

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
2 月 6 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

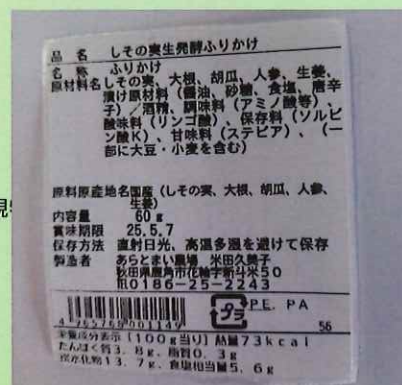
商 品 名	しその実発酵生ふりかけ						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	製造後3ヶ月	消費期限	製造後3ヶ月
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	しその実(秋田県他)		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4965768001149			
内 容 量	80g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥410	税込(切捨) 税率 8%	¥442
1 ケースあたり入数	30個		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	3~4日		販 売 エリア の 制 限	◎ 無 ○ 有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	6ケース/日	最小	2ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(%)
						33.0 26.0 8.5	1.8
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→) (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能)
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) 中高年の男女。しその風味がお好きな方。白米がお好きな方。しその実のツブツブ食感を好む方。
商 品 特 徴	一番美味しい食べ方は、白いご飯にそのまま振りかけてお召し上がり頂く食べ方です。その他、パスタや炒飯、おにぎりやお茶漬けの具材に。納豆やとろろに和えたり、冷や奴や冷たいお蕎麦の薬味として。また浅漬けに混ぜて、味のアクセントとしてもご利用頂けます。
	しそには食物繊維・ビタミン・ミネラルが多く含まれ、独特の香りには抗酸化作用も含まれております。その香りの良さと歯ざわりの良さを生かし、しその実・人参・きゅうり・大根・しょうがを加え、地元の醸造元「浅利佐助商店」の醤油に漬け込み発酵させ生ふりかけと致しました。

商品写真



(現)



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	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ 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)

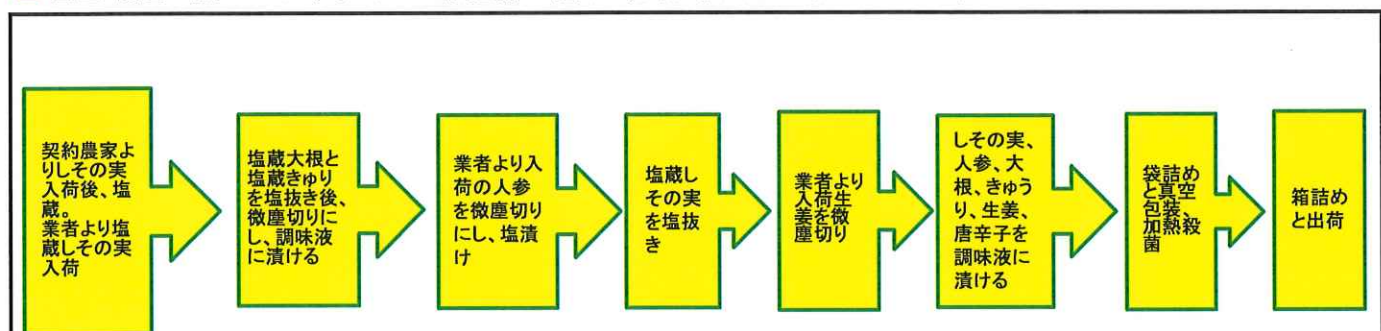
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		あらとまい農場	
年 間 売 上 高		令和5年度 3,100万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)
代 表 者 氏 名		令和6年 正社員4名、パート4名	
メ ッ セ ー ジ		代表 米田久美子(まいたくみこ)	
ホ ー ム ペ ー ジ		1972年9月創業。秋田県鹿角市(かづのし)に於いて、しそ一筋に漬物を製造致しております。鹿角市は盆地という土地柄、昼夜に大きな寒暖の差がありそのお陰で美味しい作物が育ちます。また奥羽(おう)山脈より流れ出る天然水も美味しく、これらすべての恩恵を受けた商品作りを致しております。経営方針は「長年愛されてきた、当社の伝統と味を守って行く」です。	
会 社 所 在 地		http://www.aratamai.jp/	
工 場 等 所 在 地		http://www.aratamai.jp/	
担 当 者		018-5201 秋田県鹿角市花輪字新斗米50番地	
T E L		上記に同じ 上記に同じ	
E - m a i l		米田久美子(まいたくみこ)	
F A X		aratamai-noujou.k@outlook.jp	
0186-25-2243		0186-25-3459	

