

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 1 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	紫もち麦(ダイシモチ)						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (通年)		賞味期限/消費期限	賞味期限	1年	消費期限	1年
主原料産地 (漁獲場所等)	三重県菟野町		JANコード (13桁もしくは8桁)	4573545030031			
内容量	500g		希望小売価格	税抜	¥460	税込(切捨) 税率	8% ¥497
1ケースあたり入数	24袋		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	3~4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	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)	<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 checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)	お 客 様 (性別・年齢層など) ・健康志向食材、腸活に興味のある女性 ・食物繊維の機能性に興味のある女性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご自宅や店舗で、白米の1/3程度の量を混ぜて炊飯すると麦飯の触感と、もち性品種特融のもちもち感が楽しめます。また、茹でてサラダ、スープ等にトッピングして手軽にお召し上がりいただけます。	
商品特徴	紫もち麦は、食物繊維が100g中14.7g含まれており、精白米の29倍になります。白米と炊飯するだけで、食物繊維を摂ることができ、紫もち麦を使用した分だけ糖質を減らすことができます。紫色はポリフェノールで香ばしく美味しいのでやみつきになります。また、プチプチ、もちもち食感をお楽しみいただけます。もち性品種の為冷めても硬くなりなく、お弁当等に最適です。	

商品写真



たっぷり食物繊維!
現代人の平均食物繊維摂取量は15gと目標摂取量の1/2強しかありません。①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺

もち麦の正しい炊き方

- ① 白米を水で洗い、炊飯器に入れていつもの量に水を加えます。
- ② もち麦は水を加えます。炊飯器にお好みで調整し、お米と同量の水を加えます。(本品は水加減の必要はありません)
- ③ 白米の量、もち麦の量、水
- ④ 炊き上がったもち麦は、流水で軽く洗い流します。

茹で麦として使用する場合は


- ① 本品を沸騰したお湯に入れ、15分間茹でます。
- ② 茹で上がったもち麦を取り出し、流水で軽く洗い流します。

【ご注意】
賞味期限は、未開封の状態での表示されている状態で保存したときに品質が保たれる期間です。
開封後は湿気や虫害を避けるため、密閉して保管し、早めにお召し上がりください。
炊飯器や電子レンジで加熱する際、焦げが発生することがありますが、品質には問題ありません。冷凍保存をおすすめします。

紫もち麦(三重県産)	
名称	紫もち麦
原材料名	もち麦(ダイシモチ)
原料産地名	三重県産
内容量	500g
賞味期限	枠外下部にて記載
保存方法	直射日光及び高温多湿を避け常温にて保管してください
アースワンファーム株式会社 〒510-1231 三重県三重郡菟野町神森186 TEL: 059-327-5868 FAX: 059-327-5883 https://earthonefarm.co.jp/	
製造所固有記号	枠外下部賞味期限右側に記載
お問合せ	アースワンファーム株式会社 TEL: 0120-08-5868 受付時間 9:00~17:00(土・日・祝日を除く)

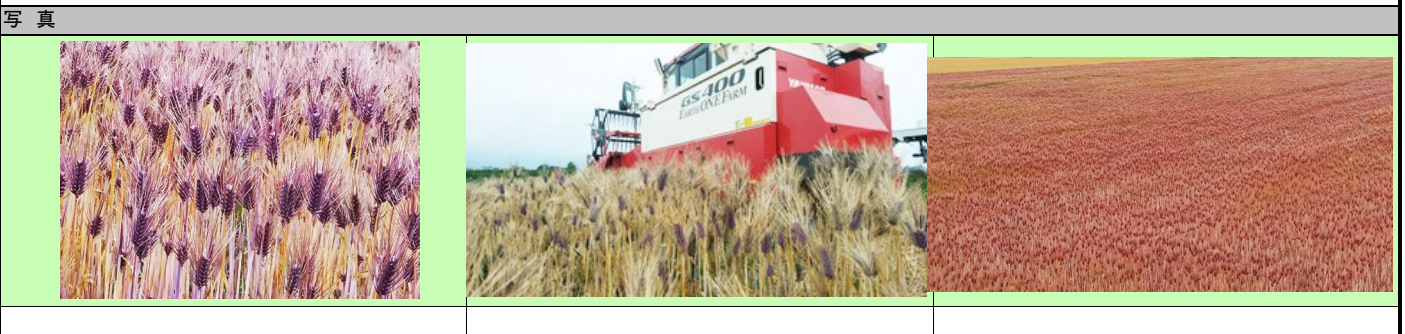
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励(任意表示)	<input type="checkbox"/> 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)

