

FCP展示会・商談会シート

記入日

2021年
11月16日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	遊子のうちぬき海水で育てた きぬ青のり (微粉末タイプ)						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (冬)		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	6か月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	宇和島市遊子		JANコード (13桁もしくは8桁)	4580033015104			
内容量	5g		希望小売価格	税抜	オープン価格	税込(切捨) 税率	8%
1ケースあたり入数	20個		保存温度帯	常温			
発注リードタイム	営業日3日(翌日配達地域)		販売エリアの制限	●無 ○有一			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	要相談	最小	1		ケースサイズ(重量)	
				縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(%)
				20.0	25.0	5.0	0.4
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 checked="" 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)
ターゲット	お 客 様 (性別・年齢層など) 健康や美容に関心の高い女性 離乳食からアレルギーフリーの安全安心の食材を探している方 食事の見映えを意識している方
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	混ぜたり、仕上げに振ったりするだけで、気軽に 彩り が増えて 栄養をプラス できます。単調になりがちな離乳食や介護食、おじやなどトッピングするだけで、香りが変化してより美味しく召し上がれます。 また、製菓材料にも使用できます。 【見映え】磯辺揚げ、パン生地など。クリームチーズ等のチーズや生クリームとの相性も良いです。
商品特徴	【 スジアオリ 】青のりの品種のなかで、最も「 磯の香り 」が良くきれいな緑色をしています。 【 甲殻類アレルギーフリー 】河口で採れる青のりと異なり、 岩盤でろ過された打ち抜き の井戸海水を使用した陸上養殖では、エビ・カニの甲殻類アレルギーフリーです。 【 栄養 】鉄、葉酸、ビタミンB12、カルシウム、ビタミンC、マグネシウムなどが入っています。

商品写真



開封後は、冷凍庫に保管してお早めにお召し上がりください。

名 称	青のり加工品	原材料名	すじ青のり(愛媛県産 養殖)	栄養成分表示(100gあたり)
内 容 量	5g	賞味期限	枠外下部に記載	エネルギー
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存してください			たんぱく質
製造者	スリーライズ株式会社 愛媛県宇和島市遊子2852番地 TEL:0895-62-0808			脂質
				炭水化物
				食塩相当量
				カルシウム
				マグネシウム

●すじ青のりは、「アオサ」とは、品質が異なります。
 ●冷凍庫に保管していただくと、退色を防げます。
 ●脱酸素剤封入(脱酸素剤は食べられません)
 ●ゴミを出すときは市町村の分別区分に従ってください。

この表示値は目安です。


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"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 牛乳、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> 魚、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励(任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いちじ、 <input type="checkbox"/> かいひ、 <input type="checkbox"/> たらこ、 <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"/> 小麦胚芽、 <input type="checkbox"/> 小麦粉、 <input type="checkbox"/> 小麦グルテン、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> さけ、 <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"/> しいたけ、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入) なし

※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	スリーラインズ株式会社		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員4名、パート2名
代 表 者 氏 名	代表取締役 山内 満子		
メ ッ セ ー ジ	<p>「わけたよこびは2倍のよこびになる」が当社の企業理念です。自然環境に極力左右されない養殖を探して巡り会った「すじ青のり養殖」。体に「いいもの」を食べて欲しいという思いを込めて生産しております。当社の事業は遊子の宝である「海」、「土地」を保護し、この地域で未来の子供たちが生きていける「産業」を創造することを目指しています。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.utakichi.net/		
会 社 所 在 地	〒	798-0103	愛媛県宇和島市遊子2852
工 場 等 所 在 地	〒	798-0103	愛媛県宇和島市遊子3127
担 当 者	山内 美紀		E - m a i l threelines@mg.pikara.ne.jp
T E L	0895-62-0808		F A X 0895-62-0806

■ 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

- ・スジアオノリの種苗の採取から加工品完成まで、全ての工程を自社内で完結しています。商品の製造工程は、**全て手作業**です。
- ・通常のスジアオノリの漁期は冬から早春ですが、高知大学の特許技術を活用して陸上養殖しているため、季節や天候等で成長速度の差は生じるものの**オールシーズン**で養殖しています。
- ・特許技術によって種苗から育成中にスジアオノリを球体にし、器の中で循環しながら光合成をさせることで成長させています。
- ・岩盤でろ過された打ち抜き井戸海水を使用し陸上でビーカーやタンクに分けて養殖しているため、異物混入を防いでいます。
- ・河口で採取される天然と異なり、小石などのゴミやエビ・カニなどの甲殻類が入らないため、**甲殻類アレルギーフリー**の商品になります。
- ・また、収穫のタイミングを決められるため、一般的に出回っているサイズより早い段階で収穫しています。
- ・この成長時期のスジアオノリは絹のように美しいスジ状になることから、「きぬ青のり」と命名し商標登録しました。
- ・安全安心を追求し、異物検査の回数も出来る限り行っております。

異物検査

目視検査

金属検査



写真



スジアオノリ養殖(屋内→屋外)

洗浄→並べ→乾燥→加工

金属探知→パッケージング

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有一具体的に	収穫・洗浄・並べ・パッケージング時に目視検査、金属探知(年1回)一般生菌検査、大腸菌検査、甲殻類タンパク質検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原材料の管理、器具の洗浄		
	従業員の管理	5Sの教育、服装の徹底		
	施設設備の管理	電解水生成装置導入、専門業者による機材の保守点検、空調管理		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	代表取締役 山内 満子	連絡先 090-3787-7439
	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	あんしんフード君に加入		

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<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。