■ 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



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	目視検査(異物混入、商品品質、梱包不良)		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	目視検査にて、異物混入、商品品質、梱包不良の確認		
	従 業 員 の 管 理	手洗い実施、帽子・マスク・作業着・長靴着用。ブローでゴミを取り除いてから製造室へ入る。		
	施 設 設 備 の 管 理	製造後は設備の清掃を行い、施設の衛生管理を保っている。		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	米田久美子	連 絡 先 090-5427-6554
	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	PL保険に加入し、もしもの際の対策を取っている。		

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
5 月 25 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	しそ巻大根 小袋						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	製造後3ヶ月	消費期限	製造後3ヶ月
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	大根(秋田県他)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4965768000128			
内 容 量	150g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥410	税込(切捨) 税率 8%	¥442
1ケースあたり入数	50個		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	4ケース/日	最小	1ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						50.0 × 21.5 × 17.0	8.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ 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) 昔ながらの味を食したい中高年の男女。しその風味がお好きな方。大根のパリパリした食感を好む方。
商 品 特 徴	ご家族皆様でご飯のお供に。お婆ちゃんやお母さんのお茶うけに。おじいちゃんやお父さんのお酒やビールのおつまみに。 ホテルや旅館での美味しい朝食時の箸休めに。 山深い秋田県鹿角(かづの)地方の独特な漬物で、古い昔より山子達に親しまれてきた保存食の一つです。各家庭のお婆ちゃん達が漬けて市場で売られておりました物を、他社に先駆け商品化致しました。地元の醸造元「浅利佐助商店」のお醤油に漬け込んだ自社製大根に甘さ・辛さ・塩加減の独自の加工を重ね、1本1本心を込めてしそを丁寧に手巻き致しております。お酒やビールのおつまみ、お茶うけにと広く親しまれており、売り上げNO.1のベストセラー商品です。

商品写真



品 名 しそ巻大根
 名 称 しそ巻大根
 原材料名 大根、しその葉、漬け原材料(醤油、ぶどう糖、果糖液糖、食塩、唐辛子)／酒糟、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、酸味料(クエン酸、リンゴ酸)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(黄4、黄5、赤106)、(一部に大豆・小麦を含む)
 原料原産地名国産(大根、しその葉)
 (現) 内容量 150g
 賞味期限 24.10.7
 保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存
 製造者 あらとまい農場 米田久美子
 秋田県鹿角市花輪字新分米50
 TEL 0186-25-2243
 PE PA
 栄養成分表示[100g当り] 熱量25kcal
 たんぱく質1.7g、脂質0.1g、炭水化物4.3g
 食塩相当量2.8g

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	☐ えび、 ☐ かに、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド (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)
備 考	

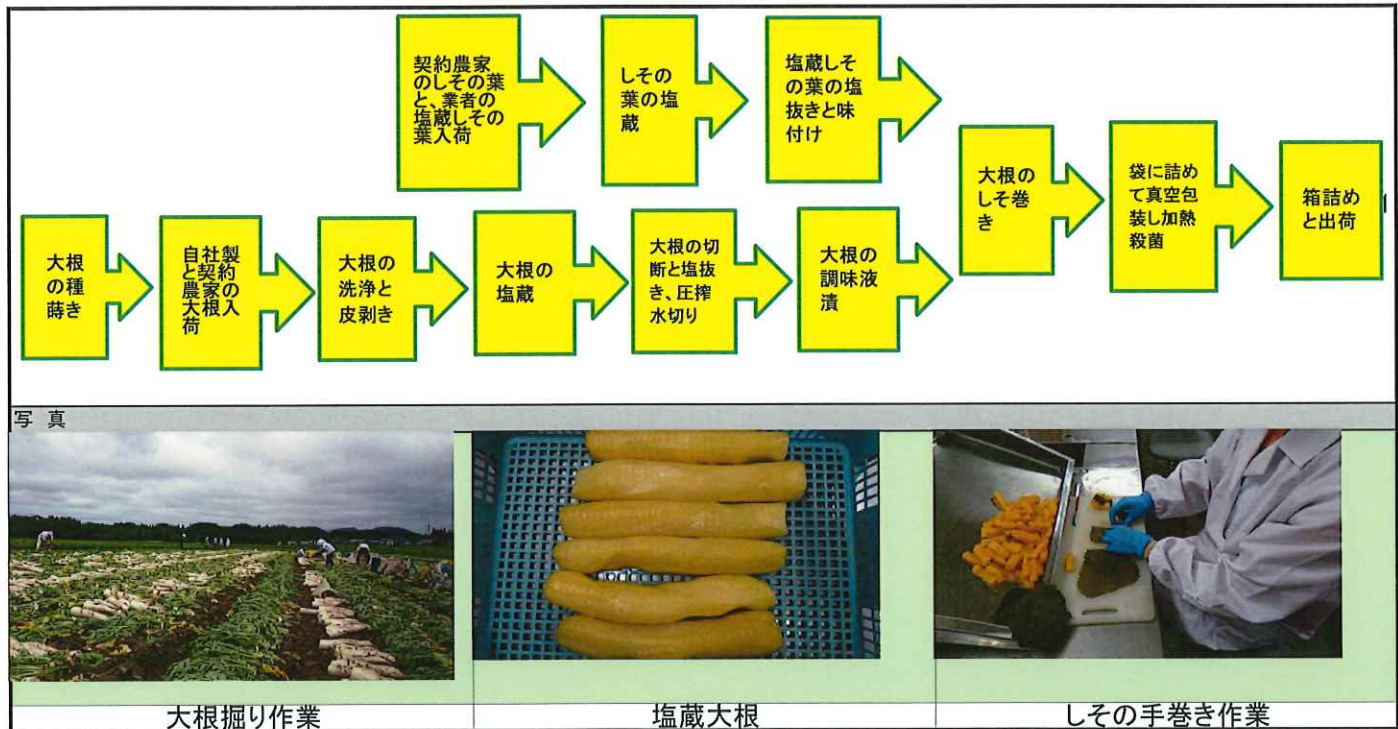
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		あらとまい農場		
年 間 売 上 高		令和5年度 3,100万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和6年 正社員4名、パート4名
代 表 者 氏 名		代表 米田久美子(まいたくみこ)		
メ ッ セ ー ジ		1972年9月創業。秋田県鹿角市(かづのし)に於いて、しそ一筋に漬物を製造致しております。鹿角市は盆地という土地柄、昼夜に大きな寒暖の差がありそのお陰で美味しい作物が育ちます。また奥羽(おうう)山脈より流れ出る天然水も美味しく、これらすべての恩恵を受けた商品作りを致しております。経営方針は「長年愛されてきた、当社の伝統と味を守って行く」です。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.aratamai.jp/		
会 社 所 在 地	〒	018-5201	秋田県鹿角市花輪字新斗米50番地	
工 場 等 所 在 地	〒	上記に同じ	上記に同じ	
担 当 者	米田久美子(まいたくみこ)		E - m a i l	aratamai-noujou.k@outlook.jp
T E L	0186-25-2243		F A X	0186-25-3459

