

# 商談会シート



## 商品特性と取引条件

フリガナ 商品名	サトヤマノオカキ 里山のおかき		
商品名(英語表記)	Satoyama no okaki		
発売日	2019年10月01日	賞味期限 / 消費期限	製造日より180日
内容量	60g	JANコード	589976620505
1ボールあたり入数	ボールなし	ITFコード	
1ケースあたり入数	42個	希望小売価格(税抜)	500円
出荷リードタイム	その他(7日)	出荷時期	通年
供給可能量	1000箱 / 月	販売エリア	全国
パッケージサイズ	縦8cm 横9cm 高さ12cm 重量79g	ケースサイズ	縦53cm 横31cm 高さ31cm 重量4.6kg
最低ケース納品単位	1ケース	保存温度帯	常温
機能性認証 (有機JAS等)			
遺伝子組換え食品情報			
工場(製造者)所在地	本社所在地と同じ		

希望販路	百貨店, 上質スーパー, 生協, 食品・酒類卸(国内), 食品を扱う通販		
想定エンドユーザー	市販用		
業務用・小売用	小売用	包装容器形態	紙容器
食品分類(大分類)	穀物	栄養成分表示	100gあたり 熱量 382 kcal
食品分類(小分類)	包装 餅		たんぱく質 6.4 g
			脂質 2.4 g
			炭水化物 85.5 g
主な原材料 / その産地	糯米(三重県)	主な添加物	重曹
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	普段食べるものにこだわりたい方 調味料なしで米と素材だけを使って作りましたので添加物等が気になる方や小さなお子さんにも安心して食べて頂けます。 お土産や普段のおやつにご利用ください。		
商品特徴	地元の烏帽子岳から湧き出る美味しい水で育てた特別栽培米でかき餅を作りました。薄くスライスし、1枚1枚手干しで、寒中に約60日間かけてじっくりと自然乾燥させ、旨味をギュッと閉じ込めたかき餅を焼き上げました。自社で一貫生産した素材で作っている為、安心して食べて頂けます。しそ、青のり、黒ゴマ、カヤの実等を搗き込み、素材な味わいが魅力で食べ始めると止まらない一品です。		
キャッチフレーズ	こだわりのお菓子をご家庭で		



名称	里山のおかき
原材料名	餅米(三重県産) 砂糖・カヤの実・黒ゴマ・しそ・青のり・ヨモギ・ニツキ・重曹・食塩
内容量	5g × 12枚入り
賞味期限	
保存方法	常温で保存
製造者	有限会社藤原ファーム 三重県いなべ市藤原町古田1162 TEL 0594-46-2144 4589976620505

アレルギー表示(義務)	アレルギー表示(任意)
なし	ごま
備考:	

出展社紹介

フリガナ 出展社名	フジワラファーム 有限会社藤原ファーム		
出展社名(英語表記)	Fujiwara farm Co.,Ltd		
資本金	1,000万円		
年間売上高	4,300万円	従業員数	5名
代表者氏名	近藤 正治		
パイヤーへの メッセージ	<p>昭和50年代に入り米の過剰から減反政策が進められ休耕と言う名のもとに、農地の荒廃が多くなり、これでは美しい農村の環境が崩れ、若い者が地元に対する愛着が無くなり農村離れを考えると、皆さんに土地改良を呼びかけ、自ら土地改良理事として会計を務め、一方自治会長としても、若い人が住んでくれるむらづくりを考え、積極的に、集落の改革に取り組みました。農地に於いては土地改良完了後、特定農業法人を設立、地域の農地すべて耕作管理をしています。</p> <p>当初7haから始まり現在は24.3haを管理しています。</p> <p>最初からこれからの農業は、1次産業で有る米だけを作っていたのでは、米価の下落によって経営が生き詰まると考え、平成12年から加工所及び販売店の開設をして加工販売を進めてまいりました。</p>		
ホームページ	http://fujiwarafarm.theshop.jp/		
会社所在地	〒511-0521 三重県いなべ市藤原町古田1162		

