

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
8 月 18 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	黒にんにくペースト(瀬戸内レモン果汁入り)					
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	1年間	消費期限	2026/3/15
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	広島県産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4571511060044			
内 容 量	100g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥1,000	税込(切捨) 税率 8%	¥1,080
1ケースあたり入数	50パック	保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	14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 2ケース 要相談 最小 1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
			32.0	26.0	18.0	5.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) 小規模な黒にんにく製造事業者におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 衛生管理責任者					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	SNS映えや健康志向に敏感な30～50代女性、和洋融合や地元産を好む観光客、国産発酵を重視する40～60代ギフト層。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	糖度40度の自然な甘さとレモンの酸味でバニラアイスやゼラートに“あとがけ黒ソース”として使用し、白×黒の映えるSNS向けスイーツに。ヨーグルト・豆乳プリン・白玉に合わせるなど和洋問わずに活躍し、プラントベースメニューにも好適。ローストビーフやカプレーゼ等に添えて調理負担なく高級感を演出し、非加熱利用で人手不足対応に貢献。 ・発酵・果実・ご当地・添加物不使用の魅力で、ギフトとして高単価販売を可能に。	
商 品 特 徴	広島県産の黒にんにく・瀬戸内レモンを使用し、ご当地性と高品質を両立。G7広島サミットで提供された白竜水を使用し、プレミアム感の訴求も。砂糖・添加物不使用で糖度40度の濃厚な発酵ペースト。黒にんにく由来の自然な甘味に、レモン果汁の酸味を加えることで、甘すぎず爽やか。衛生管理しやすく無駄が出にくい設計。すぐ使えて利便性が高い。 ・スイーツから惣菜まで多用途に利用可能。小ロットも柔軟に対応。	

商品写真

	黒にんにくペースト (瀬戸内レモン果汁入り) ●名称: にんにく加工品 ●原材料名: にんにく(広島県産)、ひろしま瀬戸内レモン果汁 ●内容量: 100g ●賞味期限: 2026.10.24 ●保存方法: 直射日光、高温を避けて常温で保存 ●販売者: まごあーずうーむ株式会社 広島県三原市大和町下徳良536 TEL:090-9412-4954 ●製造者: モダクま加工所 代表 大谷 久美子 広島県三次市君田町茂田419-2 ※開封後は要冷蔵 ※ペーストの中に薄い異物は黒にんにくの皮(食物繊維)ですので健康上に問題はありません。	栄養成分表示 100g当たり <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>180 kcal</td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>5.6 g</td></tr> <tr><td>脂質</td><td>0.2 g</td></tr> <tr><td>炭水化物</td><td>41 g</td></tr> <tr><td>食塩相当量</td><td>0 g</td></tr> </table>	エネルギー	180 kcal	たんぱく質	5.6 g	脂質	0.2 g	炭水化物	41 g	食塩相当量	0 g
	エネルギー	180 kcal										
たんぱく質	5.6 g											
脂質	0.2 g											
炭水化物	41 g											
食塩相当量	0 g											
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	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生											
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド											
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)											

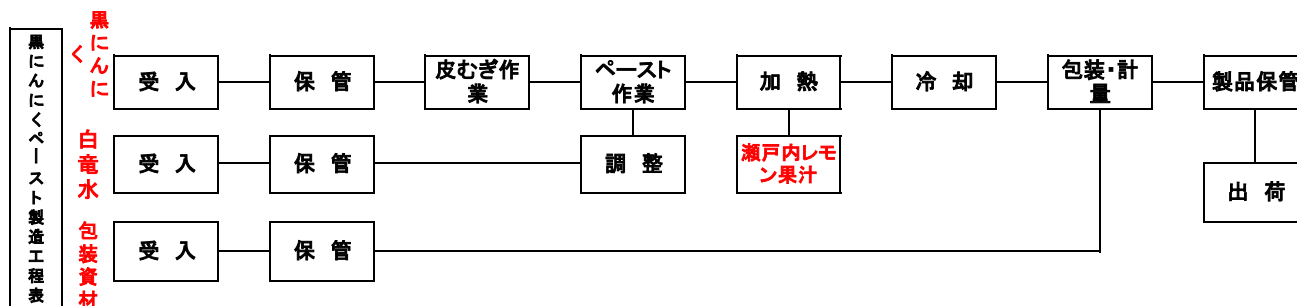
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		まざあーずうおーむ株式会社		
年 間 売 上 高		1100万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	パート1名
代 表 者 氏 名		宮川 健造		
メ ッ セ ー ジ		私たち「まざあーずうおーむ」は、“母のぬくもりを全国の食卓へ”をコンセプトに、広島県三原市から安心とやさしさのこもった食品をお届けしています。地元農家と連携し、黒にんにく・瀬戸内レモンなど、素材の背景にもこだわった商品づくりを実践。G7広島サミットでも提供された名水・白竜水を使うなど、味だけでなくストーリーのあるものづくりを大切にしています。小規模事業者ならではの柔軟さと誠実な対応で、業務用ニーズにもお応えします。サンプル提供や共同開発、ギフト対応などもお気軽にご相談ください。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.mothers-warmth.com/garlic2		
会 社 所 在 地	〒	729-1406	広島県三原市大和町下徳良536番地	
工 場 等 所 在 地	〒	728-0407	広島県三次市君田町茂田419-2	
担 当 者		宮川 健造	E - m a i l	mothers07warmth01@gmail.com
T E L		090-9412-4954	F A X	0847-33-0170

■ 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



専用の発酵機で約2週間熟成する



ミキサーに白竜水を入れて混ぜます。



専用の道具を使って挿入します。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	黒にんにくペーストを品質担当者の触覚と目視で検査します。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理記録表に記録をつけます。			
	従業員の管理	作業者の健康状態、衛生状態を衛生管理記録表に記入して包装作業を行う場合は帽子、マスクを着用して行います。			
	施設設備の管理	作業終了時には清掃して防虫防鼠対策を施し、備品類の点検を定期的に行って異物混入の防止に努めています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	宮川健造	連絡先	090-9412-4954
	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	製品不良や事故、弊社の商品を食べたことによるお客様への健康上の問題が生じた際は直接連絡を取り状況確認して問題対応を行います。			

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。