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	目視検査(異物混入、商品品質、梱包不良)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	目視検査にて、異物混入、商品品質、梱包不良の確認			
	従業員の管理	手洗い実施、帽子・マスク・作業着・長靴着用。ブロワーでごみを取り除いてから製造室へ入る。			
	施設設備の管理	製造後は設備の清掃を行い、施設の衛生管理を保っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	米田久美子	連絡先	090-5427-6554
	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	PL保険に加入し、もしもの際の対策を取っている。			

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
5 月 25 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

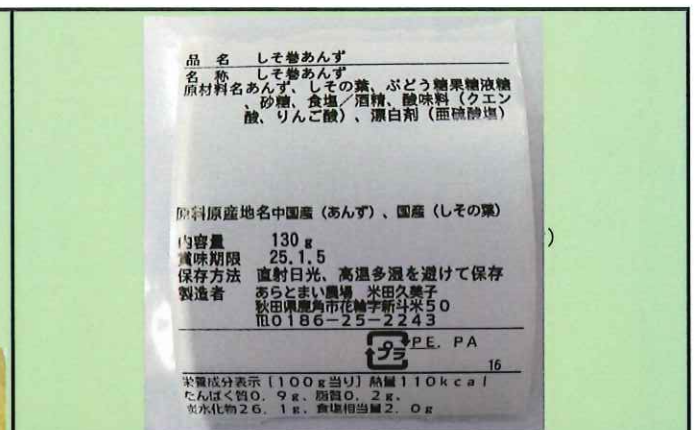
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	しそ巻あんず 小袋						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	製造後6ヶ月	消費期限	製造後6ヶ月
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	杏(中国産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4965768000296			
内 容 量	130g		希 望 小 売 価 格	税抜	¥480	税込(切捨) 税率 8%	¥518
1ケースあたり入数	40個		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	5ケース/日	最小	1ケース/日	ケースサイズ(重量)	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)
						50.5 × 34.0 × 11.0	5.6
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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 ャ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☐ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→) (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能)
お 客 様 (性別・年齢層など)	中高年の女性。しその風味がお好きな方。甘酸っぱい味を好む方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	1粒が大きめのため、半分に切ってお召し上がりください。お茶受けやご飯のお供。お酒やビールのおつまみなど。ヨーグルトに入れてジャム感覚で。焼酎やサワーに入れて杏割りにも。
商 品 特 徴	秋田県鹿角(かづの)地方にはその昔、独特の風味を有するあんず梅があり、それに砂糖を加えて食しており、従来の梅干しと比べますと遥かに美味にして万人向けの食品を作っていました。この食べ物は地元の尾去沢(おざりざわ)鉱山の鉱夫のために、山寺の和尚が考案したと言伝えられております。当社では、それを参考と致しまして杏に独特の加工と風味を加え、秋田県産品として販売致しております。当商品は漬物とお菓子の中間を行くものであり、女性ファンの多い商品です。

