

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024 年
8 月 29 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	かつおに合う葉にんにくぬた (英語名: Garlic leaf Paste Carpaccio style)						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	3年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	有機葉にんにく(高知県須崎市産)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4571499041691			
内 容 量	20g × 4個		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥600	税込(切捨) 税率 8%	¥648
1 ケースあたり入数	100		保 存 温 度 帯	冷凍 ▼			
発 注 リードタイム	5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	20cs/日	最小	1cs/日	ケースサイズ	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)
						39.5 × 39.5 × 38.5	13.5
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 → 高知県食品総合衛生管理認証(高知県版HACCP第2ステージ)						

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 type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <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代後半～60代
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	鰹のタタキや刺身に醤油や塩、ポン酢に飽きた方への変り種の変り種として。高知名産の「カツオ」を高知名産の「葉にんにく」で楽しむことが出来る調味料のため、特産品セットメニューとして郷土料理店や冷凍カツオの通販商品などにおすすめです。
商 品 特 徴	「調味料選手権2015」(日本野菜ソムリエ協会)にて全国ベスト8の審査員特別賞を受賞した葉にんにくジェノベーゼをベースにアル・ケッチャーノ奥田政行シェフのアドバイスにより開発された鰹や赤身肉に合う洋風のぬたです。「高知家のうまいもの大賞2023」最優秀賞受賞商品。

商品写真



かつおに合う葉にんにくぬた

名称: 葉にんにく加工品
 原材料名: 有機葉にんにく(高知県須崎市産)、EXVオリブオイル、塩ポン酢、カシューナッツ、松の実、有機にんにく、岩塩、ブラックペッパー
 内容量: 20g×4個 賞味期限: 個包装に記載
 保存方法: 要冷凍(-18℃以下) 製造者: 高知県須崎市浦ノ内西分2622 株式会社アースエイド

お召し上がり方: 流水解凍 or 自然解凍

栄養成分表示(1個20g当たり) ※推定値
 熱量85kcal、たんぱく質0.6g、脂質8.6g、炭水化物1.0g、食塩相当量0.4g

4 571499 041691  外装: PE
 内装: PE

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"/> かに、 <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"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input checked="" 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"/> マカミアナツ <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) アレルゲンコンタミ注意喚起 同一製造ラインにて「乳」、「ごま」、「大豆」の使用あり

※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

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024年
8月14日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	ブリと肉に合う葉にんにくめた (英語名: Garlic leaf Paste with Barley Miso)						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()		賞味期限/消費期限	賞味期限	3年	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	有機葉にんにく(高知県須崎市産)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4571499041714			
内容量	20g×6個		希望小売価格	税抜	¥600	税込(切捨) 税率 8%	¥648
1ケースあたり入数	100		保存温度帯	冷凍 ▼			
発注リードタイム	5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	20cs/日	最小	1cs/日	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						39.5 × 39.5 × 38.5	13.5
認証等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 → 高知県食品総合衛生管理認証(高知県版HACCP第2ステージ)						

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 type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <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代後半～60代
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	高知県ではブリやシラス等にかけて食べるのが定番。お刺身以外にも、揚げ物や肉料理にかけるとレモンやポン酢にはもう戻れないとのお声をいただく事もあるほど、さっぱりと食べられます。麦みそと胡麻のkok深い風味が特徴で定番の脂の乗ったブリやお肉、フライや厚揚げなどとの相性が抜群です。	
商品特徴	自社栽培の有機葉ニンニク、国産大麦と無農薬大豆で作った特製麦みそ、純米酢などの厳選素材で作った健康調味料です。食べる分だけ解凍して使える小袋で美味しさそのまま。 「高知を贈ろうギフトコンクール」島崎和歌子賞受賞商品。	

商品写真



ブリと肉に合う葉にんにくめた

名称: 葉にんにく加工品
 原材料名: 有機葉にんにく(高知県須崎市産)、
 麦みそ(大麦、大豆/分別生産流通管理済、食塩)、
 米酢、砂糖、ゴマ
 内容量: 20g×6個 賞味期限: 個包装に記載
 保存方法: 要冷凍(-18℃以下) 製造者: 高知県
 須崎市浦ノ内西分2622 株式会社アースエイド

お召し上がり方: 流水解凍or自然解凍

栄養成分表示(1袋20g当たり) ※推定値
 熱量31kcal、たんぱく質0.9g、脂質0.6g、
 炭水化物5.2g、食塩相当量0.6g

4 571499 041714

外装: PE
内装: PE

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"/> かに、 <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"/> いか、 <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 checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナコ豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <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) アレルゲンコンタミ注意喚起 同一製造ラインにて「乳」、「カシューナッツ」の使用あり

