体温測定			
	施設設備の管理	製造ごとの洗浄及び清掃			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	西村悦子	連絡先	090-4864-9881
	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
7月28日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	情熱の伊勢志摩プリン				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	()	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	3ヶ月	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	三重県	JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	90mℓ	希 望 小 売 価 格	税抜	税込(切捨)	税率
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	冷凍		
発 注 リードタイム	7日~10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	最小	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(キロ)
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) HACCPに基づく衛生管理 ※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 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)	スイーツ好きな女性。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	頑張った自分へのご褒美として。お世話になっている方への手土産やギフト商品にもお使いいただけます。	
商 品 特 徴	三重県産の卵を使用し、自然農法で栽培した無添加、石灰不使用の「さとうきびシロップ」の甘味を入れた極上のプリンです。うま味のある甘さと卵のコクがマッチした味わいです。カラメルの代わりに添付の「さとうきびシロップ」を掛けてお召し上がりください。	

商品写真

	<table border="1"> <tr> <td> 名称 情熱の伊勢志摩プリン </td> <td> 栄養成分表示 (90mℓ) 熱量 156kcal たんぱく質 2.4g 脂質 5.48g 炭水化物 28g 食塩相当量 0.3g </td> </tr> <tr> <td> 原材料名 牛乳(国産)、さとうきびシロップ(三重県志摩市産)、生クリーム、卵黄、グラニュー糖、海藻(材料の一部に乳、卵を含む) </td> <td> 製造者 よこやま株式会社 〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明 350-2 TEL0599-43-5888 </td> </tr> <tr> <td> 内容量/90mℓ 保存方法 冷凍庫に保存し解凍後はお早めにお召し上がりください。 </td> <td> 賞味期限(冷凍時) 欄外に記載 </td> </tr> </table>	名称 情熱の伊勢志摩プリン	栄養成分表示 (90mℓ) 熱量 156kcal たんぱく質 2.4g 脂質 5.48g 炭水化物 28g 食塩相当量 0.3g	原材料名 牛乳(国産)、さとうきびシロップ(三重県志摩市産)、生クリーム、卵黄、グラニュー糖、海藻(材料の一部に乳、卵を含む)	製造者 よこやま株式会社 〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明 350-2 TEL0599-43-5888	内容量/90mℓ 保存方法 冷凍庫に保存し解凍後はお早めにお召し上がりください。	賞味期限(冷凍時) 欄外に記載
名称 情熱の伊勢志摩プリン	栄養成分表示 (90mℓ) 熱量 156kcal たんぱく質 2.4g 脂質 5.48g 炭水化物 28g 食塩相当量 0.3g						
原材料名 牛乳(国産)、さとうきびシロップ(三重県志摩市産)、生クリーム、卵黄、グラニュー糖、海藻(材料の一部に乳、卵を含む)	製造者 よこやま株式会社 〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明 350-2 TEL0599-43-5888						
内容量/90mℓ 保存方法 冷凍庫に保存し解凍後はお早めにお召し上がりください。	賞味期限(冷凍時) 欄外に記載						
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 checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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	よこやま株式会社		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	役員2名
代表者氏名	西村悦子		
メッセージ	志摩地方で昔、子供たちのおやつにと作っていたと言う「さとうきび」を復活させたい。平成24年3月、新たな地域資源となるようにと考え会社を設立。栽培している畑は志摩の海でとれる海藻の残渣や有機肥料で土作りをし農薬や化学肥料に頼らず自然と共存し安心、安全な栽培をしています。		
ホームページ	https://www.em-yokoyama.jp/		
会社所在地	〒517-0502	よこやま株式会社 三重県志摩市阿児町神明350-2	
工場等所在地	〒513-0018	株式会社エッグハウス川北 三重県鈴鹿市上田町2052-13	
担当者	西村悦子	E-mail	info@em-yokoyama.jp
TEL	0599-43-5888	FAX	0599-43-5888

■ 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

<p>①卵の黄身を取り出し、他の材料を計量する。 ②材料を攪拌し加熱溶解。 ③充填 ④冷却後冷凍保存</p>

写真	写真	写真
----	----	----

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	異物混入の予防、原材料及び備品等の衛生管理の徹底			
	従業員の管理	手洗いの徹底及び消毒、体温測定			
	施設設備の管理	製造ごとの洗浄及び清掃			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	西村悦子	連絡先	0599-43-5888
	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
7月28日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	情熱のシークワサーゼリー				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	()	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	3ヶ月	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	三重県	JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	90mℓ	希 望 小 売 価 格	税 抜	税込(切捨)	税率
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	冷凍		
発 注 リードタイム	7日~10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	最小	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 →				

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) 小さなお子さんから、ご年配の方まで好まれる食べやすい味のゼリーです。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	頑張った自分へのご褒美として。お世話になっている方への手土産やギフト商品にもお使いいただけます。
商 品 特 徴	10月頃のまだ完熟していない青いシークワサーを皮ごとギュッと搾った果汁にはノビレチンと言うポリフェノールが多く含まれています。クエン酸の働きにより疲れた身体にも優しい甘酸っぱいゼリーです。ゼリーの上には固めたメレンゲを添えました。

