

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023 年
10 月 18 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

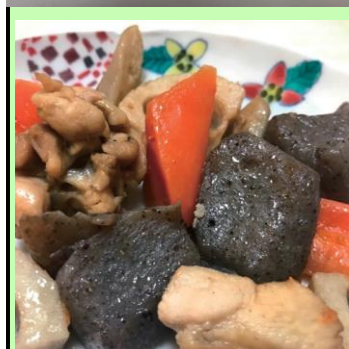
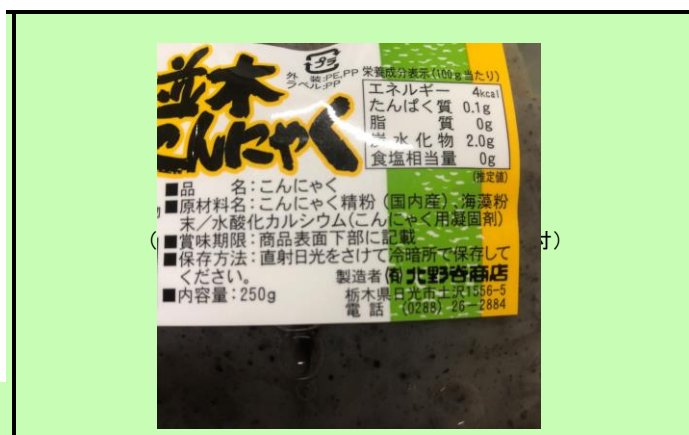
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	日光杉並木こんにゃく 5枚入						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (秋 冬)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	100	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	こんにゃく精粉(群馬・栃木・茨城)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4905948911004			
内 容 量	250g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥198	税込(切捨) 税率 8%	¥213
1ケースあたり入数	25		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	3~5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	20ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						43.0	30.0 17.0 15.0
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→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

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 ☐ その他(右に記入→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) こんにゃくにこだわりを持つ女性・50代以上
商 品 特 徴	創業当初から百余年、受け継いできた伝統製法「バタ練り」で丁寧に練り上げました。「バタ練り」とは空気をこんにゃくの中に多く取り込む製法です。取り込んだ気泡の中に味が入り込むので味しみが良く、ただ固いだけでないしなやかな食感が特長です。

商品写真



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、 ☐ いちじ、 ☐ 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		有限会社 北野谷商店		
年 間 売 上 高		3,000万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員1名、パート4名
代 表 者 氏 名		北野谷 佳孝		
メ ッ セ ー ジ		栃木県日光市で創業百余年。皆様から必要とされる企業を目指すため「ここに栄養を」経営理念としています。食事とは栄養補給だけでなく、コミュニケーションの場であって欲しいと考えています。家族や友人と食卓を囲み会話を楽しみながら食事をとる、人生を楽しむとはこのような何気ない日々の団欒にあるのではないのでしょうか。食卓に着くときに自然と笑顔が生まれるような、そんな商品づくりをしていきたいと考えています。ただやみくもに消費されていく商品ではなく、理念に沿った商品開発をしていきたいと考えています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://kitanoya.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒	321-1261	栃木県日光市今市411	
工 場 等 所 在 地	〒	321-1274	栃木県日光市土沢1556-5	
担 当 者		北野谷 佳孝	E - m a i l	kitanoya@tochigi.email.ne.jp
T E L		0288262884	F A X	0288264120



■ 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

<1918年(大正7年)業歴103年の事業継続力、取引先、地域からの信頼の厚さ>

弊社は、栃木県日光市で創業し、業歴103年となります。時代のニーズ、変化に対応しながら、確かな商品を地域に届け続けて取引先を増やし、着実に事業を拡大してきました。老舗企業としての誇りがあり、職人気質で、消費者とつながる取引先からの細かな要望への対応や美味しいこんにやく、ところてん、寒天の製造方法を絶えず追及(原材料、成分、形態、加工方法)してきており、製造に関する専門性、ノウハウは蓄積しており、高いと考えています。そのため、地元取引先からの信頼も厚く、永年取引を継続させていただいております。

<商品開発力・生産技術力と伝統製法「バタ練り」、「間接蒸気開放釜」製法による品質の高さ>

弊社は、これまで、小ロット、大ロット、カットこんにやくなどの細かな注文、急な注文でも対応してきた実績、経験から、様々な商品を開発できる生産技術を高めてきました。更に、こんにやく製造においては、おいしさのために労を惜まず手間と時間をかけ伝統製法である「バタ練り」にて製造しています。バタ練り製法は、原料をバタ練り機に入れて練り上げますが、練る際に「バタバタ」と音が鳴ることから「バタ練り」と言われています。手間をかける分、空気(気泡)をたくさん混ぜ込めるので、味が抜群に染み込み(気泡に煮汁を蓄える)、煮込んでも程よい弾力を保ち、品質の高いこんにやくが製造できます(大量生産が主流のなか、手間がかかるため、バタ練り機を使ったメーカーは、少ない。)。また、弊社の蓄積したノウハウでどれくらい練るか、どのくらいのスピードで練るかなどによって品質が変わるため、他社製品との差別化となり競争

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有(具体的に)	年に1回程度、または取引先から要求された場合、一般生細菌の検査を行っている			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造日報・原材料管理表・重要管理計画・重要管理の実施			
	従業員の管理	HACCPの考え方を取り入れた一般衛生管理の計画と実施記録			
	施設設備の管理	HACCPの考え方を取り入れた一般衛生管理の計画と実施記録			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	北野谷 佳孝	連絡先	0288262884
	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	東京海上日動 超ビジネス保険加入			

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。