

# FCP展示会・商談会シート

記入日  
2025年  
9月26日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT  
第3.3版

## 商品特性と取引条件

商品名	国見町100年あんずグラノーラ						
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年	( 7月 )	賞味期限／消費期限	賞味期限	120日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	福島県産	他	JANコード (13桁もしくは8桁)	4595059175015			
内容量	50 g	希望小売価格	税抜	¥445	税込(切捨)	¥480	
1ケースあたり入数	24包	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	10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	最小 1ケース	ケースサイズ	縦( cm ) 25.0	横( cm ) 35.0	高さ( cm ) 15.0	重量( kg ) 1.2
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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 ( <input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能 )
	お客様 (性別・年齢層など)	幼児～高齢者 男性・女性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	1食の食事として、食後ヨーグルトと、防災食として、子供のおやつとして、お酒のおつまみとして	
商品特徴	自社栽培のあんずを使用した、無添加の珍しいグラノーラです。国産あんずが希少視されている中でも大変珍しい、「在来種のあんず」を使用しており、外来種には無い芳醇な香りと酸味を楽しむことが出来ます。また、100年の間あんずを生産し続けている当農園地には、90年近い樹齢のあんずの木も数本あり圃場としては他に例を見ないためメディアにも取り上げて頂いております。生産地では今まで、中央の市場出荷が主であったため地元でもあんずは大変希少品でしたが、栽培からグラノーラの加工まで自社で行うことにより、希少あんずをふんだんに使用した珍しい商品を生み出すことがで	

## 商品写真



※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	アクアデザイン株式会社		
年間売上高	3.600万円	従業員数 (社員○名、パート○名など)	3名
代表者氏名	代表取締役 佐藤雅裕		
メッセージ	当社は、広告業を17年営んでおります。地元の生山で休耕農地を多数にする事が増え、「次の世代へこの美しい里山をつなぎたい」との想いから4年前に就農致しました。本年より食品加工業の事業継承をし、自社生産の農産物を自分たちの手で商品化しております。生産者だから、加工業者だからこそわかる側面を強みとして毎のいいしさをお届け致します		
ホームページ	<a href="https://www.big-advance.site/c/191/1371">https://www.big-advance.site/c/191/1371</a> ishii-aqua-farm.com		
会社所在地	〒960-0101	福島市瀬上町字桜町1丁目2-14	
工場等所在地	〒960-0201	福島市飯坂町字笠松11-5	
担当者	佐藤 玲子	E-mail	aqua-design@kuf.biglobe.ne.jp
TEL	024-573-0006	FAAX	024-573-1418

## 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

【アクア農園】さくらんぼ(佐藤錦・正光錦・香夏錦・紅秀峰など)／あんず(福島大実・新潟大実・信州大実)／えごま／大麦 合計1町歩
【アクアシロップ】食品加工業 くだものグラノーラ／メープルナッツ＆ドライフルーツ／えごませんべい／各種ジャム／えごま油
自社生産の農産物や地元果物を使用し、一品一品手作りにて商品を製造 無添加・無着色にて製造



## 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	細菌検査の実施(一般生菌、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌)
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	・製造管理日報の実施 ・各工程の管理
	従業員の管理	・従業員教育 ・食品衛生責任者資格取得 ・健康管理シート運用 ・検便の実施
	施設設備の管理	・清掃マニュアル実施 ・設備メンテナンスの実施 ・防虫対策の実施 ・防犯カメラの設置
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名 アクアシロップ 佐藤 玲子 連絡先 024-573-0006
	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>をご覧下さい。