製造工程（農林水産品の場合は、生産工程等）アピールポイント

過疎地域である三重県いなべ市藤原町、その中でも特に山間部にあたる古田地域で事業を行っています。20年前に地域の耕作放棄地の増加による地域の退廃を防ぐことを目的として6次産業をはじめ、地域の米を売る為に草餅を作りました。今では他地域でも受け入れられ、えぼし（販売店名）の草餅といえただれもが分かってくれます。しかし草餅賞味期限が短く遠方への販売に向きません。そこで長期保存が可能なおかきを新たな米菓として販売することにしました。おかきは焼き上がると独特のくねりが発生します。このくねりを抑えるのが商品化に必要で、仕上げ幅、網と網の空き、焦げ目の具合等、色々苦勞致しました。この苦勞が実りピロ包装をスムーズにすることに成功し、商品化まで至りました。これから遠方にも販路を広げていき、この古田地域を盛り上げていきたいと考えています。



地域の水田の95%を耕作管理している田園風景です。 | 清掃除菌対策を徹底しての菓子工房内写真です。 | 自社米と地元産の材料を生かしたお菓子づくりです。

品質管理方法

商品検査の有無	細菌検査
衛生管理への取組 ・製造工程の管理 ・従業員の管理 ・施設整備と管理	製造製品の細菌検査をサナテック（検査協会）へ提出し、検査を受けています。
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	
認証等 （商品・工場・農場等）	なし
PL保険情報	加入

# 商談会シート



## 商品特性と取引条件

フリガナ 商品名	ジイジノタンボカラ セキハン ヨンコイリ じいじの田んぼから 赤飯 4個入り		
商品名(英語表記)	Jiiji no tanbo kara Sekihan 4koiri		
発売日	2010年09月28日	賞味期限/消費期限	製造日より30日
内容量	250g	JANコード	4589976620024
1ボールあたり入数	4個	ITFコード	
1ケースあたり入数	4個	希望小売価格(税抜)	2,000円
出荷リードタイム	その他(7日)	出荷時期	通年
供給可能量	50/月	販売エリア	全国
パッケージサイズ	縦38.5cm 横25.5cm 高さ5.5cm 重量1380g	ケースサイズ	縦39cm 横26cm 高さ23cm 重量6000g
最低ケース納品単位	1ケース	保存温度帯	冷凍
機能性認証 (有機JAS等)			
遺伝子組換え食品情報			
工場(製造者)所在地	本社所在地と同じ		

希望販路	百貨店, 食品・酒類卸(国内), 食品を扱う通販		
想定エンドユーザー	市販用		
業務用・小売用	小売用	包装容器形態	プラスチック容器
食品分類(大分類)	調理品	栄養成分表示	あたり 熱量 - kcal
食品分類(小分類)	米飯加工品		たんぱく質 - g
			脂質 - g
			炭水化物 - g
		食塩相当量 - g	
主な原材料/その産地	糯米(三重県)	主な添加物	なし
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	レンジで2分、お茶碗一杯半の赤飯が出来ます。 気軽に赤飯を食べたいときお祝い事でちょっと送りたいとき、お米が足りず軽く食べたい時等 保存食としても最適です。		
商品特徴	烏帽子岳から湧き出た美しい水を使い、特別栽培米として作ったお米に、北海道産の 小豆を入れて蒸し上げ、その後直ぐに急速冷凍していますので、解凍後は美味しく 食べて頂けます。添加物が入っていませんので安心です。		
キャッチフレーズ	お祝い事に赤飯を		



じいじの田んぼから	
名称	赤飯(冷凍)
原材料名	餅米(三重県産) 小豆、ごま、塩
内容量	250g×4個
消費期限	解凍後 2日
保存方法	-18℃以下で保存
有限会社藤原ファーム	
三重県いなべ市藤原町古田1162	
TEL 0594-46-2144	
製造者	
販売者	4589976620024 パック

アレルギー表示(義務)	アレルギー表示(任意)
なし	ごま
備考:	

