

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（生）							
最 も お い し い 時 期	10月～6月	賞味期限／消費期限	賞味期限	10日	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)						
内 容 量	50g	希望小売価格(税込)	¥198(税込)					
1ケースあたり入数	20袋	保 存 温 度 帯	常温					
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(?)	30.0	35.0	15.0	1.0
認 証・認 定 機 関 の 許認可(商品・工場等)	<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→							

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input type="checkbox"/> フードサービス <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> 小売 <input 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)	下処理をして漬物に。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」や太巻きはおもてなしやパーティーに喜ばれます。	
商 品 特 徴	弊社の葉わさびは他にはないハウス栽培のため葉まできれいな状態で収穫できることが強みです。基本の下処理からレシピ紹介を手書きで分かりやすく紹介。わさびは、活性酸素を抑制する抗酸化作用があります。内容量：324円(税込み) / 85g 等、対応可能。	

■商品写真



■ 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	https://agricore.co.jp/		
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	〒979-2512	福島県相馬市柚木字一ノ坪115-1	
担当者	寺島 香織	E-mail	terashima@agricore.co.jp
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

独自の栽培法

- 栽培 場所を選ばない
大量の水を必要としない
天候に左右されにくい
- 栽培 高設ベンチで作業がしやすく、
環境制御システムによる省力化
- わさび 温室の為、葉まで
きれいな状態で収穫できる
- わさび 根茎が肥大し分岐が多く見られる
(品種による)

- ✓ 後継者不足問題の解消
- ✓ 葉わさびの超促成栽培可能
- ✓ 安定供給
- ✓ 用途の幅が広がる
- ✓ 収量UP

ハウス内で高設ベンチにより栽培しており、場所を選ばず天候に左右されにくい特徴があります。人の目で状況確認をし、それをもとに環境制御システムを設定、肥料灌水や温度管理を行っています。最大の特徴は、葉がきれいに収穫できることであり生食として喜ばれています。

写真

商品

葉わさびの収穫

わさび栽培風景

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有 <small>ー具体的に</small>	目視による検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	作業手順・チェックシートによる			
	従業員の管理	作業手順・チェックシートによる			
危機管理体制	施設設備と管理	作業手順・チェックシートによる			
	担当者連絡先	担当者	池見弘嗣	連絡先	090-3830-9543
	記録	PL保険加入			