

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
9 月 22 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.2版

商品特性と取引条件

商品名	会津コシヒカリ						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (10月~12月)		賞味期限/消費期限	賞味期限	1ヶ月~2ヶ月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	福島県会津地区		JANコード (13桁もしくは8桁)				
内容量	5kg		希望小売価格	税抜	¥4,676	税込(切捨) 税率 8%	¥5,050
1ケースあたり入数	1袋		保存温度帯	その他(詳細記載) ▼ 13℃~15℃			
発注リードタイム	2週間程度		販売エリアの制限	● 無 ○ 有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/ノ日 など単位も記載)	最大		最小	ケースサイズ			
				縦(デ)	× 横(デ)	× 高さ(デ)	重量(キ)
				25.0	40.0	9.3	5.0
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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input 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 type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	味を選び、価値を認めるお客様 (50代~70代、男女)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	シンプルに白ご飯として炊きたてをそのまま召し上がるだけで十分な満足感があります。 (塩むすび、卵かけご飯、手巻き寿司、丼もの)	
商品特徴	会津地方は、自然豊かな土壌と自然の影響を大きく受け美味しいお米が育ちます。粘土質の大地に恵まれた会津盆地。この土が米のうまみを高め、香り高い味わいを生み出します。さらに磐梯山をはじめとした山々から湧き出す良質の天然水が流れ込むいくつもの川があり、それらの水源からの水、そして昼夜の寒暖差が美味しいお米を育てます。	

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"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <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"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いちご、 <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"/> 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
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)

※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		会津よつば農業協同組合		
年間売上高		令和6年度販売事業 217億円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	令和7年2月末時点 929名
代表者氏名		代表理事組合長 土屋 勇雄		
メッセージ		当JAは福島県会津地方に根ざしたJAであり、会津が誇る特色ある農産物のはんばいを行っております。 当JAのオリジナルキャラクター「コメナルド画伯（右）」も会津地方の豊は農産物を表現しています。 会津の米・トマト・キュウリ・アスパラガスなど、多様な農産物を素材としても、加工品としても是非ご賞味ください		
ホームページ		https://aizuyotuba.jp		
会社所在地	〒	965-0025	福島県会津若松市扇町三丁目5番地の6	
工場等所在地	〒			
担当者		大堀 邦征	E - m a i l	oohori-ku001@aizuyotuba.jp
T E L		0242-37-2228	F A X	0242-24-0832

■ 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

<p>◆ こだわりの製造工程</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 健康な苗づくりから 2. 雪解け水を使った丁寧な水管理 3. 黄金色に実った稲を最適な時期に収穫 4. 最新技術で乾燥・精米し、品質を徹底管理 <p>一粒一粒に生産者の想いが込められています。</p>	<p>◆ 会津コシヒカリの特徴</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 炊きあがりにはツヤと香りが際立つ 2. ほどよい粘りと弾力ある食感 3. 冷めても美味しく、お弁当やおにぎりに最適 <p>「一度食べたら忘れられない美味しさ」 会津の大自然と生産者の技が育てた自慢のお米、是非、ご賞味ください。</p>
---	--

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有一具体的に				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理				
	従業員の管理				
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名		連絡先	
	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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。