出展社紹介

フリガナ 出展社名	フジワラファーム 有限会社藤原ファーム		
出展社名(英語表記)	Fujiwara farm Co.,Ltd		
資本金	1,000万円		
年間売上高	4,300万円	従業員数	5名
代表者氏名	近藤 正治		
パイヤーへの メッセージ	<p>昭和50年代に入り米の過剰から減反政策が進められ休耕と言う名のもとに、農地の荒廃が多くなり、これでは美しい農村の環境が崩れ、若い者が地元に対する愛着が無くなり農村離れを考えると、皆さんに土地改良を呼びかけ、自ら土地改良理事として会計を務め、一方自治会長としても、若い人が住んでくれるむらづくりを考え、積極的に、集落の改革に取り組みました。農地に於いては土地改良完了後、特定農業法人を設立、地域の農地すべて耕作管理をしています。</p> <p>当初7haから始まり現在は24.3haを管理しています。</p> <p>最初からこれからの農業は、1次産業で有る米だけを作っていたのでは、米価の下落によって経営が生き詰まると考え、平成12年から加工所及び販売店の開設をして加工販売を進めてまいりました。</p>		
ホームページ	http://fujiwarafarm.theshop.jp/		
会社所在地	〒511-0521 三重県いなべ市藤原町古田1162		

製造工程（農林水産品の場合は、生産工程等）アピールポイント

過疎地域である三重県いなべ市藤原町、その中でも特に山間部にあたる古田地域で事業を行っています。20年前に地域の耕作放棄地の増加による地域の退廃を防ぐことを目的として6次産業をはじめ、地域の米を売る為に草餅を作りました。今では他地域でも受け入れられ、えぼし（販売店名）の草餅といえただれもが分かってくれます。しかし草餅賞味期限が短く遠方への販売に向きません。そこで長期保存が可能なおかきを新たな米菓として販売することにしました。おかきは焼き上がると独特のくねりが発生します。このくねりを抑えるのが商品化に必要で、仕上げ幅、網と網の空き、焦げ目の具合等、色々苦勞致しました。この苦勞が実りピロ包装をスムーズにすることに成功し、商品化まで至りました。これから遠方にも販路を広げていき、この古田地域を盛り上げていきたいと考えています。



地域の水田の95%を耕作管理している田園風景です。 | 清掃除菌対策を徹底しての菓子工房内写真です。 | 自社米と地元産の材料を生かしたお菓子づくりです。

品質管理方法

商品検査の有無	細菌検査
衛生管理への取組 ・製造工程の管理 ・従業員の管理 ・施設整備と管理	製造製品の細菌検査をサナテック（検査協会）へ提出し、検査を受けています。
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	
認証等 （商品・工場・農場等）	なし
PL保険情報	加入

# 商談会シート



## 商品特性と取引条件

フリガナ 商品名	ジイジノタンボカラキリモチ じいじのたんぼから 切り餅		
商品名(英語表記)			
発売日	2020年10月02日	賞味期限 / 消費期限	製造日より30日
内容量	60g	JANコード	589976620130
1ボールあたり入数	36個	ITFコード	
1ケースあたり入数	8個	希望小売価格(税抜)	3,800円
出荷リードタイム	その他(7)	出荷時期	通年
供給可能量	500箱 / 月	販売エリア	全国
パッケージサイズ	縦27cm 横22cm 高さ6cm 重量2.2kg	ケースサイズ	縦44cm 横28cm 高さ24cm 重量20kg
最低ケース納品単位	1ケース	保存温度帯	冷凍
機能性認証 (有機JAS等)			
遺伝子組換え食品情報			
工場(製造者)所在地	本社所在地と同じ		

希望販路	百貨店、スーパー、上質スーパー、生協、その他小売、食品・酒類卸(国内)、食品を扱う通販、食品加工・食品製造		
想定エンドユーザー	市販用、産地直送		
業務用・小売用	小売用	包装容器形態	プラスチック容器
食品分類(大分類)	穀物	栄養成分表示	あたり 熱量 - kcal
食品分類(小分類)	包装 餅		たんぱく質 - g
			脂質 - g
			炭水化物 - g
主な原材料 / その産地	糯米(三重県産)	主な添加物	なし
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	商品を冷凍保存していただくと、個包装してありますので、お好きな時に、お好みのお餅をご利用いただけますので便利です。 オーブントースターやレンジで焼いていただくか、鍋に入れて食されるのもお勧めです。		
商品特徴	烏帽子岳から湧き出る美しい水で育てた特別栽培米(羽二重糯)を原料に、よもぎ、黒米、きび等を加え、色んな味を楽しんで頂けるように工夫をして搗きあげました。即、急速冷凍してありますので、解凍後は出来立てと同じ美味しさで召し上がって頂けます。		
キャッチフレーズ	お子様からお年寄りまで		