■ 出展企業紹介

出展企業名	アースワンファーム株式会社		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員4名、アルバイト1名
代表者氏名	西田 尚史		
メッセージ	当社では、 1. Ecology(環境保全) 2. Education(食育) 3. Emotion(感動) を経営理念に掲げ、近隣農家による耕作が困難になった水田を受託するとともに耕作放棄地を復旧するなど田園風景の保全に取り組んでいます。また、当社代表が町事業・菰野町おいしいお米を考える会で代表を務めるなど、食育への事業協賛、地域農産物の普及に努めています。		
ホームページ	https://earthonefarm.co.jp/help/about		
会社所在地	〒 510-1231	三重県三重郡菰野町大字神森186	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	西田 圭美	E-mail	main.info@earthonefarm.co.jp
TEL	059-327-5868	FAX	059-327-5883

■ 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

- ・牛糞堆肥を使用し、環境にやさしい土作りを心がけています。
- ・「紫もち麦」は、鮮やかな紫色の期間が短いため適期の収穫作業をしています。
- ・HACCPへの取り組み(ロットナンバーによる管理)
- ・G-GAP取得に向けた取組み(圃場、資材、機材の徹底管理)
- ・一般生菌検査実施
- ・残留農薬検査実施



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一体的に	・一般生菌検査 ・残留農薬検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	外部に、精麦、袋詰め作業委託			
	従業員の管理	手洗い、アルコール消毒、エアシャワー、衛生用帽子、食品衛生白衣、食品用手袋着用			
	施設設備の管理	収穫、検査後、14℃の低温倉庫で保存			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	西田 尚史	連絡先	059-327-5868
	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	・2社PL保険に加入済、ロット管理			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	ポンセンやさしいおかゆの力					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年	(8 月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	7か月	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)	4573545030055		
内 容 量	120g		希望小売価格	税抜	¥320	税込(切捨) 税率 8% ¥345
1ケースあたり入数	12袋		保存温度帯	常温		
発注リードタイム	3~4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	500ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(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→) ※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 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 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) ・女性、お子様 ・無添加を好まれる方 ・ポンセンを懐かしい味と感じて頂ける50歳以上の方 ・食物繊維を手軽に取りたい健康志向の方
商品特徴	・おやつとして ・65℃以上のお湯を入れ、おかゆにしてお召し上がりいただけます。 ・スープに入れて、リゾットに ・お茶漬けの素を入れて ・砕いてクルトンの代わりに ・離乳食、介護食におすすめ！ ・無添加なので、原料そのままの味 ・時短でおかゆに ・小麦アレルギーの方に

商品写真

無添加 ポンセンやさしいおかゆの力

そのままお召し上がりいただくか、お湯をかけて「おかゆ」としてお召し上がりください。

おかゆ

離乳食
介護食

卵雑炊

卵の吸物
に入れて

リゾット

スープに
入れて

お茶漬け

小麦フラスカ
の代わりに

●名称：米穀加工品 ●原材料名：精米(三重県産)、紫もち麦
 ●内容量：120g ●賞味期限：表面に表示
 ●保存方法：高温多湿の場所を避け、冷蔵庫で保存してください。
 ●製造者：アースワンファーム株式会社
 三重県三重郡菟野町神森 186 TEL: 059-327-5868

栄養成分表示 エネルギー：371kcal たんぱく質：8.4g 脂質
 (100g当り) 炭水化物：82.7g 食塩相当量：0.01g

・お買い上げいただきありがとうございます。
 ・開封後は、早めにお召し上がりください。
 ・保存時は、しっかりチャックを閉めてください。
 ・つなぎを使用しておりませんので、割れ、欠けが生じる場合があります。ご了承ください。


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"/> いちま、 <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。)