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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ くら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ 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) 同工場内で、醤油(小麦)を使用しています。

※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

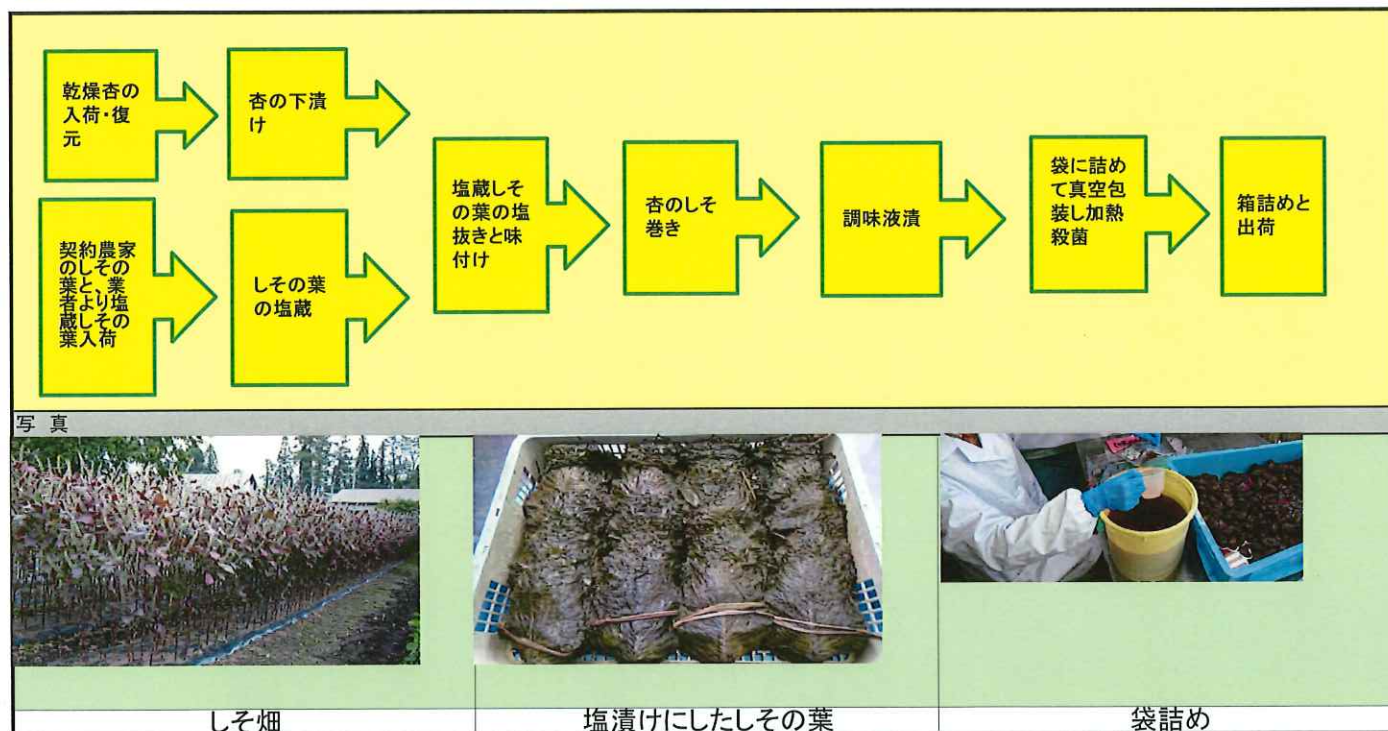
出 展 企 業 名		あらとまい農場	
年 間 売 上 高		令和5年度 3,100万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)
代 表 者 氏 名		令和6年 正社員4名、パート4名	
メ ッ セ ー ジ		代表 米田久美子(まいたくみこ)	
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.aratamai.jp/	
会 社 所 在 地		〒 018-5201	秋田県鹿角市花輪字新斗米50番地
工 場 等 所 在 地		〒 上記に同じ	上記に同じ
担 当 者		米田久美子(まいたくみこ)	E - m a i l
T E L		0186-25-2243	F A X



aratamai-noujou.k@outlook.jp

0186-25-3459

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



品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	目視検査(異物混入、商品品質、梱包不良)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	目視検査にて、異物混入、商品品質、梱包不良の確認			
	従業員の管理	手洗い実施、帽子・マスク・作業着・長靴着用。ブロワーでごみを取り除いてから製造室へ入る。			
	施設設備の管理	製造後は設備の清掃を行い、施設の衛生管理を保っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	米田久美子	連絡先	090-5427-6554
	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	PL保険に加入し、もしもの際の対策を取っている。			