

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
8 月 4 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	国産有機はちみつ 栃の花						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年(新蜜発売は毎年7月頃)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	730日	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	はちみつ		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4990791006045		
内 容 量	180g		希 望 小 売 価 格		税抜	¥3,150	税込(切捨) 税率 8% ¥3,402
1ケースあたり入数	1ケース/12本		保 存 温 度 帯		常温		
発 注 リードタイム	5日		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	4ケース/48本	最小	1ケース/12本	ケ ー ス サ イ ズ		縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) × 重量(キ)
							16.5cm × 22cm × 15cm × 4.3kg
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→) JONA 日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会 認証有機はちみつ ※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→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	高額の嗜好品であるため、富裕層をターゲットに、既存では百貨店の物販を中心に販売しています。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	【味・香り】トチ特有のサポニン香に続いて、濃厚なうまみ成分を感じさせる一方、飽きの来ないマイルドな味わい。 【おすすめのお召し上がり方】焼きたての香ばしいトースト、お肉料理の照りや深みををだすのに最適。お菓子やドリンク甘味料としてもOK！	
商 品 特 徴	2006年に日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会(JONA)の認証を取得した国産有機はちみつ。「森を守り、安心して安全なはちみつをお届けしたい。」そんな思いをから有機はちみつに辿り着きました。厳しい審査基準で判定され、生産場所も限定されているため、希少性の高いはちみつです。2018年には福島県はちみつ品評会で農林水産大臣賞を受賞した逸品です。	

商品写真

	商 品 名 国産有機はちみつ 栃の花 採蜜源花名 トチノハナ 会津産 標 準 組 成 水分21%以下 糖度79以上 名 称 はちみつ 原 材 料 名 はちみつ(国産) 内 容 量 180g 賞 味 期 限 枠外記載 保 存 方 法 直射日光を避け常温保存 製 造 者 南松本養蜂総本場 柳原工場 福島県会津若松市柳原町4-7-17 (現物)		栄養成分表示 100g当り エネルギー 303kcal たんぱく質 0.3g 脂 質 0g 炭 水 化 物 81.9g 食塩相当量 0g 日本食品標準成分表 2015年版(7訂)の計算による推定値 0120-144-932 www.buna-ki.co.jp ●生ものですから1才未満の乳児には与えないでください。 ●開封後に感じる蜜臭は花蜜由来の蜂蜜香です。天然の香りをお楽しみください。
	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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ くるみ、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵、 ☐ 乳、 ☐ 落花生	
	表示を奨励(任意表示)	☐ アーモンド、 ☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ ごま、 ☐ さけ、 ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ バナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ マカダミアナツ ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン (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	有限会社 松本養蜂総本場		
年 間 売 上 高	令和6年度:106百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	23名
代 表 者 氏 名	代表取締役 松本 高明		
メ ッ セ ー ジ	はちみつ専門店『ブティック デルミエーレ』は、80年にわたり会津の森で養蜂を行う松本養蜂総本場の本店です。国産唯一の有機はちみつをはじめ、多種多様なはちみつや蜂産品を生産・厳選し、徹底した管理とこだわり尽くした生産のもと全国の皆様にはちみつをお届けしています。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.buna-ki.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 965-0857	福島県会津若松市柳原町4-10-47	
工 場 等 所 在 地	〒 965-0857	福島県会津若松市柳原町4-7-17	
担 当 者	皆 川 司	E - m a i l	t.minakawa.matsumoto@gmail.com
T E L	0242-26-1823	F A X	0242-27-7946

■ 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

国産有機はちみつの生産条件	
①	手つかずの自然が採蜜源: 巣箱から半径4kmのエリアに農薬や化学肥料を使用した田畑が一切ない蜜源から採取
②	有機認証基準に従って飼育したミツバチと蜂産資材の使用
③	365日間を通して有機認証基準に従って生産、管理

写 真	
	
写真	

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	はちみつ原料の抗生物質検査、放射能検査を実施			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	はちみつ原料の濾過(60メッシュステンレス網で濾過)による異物混入防止策を実施			
	従業員の管理	充填前チェックシートで充填(瓶詰め)室の入室管理を行い、従業員の異物持込をチェック			
	施設設備の管理	清掃管理表で日々の清掃の管理、充填日報で機材の洗浄のチェック			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	皆川	連絡先	0242-26-1823
	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			

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。