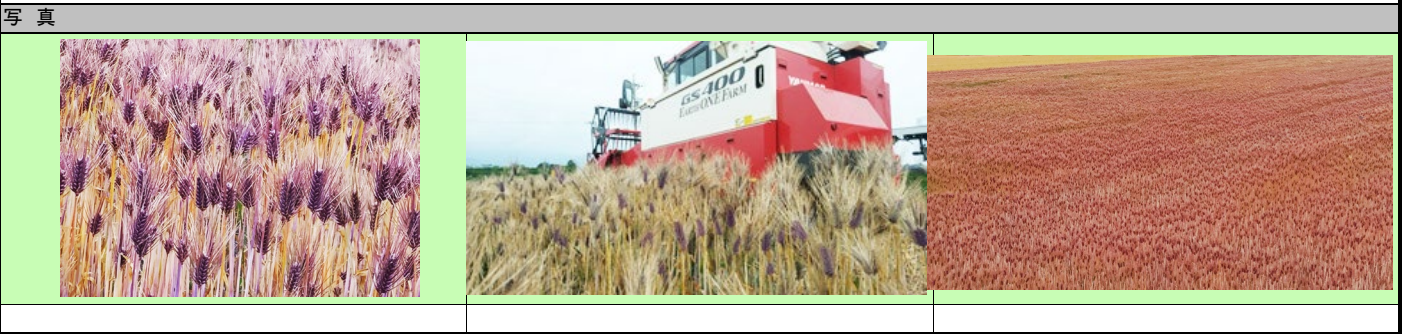
承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	アースワンファーム株式会社		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員4名、パート1名
代 表 者 氏 名	西田 尚史		
メ ッ セ ー ジ	当社では、 1. Ecology(環境保全) 2. Education(食育) 3. Emotion(感動) を経営理念に掲げ、近隣農家による耕作が困難になった水田を受託するとともに耕作放棄地を復旧するなど田園風景の保全に取り組んでいます。また、当社代表が町事業・菰野町おいしいお米を考える会で代表を務めるなど、食育への事業協賛、地域農産物の普及に努めています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://earthonefarm.co.jp/help/about		
会 社 所 在 地	〒 510-1231	三重県三重郡菰野町大字神森186	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	西田 圭美	E - m a i l	main.info@earthonefarm.co.jp
T E L	059-327-5868	F A X	059-327-5883

■ 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

- ・牛糞堆肥を使用し、環境にやさしい土作りを心がけています。
- ・「紫もち麦」は、鮮やかな紫色の期間が短いため適期の収穫作業をしています。
- ・HACCPへの取り組み(ロットナンバーによる管理)
- ・G-GAP取得に向けた取組み(圃場、資材、機材の徹底管理)
- ・一般生菌検査実施
- ・残留農薬検査実施



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	・一般生菌検査 ・残留農薬検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	外部に、精麦、袋詰め作業委託			
	従業員の管理	手洗い、アルコール消毒、エアシャワー、衛生用帽子、食品衛生白衣、食品用手袋着用			
	施設設備の管理	収穫、検査後、14℃の低温倉庫で保存			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	西田 尚史	連絡先	059-327-5868
	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	・2社PL保険に加入済、ロット管理			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
9 月 1 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名		紫もち麦コーンご飯					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (8 月)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	7か月	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	三重県・北海道	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4573545030109				
内 容 量	290g	希望小売価格	税抜	¥580	税込(切捨) 税率 8%	¥626	
1ケースあたり入数	12袋	保 存 温 度 帯	常温				
発注リードタイム	3~4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 100ケース 最小 1ケース	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→) ※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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" 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 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) ・忙しい方 ・手早く、手軽に調理したい方 ・調理が苦手な方 ・食物繊維を手軽に摂りたい健康志向の方 ・コーンの好きなお子様をお持ちの方
商品特徴	・毎食卓が華やかに ・冷凍おにぎりにして、ストック ・お弁当に ・糖質制限されている方(紫もち麦、コーンが入っている分お米の量は減量されています。)
商品特徴	・時短！しあわせごはんシリーズ第1弾 ・炊飯器の釜に本品と、水を入れスイッチを押すだけで紫もち麦コーンご飯の出来上がり！