名称	切り餅(5色6個入り)
原材料名	糯米(三重県産) 黒米、よもぎ、きび 玄米(塩入)
内容量	6袋(60g×6個)
賞味期限	解凍後一週間
保存方法	-18℃以下で1ヶ月
製造者	有限会社藤原ファーム 三重県いなべ市藤原町古田1162 TEL. 0594-46-2144 4589976620116

アレルギー表示(義務)	アレルギー表示(任意)
なし	なし
備考: なし	



出展社紹介

フリガナ 出展社名	フジワラファーム 有限会社藤原ファーム		
出展社名(英語表記)	Fujiwara farm Co.,Ltd		
資本金	1,000万円		
年間売上高	4,300万円	従業員数	5名
代表者氏名	近藤 正治		
パイヤーへの メッセージ	<p>昭和50年代に入り米の過剰から減反政策が進められ休耕と言う名のもとに、農地の荒廃が多くなり、これでは美しい農村の環境が崩れ、若い者が地元に対する愛着が無くなり農村離れを考えると、皆さんに土地改良を呼びかけ、自ら土地改良理事として会計を務め、一方自治会長としても、若い人が住んでくれるむらづくりを考え、積極的に、集落の改革に取り組みました。農地に於いては土地改良完了後、特定農業法人を設立、地域の農地すべて耕作管理をしています。</p> <p>当初7haから始まり現在は24.3haを管理しています。</p> <p>最初からこれからの農業は、1次産業で有る米だけを作っていたのでは、米価の下落によって経営が生き詰まると考え、平成12年から加工所及び販売店の開設をして加工販売を進めてまいりました。</p>		
ホームページ	http://fujiwarafarm.theshop.jp/		
会社所在地	〒511-0521 三重県いなべ市藤原町古田1162		

製造工程（農林水産品の場合は、生産工程等）アピールポイント

過疎地域である三重県いなべ市藤原町、その中でも特に山間部にあたる古田地域で事業を行っています。20年前に地域の耕作放棄地の増加による地域の退廃を防ぐことを目的として6次産業をはじめ、地域の米を売る為に草餅を作りました。今では他地域でも受け入れられ、えぼし（販売店名）の草餅といえただれもが分かってくれます。しかし草餅賞味期限が短く遠方への販売に向きません。そこで長期保存が可能なおかきを新たな米菓として販売することにしました。おかきは焼き上がると独特のくねりが発生します。このくねりを抑えるのが商品化に必要で、仕上げ幅、網と網の空き、焦げ目の具合等、色々苦勞致しました。この苦勞が実りピロ包装をスムーズにすることに成功し、商品化まで至りました。これから遠方にも販路を広げていき、この古田地域を盛り上げていきたいと考えています。



地域の水田の95%を耕作管理している田園風景です。 | 清掃除菌対策を徹底しての菓子工房内写真です。 | 自社米と地元産の材料を生かしたお菓子づくりです。

品質管理方法

商品検査の有無	細菌検査
衛生管理への取組 ・製造工程の管理 ・従業員の管理 ・施設整備と管理	製造製品の細菌検査をサナテック（検査協会）へ提出し、検査を受けています。
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	
認証等 （商品・工場・農場等）	なし
PL保険情報	加入

# 商談会シート



## 商品特性と取引条件

フリガナ 商品名	ジイジノタンボカラ クサモチ ジュッコイリ じいじのたんぼから 草餅 10個入り		
商品名(英語表記)	Jiiji no tanbo kara Kusamochi 10koiri		
発売日	2000年08月28日	賞味期限 / 消費期限	製造日より30日
内容量	50g	JANコード	4589976620031
1ボールあたり入数	10個	ITFコード	
1ケースあたり入数	20個	希望小売価格(税抜)	2,000円
出荷リードタイム	その他(7日)	出荷時期	通年
供給可能量	1000箱 / 月	販売エリア	全国
パッケージサイズ	縦31.5cm 横13.5cm 高さ5.3cm 重量655g	ケースサイズ	縦31.5cm 横54cm 高さ27cm 重量13.6kg
最低ケース納品単位	1ケース	保存温度帯	冷凍
機能性認証 (有機JAS等)			
遺伝子組換え食品情報			
工場(製造者)所在地	本社所在地と同じ		

