

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年  
5月11日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	栃木の食材にこだわった ALL栃木県産かんぴょうらーめん						
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	90日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	栃木県産		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4582722180018			
内 容 量	総重量308g(めん120g×2スープ34g×2)		希望小売価格 (箱入り、4食入り、送料別)	税抜	¥700	税込(切捨) 税率 8%	¥756
1ケースあたり入数	20		保 存 温 度 帯	常温 ▼ ※買取価格			
発注リードタイム	約5日		販売エリアの制限	◎無 ○有一			
取入・取小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	100	最小	1	ケースサイズ(重量)		縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) × 重量(%)
					24.0	55.0	21.0 6.5
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input 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 →						

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)	血圧が高めの年配の方。 健康を意識している女性。 妊婦の方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	・パッケージも女性が手に取りやすく、価格も高すぎないので、御使い物として使っていただけます。珍しいので、会話もはずみやすいです。 ・あっさり醤油味なので、ご自宅でランチだけでなく夜食としても食べやすいです。 ・運動直後に罪悪感なくらーめんを食べたい人にも人気です。 ・お好みで、チャーシューやねぎ、お好みの具材をのせると一層おいしくなります。	
商 品 特 徴	かんぴょうには、血圧を下げたり、むくみを改善する『カリウム』や便秘や大腸がんの予防に役立つ『食物繊維』、歯や骨の健康維持をする『カルシウム』が豊富に含まれており、スーパーフードと言われています。全国生産量日本一の栃木県のかんぴょうを栃木の小麦に練りこんで麺を作りました。醤油も日光のマルシチ醤油を使いALL栃木県産にこだわったかんぴょうらーめんです。麺は昔ながらのちぢれ麺で湯で時間は90秒と時間短縮で作れます。健康を意識されている方や、運動直後に罪悪感なくらーめんを楽しみたい方に喜ばれている商品です。	



かんぴょうらーめん  
KANPYO RAMEN

日光の醤油・小山のかんぴょう  
栃木の小麦使用

栃木県産にこだわった



かんぴょうは  
スーパーフード  
ですよ！

- 1 カリウムが豊富！  
高血圧やむくみに効果的
- 2 食物繊維が豊富！  
便秘や大腸がんの予防に役立つ
- 3 カルシウムが豊富！  
歯や骨の健康維持をする


**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"/> かき、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" 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"/> 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 checked="" type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input checked="" type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> セラチン、 <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)

※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	小山自慢株式会社		
年間売上高	3500万	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	2025年1月現在3人
代表者氏名	村田玲子		
メッセージ	栃木には魅力的なものがまだまだたくさんあります。小山市に移住し、「おとん」の美味しさに惚れ込んでしまった時から私の挑戦が始まりました。当社はそんな願いを込めた商品をご用意しております。大切な方への贈り物やお礼の品としてもぜひご利用ください。もっともっと地元・栃木の魅力を全国へと発信していきます。		
ホームページ	<a href="https://oyama-iiman.co.jp/">https://oyama-iiman.co.jp/</a>		
会社所在地	〒323-0822	栃木県小山市駅南町2-2-29-A102	
工場等所在地	〒320-0864	栃木県宇都宮市住吉町13-10	
担当者	<a href="mailto:oyama.otoppe@gmail.com">村田玲子/090-3409-6965</a>	E-mail	oyama.otoppe@gmail.com
TEL	0285-37-9984	FAX	0285-37-9985

■ 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

○こだわりのモノ作り  
 ・当社のこだわりは「手造りの良さを継承した丁寧なモノ作りによる美味しさの追求」です。  
 手造りの良さとは、単に生産性を追求するだけの製造業ではなく、工程の中に1つ以上手間を掛け美味しさをより一層高めて麺作りをしていることです。たとえて言うなら、1つ1つ麺帯を巻き上げて熟成時間を取ることで原料(小麦粉・そば粉)と水分の水和を計る事で圧延工程における肌荒れの無い滑らかな食感を作りだす事が出来ます。のど越しに直接的に影響が出る重要な部分です。更に、製造ラインでは通常の製麺メーカーでは3段ないし4段の圧延工程を用いますが、当社では6段の圧延工程を経る事で密度の高い生地を徐々に薄く延ばす手打ち工程を再現しています。  
 政木屋麺帯熟成製法 多段式圧延製法

○栃木県産小麦の活用 地産地消  
 現在栃木県内では4品種の小麦が栽培されている。サトノソラ、イワイノダイチ、タマイズミ、ユメカオリ。それぞれに特徴や適性があり、サトノソラ、イワイノダイチの2種についてはタンパク値が比較的低い製粉した際に中力粉と呼ばれる銘柄である。麺への適性は主にうどんであり、食感を改良する意味で中華麺などにも配合知らりする場合もある。タマイズミについては先述の2品種に比べ県内の栽培される小麦では平成14年ごろでは珍しく高たんぱくな小麦という事で当初は醸造用に開発がすすめられたが、試作品の小麦粉が当社に入荷した際に試作で中華麺を作ったところ、中華麺の特徴でもある細麺でもコシが有り、滑らかさも併せ持つといった特徴を見出し、製品化することとなる。ユメカオリは平成20年ごろからタマイズミよりも更に高たんぱくな小麦の開発を目指し品種改良された小麦で、小麦粉にした場合は強力粉と呼ばれる分類になり、パンなどの適性がある。



■ 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	包装金属探知機を使い、異物混入していないかを全商品チェックしています。また、袋詰めを行う際にも目視で商品チェックを行っています。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	安心、安全にはかせないどちぎHACCPの認証を取得。ミキシングルームにおいては原料保管庫とは仕切りをし、外部からの様々な侵入物を除去するとともに、捕虫機を設置し積極的に昆虫類の除去に務める。また工程別品質チェック表など、商品のトレースが出来るよう記録類は全てHACCPに準拠した記録である。			
	従業員の管理	工場入場時に健康状態、サニテーション関連の記録を取り、手指洗浄後殺菌、エアシャワーを通過しないと工場へは入れない。シャワー通過後は足を洗浄(次亜塩素希釈液)し、場内へ入る。			
	施設設備の管理	日常の清掃・定期的な消毒作業			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	村田玲子	連絡先	090-3409-6965
	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	PL保険の加入			

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(FOP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。