商品写真

	<table border="1"> <tr> <td> 名称 情熱のシークワサーゼリー 原材料名 シークワサー(三重県志摩市産)、グラニュー糖、卵、さとうきびシロップ(三重県志摩市産)、海藻(材料の一部に卵を含む) 内容量/90mℓ 保存方法 冷凍庫に保存し解凍後はお早めにお召し上がりください。 賞味期限(冷凍時) 欄外に記載 </td> <td> 栄養成分表示 (90mℓ) 熱量 147kcal たんぱく質 1.6g 脂質 3.4g 炭水化物 30g 食塩相当量 0.1g 製造者 よこやま株式会社 〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明 350-2 TEL 0599-43-5888 </td> </tr> </table>	名称 情熱のシークワサーゼリー 原材料名 シークワサー(三重県志摩市産)、グラニュー糖、卵、さとうきびシロップ(三重県志摩市産)、海藻(材料の一部に卵を含む) 内容量/90mℓ 保存方法 冷凍庫に保存し解凍後はお早めにお召し上がりください。 賞味期限(冷凍時) 欄外に記載	栄養成分表示 (90mℓ) 熱量 147kcal たんぱく質 1.6g 脂質 3.4g 炭水化物 30g 食塩相当量 0.1g 製造者 よこやま株式会社 〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明 350-2 TEL 0599-43-5888
名称 情熱のシークワサーゼリー 原材料名 シークワサー(三重県志摩市産)、グラニュー糖、卵、さとうきびシロップ(三重県志摩市産)、海藻(材料の一部に卵を含む) 内容量/90mℓ 保存方法 冷凍庫に保存し解凍後はお早めにお召し上がりください。 賞味期限(冷凍時) 欄外に記載	栄養成分表示 (90mℓ) 熱量 147kcal たんぱく質 1.6g 脂質 3.4g 炭水化物 30g 食塩相当量 0.1g 製造者 よこやま株式会社 〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明 350-2 TEL 0599-43-5888		
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 checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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	よこやま株式会社			
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)		
代表者氏名	西村悦子			
メッセージ	志摩地方で昔、子供たちのおやつにと作っていたと言う「さとうきび」を復活させたい。平成24年3月、新たな地域資源となるようにと考え会社を設立。栽培している畑は志摩の海でとれる海藻の残渣や有機肥料で土作りをし農薬や化学肥料に頼らず自然と共存し安心、安全な栽培をしています。			
ホームページ	https://www.em-yokoyama.jp/			
会社所在地	〒	517-0502	よこやま株式会社 三重県志摩市阿児町神明350-2	
工場等所在地	〒	513-0018	株式会社エッグハウス川北 三重県鈴鹿市上田町2052-13	
担当者	西村悦子		E - m a i l	info@em-yokoyama.jp
T E L	0599-43-5888		F A X	0599-43-5888

■ 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

シークワサーの果汁他を計量し溶解後、充填し冷却。卵白を泡立て甘味等を加えた物と合わせシークワサーゼリーの上に添え、冷却後に冷凍保存する。

写真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	異物混入の予防、原材料及び備品等の衛生管理の徹底			
	従業員の管理	手洗いの徹底及び消毒、体温測定			
	施設設備の管理	製造ごとの洗浄及び清掃			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	西村悦子	連絡先	0599-43-5888
	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
7 月 28 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

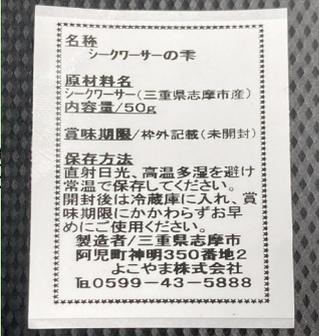
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	シークワサーの雫				
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	()	賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	4ヶ月	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	三重県志摩市		JAN コード (13桁もしくは8桁)		
内 容 量	50g		希 望 小 売 価 格	税 抜	税込(切捨) 税率
1 ケースあたり入数			保 存 温 度 帯	常温 ▼	
発 注 リードタイム	7日~10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	最小	ケ ース サイ ズ (重 量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)
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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) HACCPに基づく衛生管理				

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)	お料理好きな方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	レモンと同じように少量ずつご使用頂けます。唐揚げ、カルパッチョ、紅茶、甘味を加えてドリンクや酢の物などにご使用頂けます。レモンとは異なる爽やかな香りをお楽しみください。	
商 品 特 徴	農薬や化学肥料を使用していないシークワサーを10月頃、まだ完熟していない青い状態で収穫します。シークワサーは皮の部分にノビレチンと言うポリフェノールを多く含むので皮付きのまま果汁を搾っています。	

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 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	よこやま株式会社		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	役員2名
代表者氏名	西村悦子		
メッセージ	志摩地方で昔、子供たちのおやつにと作っていたと言う「さとうきび」を復活させたい。平成24年3月、新たな地域資源となるようにと考え会社を設立。栽培している畑は志摩の海でとれる海藻の残渣や有機肥料で土作りをし農薬や化学肥料に頼らず自然と共存し安心、安全な栽培をしています。		
ホームページ	https://www.em-yokoyama.jp/		
会社所在地	〒517-0502	よこやま株式会社 三重県志摩市阿児町神明350-2	
工場等所在地	〒		
担当者	西村悦子	E - m a i l	info@em-yokoyama.jp
T E L	0599-43-5888	F A X	0599-43-5888

■ 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

- ①農薬や化学肥料を使用せず栽培。
- ②10月頃、青く未熟の状態で収穫する。
- ③洗浄後、半分に切り専用の搾り機にて搾汁。
- ④加熱後、充填し熱殺菌する。

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	異物混入の予防、原材料及び備品等の衛生管理の徹底			
	従業員の管理	手洗いの徹底及び消毒、体温測定			
	施設設備の管理	製造ごとの洗浄及び清掃			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	西村悦子	連絡先	0599-43-5888
	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			