

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2022年  
8月26日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT


第3.1版


## 商品特性と取引条件

商品名	一之瀬米「極」				
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年	(9月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	消費期限 保存方法による
主原料産地 (漁獲場所等)	単一原料米(三重県)		JANコード (13桁もしくは8桁)		
内容量	10kg		希望小売価格	税抜 ¥4,167	税込(切捨) 税率 8% ¥4,500
1ケースあたり入数	1		保存温度帯	冷蔵 ▼	
発注リードタイム	その他(1週間以内)		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	要相談	最小	1	ケースサイズ(重量) 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 10kg
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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) <b>デパート・ドラッグストア・ホームセンター含む</b>
	お 客 様 (性別・年齢層など)	40歳～70歳の一般及び飲食店
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	一之瀬地区は三重県南部道方山の麓にある水田地帯で、一帯は栃谷山から湧き出る自然水が国土交通省日本一の清流宮川の支流である一之瀬川に流れ出ています。一之瀬地区は昼夜間の寒暖差が大きい為、水温は低温で常時10度くらいを維持する中で、コシヒカリ(一之瀬米「極」)を栽培しています。このことから米は通常より小粒で、一反の収穫率は全国平均より3割くらい少量です。水が谷の湧き水であることから常時冷水で且つ、生活排水等が混入していないため清潔で身の引き締まった小粒なコシヒカリが育成され、小粒ではありますが味が引き締まって濃い味、甘味、粘りがあり、柔らかさ、香り、すべてにおいて優れたお米で非常に美味しく頂いてもらえます。	
商品特徴	一之瀬米極の美味しい食べ方は、まず米を正確に計量してください。洗米の際は、ザルとボウルを交互に使用すると手際よくできます。また洗米の時間は1分30秒から3分が目安です。その後炊飯器に米を入れ、米に水を吸収させるため夏場は30分、冬場は1時間はそのまま置き、十分に水を吸収させます。お米の中心部までしっかり給水しておくこと、中心部分まで熱が伝わり、米がふっくら美味しく炊き上がります。そうする事で美味しく召し上がって頂けます。	

## 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。

<b>表示義務有</b>	<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
<b>表示を奨励(任意表示)</b>	<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
<b>備考</b>	(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	一之瀬農業株式会社		
年 間 売 上 高	1000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	3名
代 表 者 氏 名	山下典孝		
メ ッ セ ー ジ	清流宮川に注ぐ支流の一之瀬川の綺麗な水と低農薬で育てたお米です。特にこの地域は朝夕の寒暖差が激しいため、甘味の濃いのが特徴で、具は何も入れず塩だけで握ったおにぎりが最高です。		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="http://ichinose-nougyou.com/kodawari.html">http://ichinose-nougyou.com/kodawari.html</a>		
会 社 所 在 地	〒 516-2118	三重県度会郡度会町小萩7	
工 場 等 所 在 地	〒 516-2118	三重県度会郡度会町小萩7	
担 当 者	山下典孝	E - m a i l	<a href="mailto:kiwami@amigo2.ne.jp">kiwami@amigo2.ne.jp</a>
T E L	0596-65-0565	F A X	0596-65-0856

■ 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

清流宮川の支流一之瀬川に注いでいる谷や小川の綺麗な水を使ってお米を育てています。土壌も自然の恵みを活かすため、化学肥料は余り使わず、牡蠣の殻粉を入れて調整しています。このため初夏には、蛭が舞いカモが飛び交います。

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)	梱包段階における目視検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	施肥計画に沿った圃場管理を実施			
	従業員の管理	健康診断等の定期実施			
	施設設備の管理	定期点検の実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	山下典孝	連絡先	0596-65-0565
	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				

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。

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2022 年  
8 月 26 日

**FOOD**  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	一之瀬米「極」							
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年 (9月)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限		消費期限	保存方法による	
主原料産地 (漁獲場所等)	単一原料米(三重県)		JAN コード (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	5kg		希望小売価格	税抜	¥2,593	税込(切捨) 税率 8%	¥2,800	
1ケースあたり入数	1		保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼				
発注リードタイム	その他(1週間以内)		販売エリアの制限	●無 ○有一				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	要相談	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					4.5	2.5	0.5	5kg
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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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 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"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	40歳～70歳の一般及び飲食店
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	一之瀬地区は三重県南部道方山の麓にある水田地帯で、一帯は裾谷山から湧き出る自然水が国土交通省日本一の清流宮川の支流である一之瀬川に流れ出ています。一之瀬地区は昼夜間の寒暖差が大きい為、水温は低温で常時10度くらいを維持する中で、コシヒカリ(一之瀬米 極)を栽培しています。このことから米は通常より小粒で、一反の収穫率は全国平均より3割くらい少量です。水が谷の湧き水であることから常時冷水で且つ、生活排水等が混入していないため清潔で身の引き締まった小粒なコシヒカリが育成され、小粒ではありますが味が引き締まって濃い味、甘味、粘りがあり、柔らかさ、香り、すべてにおいて優れたお米で非常に美味しく頂いてもらえます。	
商品特徴	一之瀬米極の美味しい食べ方は、まず米を正確に計量してください。洗米の際は、ザルとボウルを交互に使用すると手際よくできます。また洗米の時間は1分30秒から3分が目安です。その後炊飯器に米を入れ、米に水を吸収させるため夏場は30分、冬場は1時間はそのまま置き、十分に水を吸収させます。お米の中心部までしっかり給水しておく、中心部分まで熱が伝わり、米がふっくら美味しく炊き上がります。そうする事で美味しく召し上がって頂けます。	

## 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 (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	一之瀬農業株式会社		
年 間 売 上 高	1000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	3名
代 表 者 氏 名	山下典孝		
メ ッ セ ー ジ	清流宮川に注ぐ支流の一之瀬川の綺麗な水と低農薬で育てたお米です。特にこの地域は朝夕の寒暖差が激しいため、甘味の濃いのが特徴で、具は何も入れず塩だけで握ったおにぎりが最高です。		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="http://ichinose-nougyou.com/kodawari.html">http://ichinose-nougyou.com/kodawari.html</a>		
会 社 所 在 地	〒 516-2118	三重県度会郡度会町小萩7	
工 場 等 所 在 地	〒 516-2118	三重県度会郡度会町小萩7	
担 当 者	山下典孝	E - m a i l	<a href="mailto:kiwami@amigo2.ne.jp">kiwami@amigo2.ne.jp</a>
T E L	0596-65-0565	F A X	0596-65-0856

■ 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

清流宮川の支流一之瀬川に注いでいる谷や小川の綺麗な水を使ってお米を育てています。土壌も自然の恵みを活かすため、化学肥料は余り使わず、牡蠣の殻粉を入れて調整しています。このため初夏には、蛍が舞いカモが飛び交います。

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)	梱包段階における目視検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	施肥計画に沿った圃場管理を実施			
	従業員の管理	健康診断等の定期実施			
	施設設備の管理	定期点検の実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	山下典孝	連絡先	0596-65-0565
	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				

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。