希望販路	百貨店, 上質スーパー, 生協, 食品・酒類卸(国内), 食品を扱う通販		
想定エンドユーザー	市販用		
業務用・小売用	小売用	包装容器形態	プラスチック容器
食品分類(大分類)	菓子	栄養成分表示	あたり 熱量 - kcal
食品分類(小分類)	生菓子		たんぱく質 - g
			脂質 - g
			炭水化物 - g
主な原材料 / その産地	糯米(三重県)	主な添加物	トレハロース
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご家庭で。 ご自身と併せ、お子さんやお孫さんに安心安全なおかしを食べてほしい人向けです。 当社で一貫生産しており、出所の判らない原料は使っていません。この点が安心して食べて頂ける点だと考えています。		
商品特徴	藤原の里で私達農家が丹精込めて育てた最高の羽二重餅米を使って、昔ながらの製法で作った草餅です。 あんこの小豆は北海道産で、よもぎもたっぷり入れているので大変美味しく、搗き立てを急速冷凍しておりますので、解凍後も変わらず美味しく食べて頂けます。		
キャッチフレーズ	こだわりのお菓子をご家庭で		



アレルギー表示(義務)	アレルギー表示(任意)
なし	なし
備考:	

出展社紹介

フリガナ 出展社名	フジワラファーム 有限会社藤原ファーム		
出展社名(英語表記)	Fujiwara farm Co.,Ltd		
資本金	1,000万円		
年間売上高	4,300万円	従業員数	5名
代表者氏名	近藤 正治		
パイヤーへの メッセージ	<p>昭和50年代に入り米の過剰から減反政策が進められ休耕と言う名のもとに、農地の荒廃が多くなり、これでは美しい農村の環境が崩れ、若い者が地元に対する愛着が無くなり農村離れを考えると、皆さんに土地改良を呼びかけ、自ら土地改良理事として会計を務め、一方自治会長としても、若い人が住んでくれるむらづくりを考え、積極的に、集落の改革に取り組みました。農地に於いては土地改良完了後、特定農業法人を設立、地域の農地すべて耕作管理をしています。</p> <p>当初7haから始まり現在は24.3haを管理しています。</p> <p>最初からこれからの農業は、1次産業で有る米だけを作っていたのでは、米価の下落によって経営が生き詰まると考え、平成12年から加工所及び販売店の開設をして加工販売を進めてまいりました。</p>		
ホームページ	http://fujiwarafarm.theshop.jp/		
会社所在地	〒511-0521 三重県いなべ市藤原町古田1162		

製造工程（農林水産品の場合は、生産工程等）アピールポイント

過疎地域である三重県いなべ市藤原町、その中でも特に山間部にあたる古田地域で事業を行っています。20年前に地域の耕作放棄地の増加による地域の退廃を防ぐことを目的として6次産業をはじめ、地域の米を売る為に草餅を作りました。今では他地域でも受け入れられ、えぼし（販売店名）の草餅といえただれもが分かってくれます。しかし草餅賞味期限が短く遠方への販売に向きません。そこで長期保存が可能なおかきを新たな米菓として販売することにしました。おかきは焼き上がると独特のくねりが発生します。このくねりを抑えるのが商品化に必要で、仕上げ幅、網と網の空き、焦げ目の具合等、色々苦労致しました。この苦労が実りピロ包装をスムーズにすることに成功し、商品化まで至りました。これから遠方にも販路を広げていき、この古田地域を盛り上げていきたいと考えています。



地域の水田の95%を耕作管理している田園風景です。 | 清掃除菌対策を徹底しての菓子工房内写真です。 | 自社米と地元産の材料を生かしたお菓子づくりです。

品質管理方法

商品検査の有無	細菌検査
衛生管理への取組 ・製造工程の管理 ・従業員の管理 ・施設整備と管理	製造製品の細菌検査をサナテック（検査協会）へ提出し、検査を受けています。
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	
認証等 （商品・工場・農場等）	なし
PL保険情報	加入