商品写真

時短！しあわせごはん 100% 国産原料

太右衛門 紫もち麦コーンごはん

2合線 【お召上がり方】 おにぎり (110g) 約6個分

炊飯器の釜に本品と、水を2合の線まで入れ炊飯し、よくかき混ぜてお召上がりください。
▶無洗米を使用しているため、洗米は不要です。
▶お好みで塩を4~8gお入れください。

紫もち麦コーンごはん (無洗米+コーン+紫もち麦)

■名称：米穀加工品 ■原材料名：精米(三重県産)、スイートコーン(北海道産)(遺伝子組み換えでない)、紫もち麦(三重県産)

■内容量：290g ■賞味期限：枠外下部に表示

■保存方法：高温多湿の場所を避け、冷暗所で保存してください。

■製造者：アースワンファーム株式会社
三重県三重郡菟野町神森 186 TEL: 059-327-5868

栄養成分表示(100g当たり) エネルギー：365kcal たんぱく質：7.5g 脂質：2g 炭水化物：76.2g 食塩相当量：0.34g


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。)

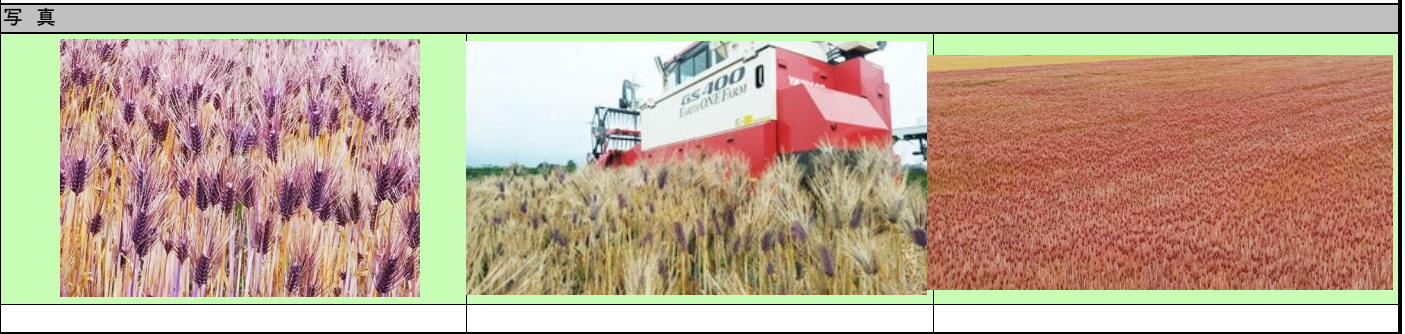
(承諾)・拒否

■ 出展企業紹介

出展企業名	アースワンファーム株式会社		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員4名、アルバイト1名
代表者氏名	西田 尚史		
メッセージ	当社では、 1. Ecology(環境保全) 2. Education(食育) 3. Emotion(感動) を経営理念に掲げ、近隣農家による耕作が困難になった水田を受託するとともに耕作放棄地を復旧するなど田園風景の保全に取り組んでいます。また、当社代表が町事業・菰野町おいしいお米を考える会で代表を務めるなど、食育への事業協賛、地域農産物の普及に努めています。		
ホームページ	https://earthonefarm.co.jp/help/about		
会社所在地	〒 510-1231	三重県三重郡菰野町大字神森186	
工場等所在地	〒	同上	
担当者	西田 圭美	E - m a i l	main.info@earthonefarm.co.jp
T E L	059-327-5868	F A X	059-327-5883

■ 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

- ・牛糞堆肥を使用し、環境にやさしい土作りを心がけています。
- ・「紫もち麦」は、鮮やかな紫色の期間が短いため適期の収穫作業をしています。
- ・HACCPへの取り組み(ロットナンバーによる管理)
- ・G-GAP取得に向けた取組み(圃場、資材、機材の徹底管理)
- ・一般生菌検査実施
- ・残留農薬検査実施



■ 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)	・一般生菌検査 ・残留農薬検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	外部に、精麦、袋詰め作業委託			
	従業員の管理	手洗い、アルコール消毒、エアシャワー、衛生用帽子、食品衛生白衣、食品用手袋着用			
	施設設備の管理	収穫、検査後、14℃の低温倉庫で保存			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	西田 尚史	連絡先	059-327-5868
	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	・2社PL保険に加入済、ロット管理			