

# FCP展示会・商談会シート

**FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT**

## ■商品特性と取引条件

商 品 名	葉わさびまるごとしょうゆ漬け					
最 も お い し い 時 期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	3か月	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	福島県相馬市	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4595557628020			
内 容 量	60g	希望小売価格(税込)	810円(税込)			
1ケースあたり入数	15袋	保 存 温 度 帯	冷凍	▼		
発注リードタイム	3日	販 売 エ リ ア の 制 限	◎無 ○有→			
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(?) × 横(?) × 高さ(?)	重量(?)	19.0	26.0
認 証・認 定 機 関 の 許認可(商品・工場等)	□ 有機JAS □ ISO □ HACCP □ 農業生産工程管理(GAP) □ その他→		13.0	2.0		

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30代からの主婦層・お酒を嗜む方・インバウンド
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	刻んでそのまま、和え物やお蕎麦に添えて、お茶漬けなどの日常使いから、葉でご飯を包んだ「わさび葉寿司」はおもてなしやパーティーに喜ばれます。	
商 品 特 徴	弊社の自慢である「きれいに収穫できる」こと。わさび屋のわさび商品として、本来の「わさび」の風味が活きる商品にしたいと思い誕生しました。1本1本手摘みで収穫された葉わさびを刻まずそのまま梱包、辛味を添加しない方法で冷凍。解凍するだけでわさび本来の香りと辛みを楽しめます。	

## ■商品写真



名 称	葉わさびまるごとしょうゆ漬け
原 材 料 名	葉わさび(福島県産)、漬け原材料(醤油、食塩、削り節(カツオ、さば)、発酵調味料、にぼし)／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
内 容 量	60g
賞 味 期 限	枠外下部に記載
保存 方法	要冷凍(-18°C以下)
販 売 者	アグリ・コア株式会社 福島県相馬市柚木字一ノ坪115-1 TEL 0244-26-9844
製 造 者	西野屋食品株式会社 福島県いわき市常磐上矢田町田端8-1

同工場内で下記を使用。

えび  かに  小麦  そば  卵  乳  落花生

## ■ 出展企業紹介

出展企業名	アグリ・コア株式会社		
年間売上高	2023年7/1~2024 6/30 14,000千円	従業員数	2024年10月時点 7名
代表者氏名	吉村 巧		
メッセージ	2011年の東日本大震災により福島県北部の中山間地で行なわれていた畑わさび栽培の生産が壊滅。さらに、地球温暖化や自然災害、高齢化などにより、畑わさび、沢わさびとともに生産量が大きく減少しています。そのような中、近年の世界に広がる日本食ブームでわさびの需要は世界的に高まっています。アグリ・コアは、福島県のわさび栽培の復興と需要に応える安定的な生産を目指して、微生物とITを駆使した安全・安心で環境に優しい栽培技術を開発・実用化し、平地の環境制御温室でわさびの超促成栽培を行い、また栽培方法をライセンス提供しています。		
ホームページ	<a href="https://agricore.co.jp/">https://agricore.co.jp/</a>		
会社所在地	〒979-2512	福島県相馬市柚木字一ノ坪115-1	
工場所在地	〒971-8131	福島県いわき市常磐上矢田町田端8-1	
担当者	寺島 香織	E-mail	<a href="mailto:terashima@agricore.co.jp">terashima@agricore.co.jp</a>
TEL	0244-26-9844	FAX	0244-26-9834

## ■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

【製造工程】湯を通し揉む。調味液を入れて真空冷凍。 弊社の葉わさびはハウス内で栽培できることによって葉まできれいな状態で収穫できることが強みです。葉わさびの醤油漬けはその強みを活かし葉を刻まず丸ごと包装することで用途の幅を広げること、また、添加物や他の辛味成分など余計なものは入れず、わさびそのものの香りと辛味を閉じ込めてことで、差別化を図っています。（他社製品では刻んで瓶詰め、添加物ありの商品がほとんど）。 本品は手のひらサイズの葉わさびが入っていますが、刻んでそのまま召し上がり和え物にしたり、蕎麦やお茶漬けにしても楽しめます。丸ごとでしたら、ご飯を包んでわさび葉寿司がおすすめです。
写真
  

## ■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有 <small>－具体的に</small>	食品検査（一般生菌数、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、大腸菌）検査				
衛生管理への取組	製造工程の管理	加工業者規定による				
	従業員の管理	加工業者規定による				
	施設設備と管理	漬物・佃煮製造卸				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	小野 賢司	連絡先	0246-28-2828	
	記録					