※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

FCP展示会・商談会シート

記入日

2024年
8月14日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商品名	さっぱりゆずの葉にんにくめた (英語名: Garlic leaf Paste with Yuzu Miso)						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()		賞味期限/消費期限	賞味期限	3年	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	有機葉にんにく(高知県須崎市産)		JANコード (13桁もしくは8桁)	4571499041721			
内容量	20g×6個		希望小売価格	税抜	¥600	税込(切捨) 税率 8%	¥648
1ケースあたり入数	100		保存温度帯	冷凍 ▼			
発注リードタイム	5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	20cs/日	最小	1cs/日	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						39.5 × 39.5 × 38.5	13.5
認証等 (商品・工場・農場等)	<input checked="" 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 type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <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代後半～60代
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	高知県で親しまれているこの調味料は、ブリやシラスなどの海鮮料理にぴったり。 お刺身だけでなく、天ぷら等揚げ物や和製バーニャカウダとしてディップソースにしても最適です。 柚子の爽やかな香りが、料理にさっぱりとした風味をプラスして、脂の乗ったブリや、揚げ物、お野菜などを一層美味しく仕上げます。	
商品特徴	自社栽培の有機葉ニンニク、日本全国探し求めて選び抜いた特製米みそや純米酢、高知県産ゆずなどの厳選素材で作った健康調味料です。食べる分だけ解凍して使える小袋で美味しさそのまま。 「高知県地場産大賞」奨励賞受賞商品。	

商品写真



さっぱりゆずの葉にんにくめた

名称: 葉にんにく加工品
 原材料名: 有機葉にんにく(高知県須崎市産)、米みそ(米、大豆/分別生産流通管理済、食塩、水あめ)、米酢、柚子(果汁・皮)、てんさい糖
 内容量: 20g×6個 賞味期限: 個包装に記載
 保存方法: 要冷凍(-18℃以下) 製造者: 高知県須崎市浦ノ内西分2622 株式会社アースエイド

お召し上がり方: 流水解凍or自然解凍

栄養成分表示(1袋20g当たり) ※推定値
 熱量26kcal、たんぱく質1.0g、脂質0.2g、炭水化物4.9g、食塩相当量0.5g

4 571499 041721

外装: PE 内装: PE

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。

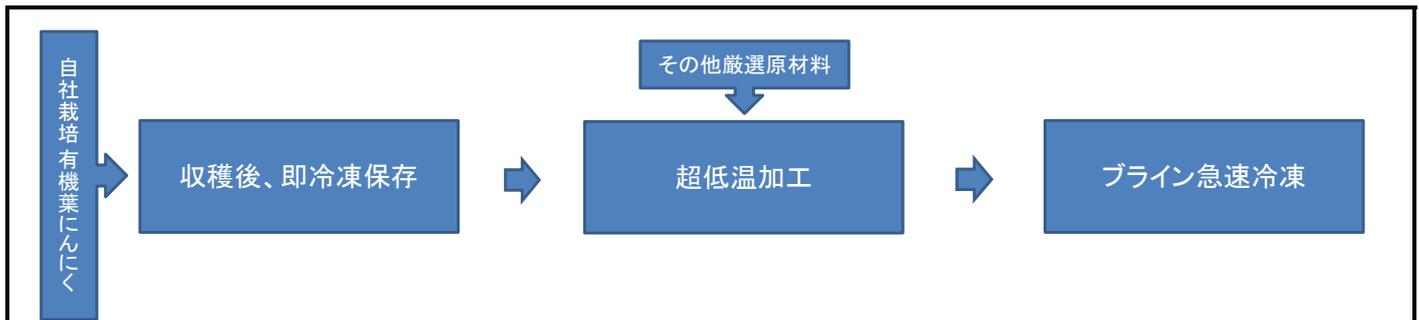
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いちま、 <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 checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナマ豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <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) アレルゲンコンタミ注意喚起 同一製造ラインにて「乳」、「ごま」、「カシューナッツ」の使用あり

※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	株式会社アースエイド(Earth Aid Inc.)		
年 間 売 上 高	38百万円(令和4年度)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	正社員2名、パート3名
代 表 者 氏 名	嶋崎 裕也(Yuya Shimasaki)		
メ ッ セ ー ジ	健康的な食と食文化の提供を通じて、私たちとご縁のあった方々がココロもカラダも美しく健康になり、仕事に遊びに恋愛に人助けにも没頭することができる。そんな幸せに満ち、生き活きとした社会を子供の世代も孫の世代も変わらずに引き継いでいきたい。それが私たちアースエイドの想いです。		
ホームページ(日本)	https://earthaid.co.jp/		
ホームページ(英語)	https://earthaid.co.jp/en/top/		
会 社 所 在 地	〒 785-0161	高知県須崎市浦ノ内西分2622	
工 場 等 所 在 地	〒 同上	同上	
担 当 者	嶋崎 裕也	E - m a i l	shimasaki@earthaid-tosa.com
T E L	0889-59-2248	F A X	0889-59-2248

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載



写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	製造ロット毎に使用器具機械の割れ欠けを目視検査し、品質担当者が食味検査をします。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCP管理手法に基づき、生産工程を管理しています			
	従業員の管理	HACCP管理手法に基づき、健康状態、衛生状態を記録し、衛生教育も定期的に行っています			
	施設設備の管理	HACCP管理手法に基づき、毎日の清掃に加え、週に1度は外回りも含め一斉清掃・点検し施設設備の衛生管理を行っています			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	松田勝利	連絡先	0889-59-2248
	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	HACCP管理手法に基づいた記録と管理をし、PL保険に加入して万一の際の対策を取っています			